

PUBLICADO

Lauro de Freitas 24/04/19



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

André Marter Primo
Coordenador Executivo

PREGÃO PRESENCIAL – Nº 034/2017

PROCESSO ADMINISTRATIVO – Nº 06889/2019

CONTRATO Nº 066/2019

O **MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 13.927.819/0001-40 com sede na Praça João Thiago dos Santos, Nº 25 - Centro, nesta Cidade, representada neste ato por sua autoridade maior a Senhora Prefeita Moema Isabel Passos Gramacho, doravante denominado **CONTRATANTE** e de outro lado a empresa **BETOP COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 00.978.238/0001-96, estabelecida à Rua Domingas – Lot. Midas V, Letra A e B – Nº 256 – Portão, Lauro De Freitas – Ba – CEP: 42.700-000, neste ato representada pelos seus atos constitutivos e procurações, doravante denominada **CONTRATADA**, com base nos termos do Processo Administrativo Nº 06889/2019 tem entre si justo e acordado o presente Contrato, observadas as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

Contratação de empresa para aquisições de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à rede municipal de ensino visando atender ao programa nacional de alimentação escolar – PNAEC, PNAEP, PNAEQ, PNAEF, PNAE-EJA, mais educação e AEE, Lote IV.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Os preços, as quantidades e as especificações dos itens são oriundos do saldo ainda não contratado do Lote IV da Ata de Registro de Preços do Pregão Presencial nº 034/2017, conforme indicação dos quadros abaixo:

LOTE IV				
ITEM	DESCRIMINAÇÃO	UNID.	SALDO INICIAL	SALDO ATUAL
1	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO , produto obtido a partir da porção comestível proveniente do corte pela separação, das massas musculares em torno da região escapular e medial do dianteiro de carcaça bovina, devidamente curada. Deve apresentar-se isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve apresentar-se acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. Não será aceito Jerked Beef. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxico, com peso líquido de 3 a 5 kg. Carimbo do SIF ou SIE, a secundária em caixa de papelão reforçada, reembalado em filme de polietileno contrátil, com peso líquido de 10 kg. Validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Informação nutricional em 100 ml • Valor calórico igual ou maior que 50 kcal	Kg	10000	7.750

RAPHAEL C. GUIMARÃES
Procurador do Município
Lauro de Freitas/BA

161



PREFEITURA MUNICIPAL DE
LAURO DE FREITAS

PREGÃO PRESENCIAL – Nº 034/2017

PROCESSO ADMINISTRATIVO – Nº 06889/2019

	<ul style="list-style-type: none">• Carboidrato igual ou maior que 10 g• Fibra alimentar igual ou maior que 4 mg <p>Obs.: seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p>			
2	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO, sem pele e sem osso. Características: Carne de frango limpa, no corte de peito, congelada sem as respectivas peles, ossos e cartilagens. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, não temperada, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, vedada e termossoldada, com peso variando de 01 a 03 kg (máximo), acondicionadas em caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 12 (doze) quilos, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. O rótulo deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador), identificação do lote, data de validade, informação nutricional. Obrigatório os carimbos do selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). A data de embalagem deve ser de no máximo 30 dias anterior a data de entrega. Não serão recebidos: peito com osso, produtos chegarem fora de temperatura, apresentando sinais de descongelamento ou com acúmulo de cristais de gelo, embalagens danificadas ou com sinais que apresentem risco de contaminação do produto.</p>	Kg	20000	8.126
3	<p>COXA E SOBRECOXA, Frango semi-processado, coxa e sobrecoxa, partes inteiras, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, manipuladas em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, não temperada, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, vedada e termossoldada, com peso variando de 3 a 5 kg (máximo), acondicionadas em caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 12 (doze) quilos, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. O rótulo deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador), identificação do</p>	Kg	20000	8.373

2
RAPHAEL C. L. GUIMARÃES
Procurador do Município
Lauro de Freitas/BA

2

169



PREFEITURA MUNICIPAL DE
LAURO DE FREITAS

PREGÃO PRESENCIAL – Nº 034/2017

PROCESSO ADMINISTRATIVO – Nº 06889/2019

	<p>lote, data de validade, informação nutricional. Obrigatório os carimbos do selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). A data de embalagem deve ser de no máximo 30 dias anterior a data de entrega. Não serão recebidos: peito com osso, produtos chegarem fora de temperatura, apresentando sinais de descongelamento ou com acúmulo de cristais de gelo, embalagens danificadas ou com sinais que apresentem risco de contaminação do produto.</p>			
4	<p>CARNE BOVINA CONGELADA, produto cárneo, de primeira qualidade (alcatra, chã de dentro, coxão mole ou patinho), obtido a partir do corte apropriado da carcaça de bovinos, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, além de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve apresentar temperatura aproximada de - 18°C (menos dezoito graus Celsius). Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. Teor de gordura: máximo de 5%.O produto deverá estar acondicionado a vácuo, com peso líquido de 3 a 5 kg; constando carimbo do SIF ou SIE; ausência de ar e cristais de gelo. Secundária: caixa de papelão reforçado reembalado em filme plástico, com capacidade de 10 kg a 30 kg.Obs.: seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p>	Kg	20000	16.258,02
5	<p>CARNE DE BOVINO MOÍDA CONGELADA, produto cárneo, de primeira qualidade (alcatra, chã de dentro, coxão mole ou patinho), obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, nervos, tendões, coágulos, além de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve apresentar temperatura aproximada de - 18°C (menos dezoito graus Celsius). Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. Teor de gordura: máximo de 5%. O produto deverá estar acondicionado em filme de polietileno atóxico, fechado a vácuo, com peso líquido de 1 a 5 kg; constando carimbo do SIF ou SIE; ausência de ar e cristais de gelo. Secundária: caixa de papelão reforçado reembalado em filme plástico, com capacidade de 10 kg a 30 kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Obs.: seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p>	Kg	22000	16.373,25

3
RAPHAEL C. E. GOMARÃES
Procurador do Município
Lauro de Freitas/BA



PREFEITURA MUNICIPAL DE
LAURO DE FREITAS

PREGÃO PRESENCIAL – Nº 034/2017

PROCESSO ADMINISTRATIVO – Nº 06889/2019

6	<p>CARNE BOVINA CONGELADA - TIPO MÚSCULO, produto cárneo, de primeira qualidade, obtido a partir do corte apropriado da carcaça de bovinos, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, além de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve apresentar temperatura aproximada de -18°C (menos dezoito graus Celsius). Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar acondicionado em filme de polietileno atóxico, fechado a vácuo, com peso líquido de 3 a 5 kg; constando carimbo do SIF ou SIE; ausência de ar e cristais de gelo, a embalagem secundária em caixa de papelão reforçado reembalado em filme plástico, com capacidade de 10 kg a 30 kg. Validade: Mínimo de 06 (seis) meses Obs.: seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p>	Kg	25000	20.519,78
7	<p>FÍGADO BOVINO, carne bovina, tipo viscera congelada, oriundo de estabelecimento sob inspeção federal ou estadual. Isento de tecidos inferiores como cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, além de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve apresentar temperatura aproximada de -18°C (menos dezoito graus Celsius). Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar acondicionado em filme de polietileno atóxico, fechado a vácuo, com peso líquido de 1 kg a 2 kg; constando carimbo do SIF ou SIE; ausência de ar e cristais de gelo, a embalagem secundária em caixa de papelão reforçado reembalado em filme plástico, com capacidade de 10 kg a 30 kg. Validade mínimo de 06 (seis) meses. Obs.: seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p>	Kg	7200	7.200
8	<p>SALSICHA DE FRANGO CONGELADA, produto cárneo industrializado, obtido a partir da emulsão de carne de frango, adicionado de condimentos (exceto pimenta) e corantes naturais. Com tolerância de adição de pequenas quantidades de amido (máximo de 2%), podendo conter outras substâncias (coadjuvantes de tecnologia de alimentos) desde que declaradas e permitidas. Temperatura aproximada de - 18° c (menos dezoito graus Celsius). Deve apresentar-se livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, devem estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar acondicionado em saco de polietileno atóxico, fechado a vácuo, com peso líquido de 2,5 kg a 5 kg; constando carimbo do SIF ou SIE; ausência de ar e cristais de gelo, a embalagem secundária em caixa de papelão reforçado reembalado em filme plástico, com capacidade de</p>	Kg	20000	18.216


RAPHUEL C. GUIMARÃES
Procurador do Município
Lauro de Freitas/BA

164



PREFEITURA MUNICIPAL DE
LAURO DE FREITAS

PREGÃO PRESENCIAL – Nº 034/2017

PROCESSO ADMINISTRATIVO – Nº 06889/2019

	05 kg a 30 kg. Validade mínimo de 06 (seis) meses. Informação nutricional em 100g: • Gordura trans: não contém • Sódio: máximo de 1200mg Obs.: seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).			
9	LINGUIÇA TIPO CALABRESA , obtida de carnes suína, com até 20% de carne mecanicamente separada, curada, adicionada de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ao processo de cozimento, sendo o processo de defumação opcional. O produto deve atender às especificações do anexo III da IN Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 da Secretaria de defesa Agropecuária. Deve ter coloração e odor característicos, ausência de coloração esverdeada, aspecto pegajoso, líquidos e de qualquer indício de deterioração do produto, assim como de substâncias estranhas de qualquer natureza. O produto deverá estar acondicionado a vácuo, em saco plástico flexível, atóxico, resistente, transparente em pacotes de 3 kg, acondicionadas em caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 6 (seis) quilos, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. O rótulo deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador), identificação do lote, data de validade e informação nutricional. Obrigatório os carimbos do selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Não serão aceitas: Entregas com vencimento menor que 40 dias e embalagens que estiverem sem vácuo e/ou com excesso de líquido.	Kg	10000	8.150

PARÁGRAFO SEGUNDO

Passam a fazer parte integrante deste instrumento, como se transcritos fossem, o Processo Administrativo – Processo Administrativo – Nº 06889/2019, com todas as instruções, documentos e seus anexos, complementando o presente Contrato para todos os fins de direito e obrigando as partes ao seu cumprimento em todos os seus termos, inclusive a Proposta de Preços da CONTRATADA, naquilo que não contrariar este instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR

2.1. Pelo objeto do presente negócio jurídico, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o Valor global de **R\$1.516.350,67 (um milhão, quinhentos e dezesseis mil, trezentos e cinquenta reais e sessenta e sete centavos);**

  5
RAPHAEL C. L. GUIMARÃES
Procurador do Município
Lauro de Freitas/BA



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

PREGÃO PRESENCIAL – Nº 034/2017 PROCESSO ADMINISTRATIVO – Nº 06889/2019

2.2. Estão inclusos no valor previsto nesta Cláusula, todos os tributos, contribuições e encargos trabalhistas incidentes sobre o objeto deste Contrato, de acordo com a legislação em vigor;

2.3. As despesas decorrentes da execução dos serviços, objeto da presente licitação, estarão incluídas nos preços propostos, sendo de inteira responsabilidade da contratada.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

3.1. Fiscalizar a execução do contrato;

3.2. Usar sempre que necessário o suporte de atendimento técnico que é oferecido pela contratada;

3.3. Proporcionar as condições necessárias para a realização do serviço, bem como a indicação dos locais a serem efetuados os referidos serviços deste Termo de Referência, de acordo com as normas Municipais.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1. Executar a prestação de serviços obedecendo rigorosamente ao disposto no Termo de Referência do Edital do Pregão Presencial Nº 034/2017;

4.2. Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo CONTRATANTE referentes às condições firmadas;

4.3. Viabilizar o atendimento das condições firmadas a partir da data de assinatura deste Termo;

4.4. Obrigar-se ao acréscimo ou supressão de 25% (vinte cinco por cento), estipulado no Edital do Pregão Presencial Nº 034/2017, conforme Art. 65, § 1º da Lei Nº 8.666/93;

CLÁUSULA QUINTA – FORMA DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado através de Ordem Bancária, mediante depósito na conta corrente da Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a execução dos serviços/ entrega de materiais no local determinado, acompanhado da respectiva Nota Fiscal/ Fatura, emitida de acordo com a Nota de Empenho, a qual será conferida e atestada pelo servidor ou comissão responsável pelo recebimento, observado o estabelecido no Art. 5º da Lei Nº 8.666/93, e desde que não ocorra fator impeditivo provocado pela Contratada;

5.2. A execução dos serviços/ entrega de materiais será feita conforme estipulado no Termo de Referência;

5.3. A Administração não receberá material fornecido em desacordo com o Termo de Referência do Edital de Pregão Presencial Nº 034/2017, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no item 09.


RAPHAEL C. L. GUIMARÃES
Procurador do Município
Lauro de Freitas/BA



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

PREGÃO PRESENCIAL – Nº 034/2017 PROCESSO ADMINISTRATIVO – Nº 06889/2019

PARÁGRAFO PRIMEIRO

No caso da CONTRATADA deixar de cumprir qualquer disposição contratual e se o fato for devidamente comprovado, os pagamentos devidos ficarão retidos até que a pendência seja resolvida definitiva e integralmente, sem prejuízo de quaisquer medidas punitivas, em consonância com a Lei Nº 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA – DA RUBRICA ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas deste Contrato serão pagas com recursos consignados no orçamento do MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS, por conta das seguintes rubricas orçamentárias: **02.1001.2208.339030.00; 02.1001.2208.339030.15.**

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PRAZO DE ENTREGA/ DO RECEBIMENTO DOS MATERIAIS E DA FISCALIZAÇÃO

7.1. O prazo de vigência contratual será de **12 (doze) meses**, após a assinatura do contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DO ADITAMENTO

8.1. O presente Contrato poderá ser alterado ou prorrogado mediante a celebração de termos aditivos, desde que presente alguma das hipóteses previstas nos Arts. 57 e 65 da Lei Nº 8.666/93.

CLÁUSULA NONA – RESCISÃO CONTRATUAL

9.1. A inadimplência parcial ou total, por parte da CONTRATADA, das cláusulas e condições estabelecidas no presente CONTRATO, assegurará à CONTRATANTE o direito de dá-lo por rescindido, mediante notificação, através de ofício, entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, ficando a critério da CONTRATANTE declarar rescindido o presente CONTRATO nos termos desta cláusula e/ou aplicar as multas previstas neste termo contratual e as demais penalidades previstas na Lei Nº 8.666/93;

9.2. O presente CONTRATO poderá, ainda, ser rescindido por quaisquer dos motivos previstos no Artigo 78 da Lei Nº 8.666/93;

9.3. No caso de rescisão por razões de interesse público, a CONTRATANTE enviará à CONTRATADA aviso prévio, com antecedência de 30 (trinta) dias;

9.4. A rescisão se dará de pleno direito, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos casos previstos nos Incisos IX, X e XVII do Artigo 78 da Lei Nº 8.666/93;

9.5. Em qualquer caso de rescisão será observado o Parágrafo Único do Artigo 78 da Lei Nº 8.666/93;

9.6. A CONTRATADA reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no Art. 77 da Lei Nº 8.666/93.




RAPHAEL C. L. GUIMARÃES
Procurador do Município
Lauro de Freitas/BA



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

PREGÃO PRESENCIAL – Nº 034/2017
PROCESSO ADMINISTRATIVO – Nº 06889/2019

PARÁGRAFO ÚNICO

O Contrato será rescindido de pleno direito independentemente de interposição judicial ou extrajudicial para apuração de responsabilidade civil, administrativa e criminal quando a contratada:

- a) Recusar-se a prestar os serviços de acordo com as especificações estabelecidas no Contrato;
- b) Falir ou dissolver-se;
- c) Transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – FISCALIZAÇÃO

10.1. A CONTRATANTE fiscalizará como lhe aprouver e no seu exclusivo interesse o exato e fiel cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas no presente CONTRATO.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – FORO

11.1. Fica eleito o foro da Comarca de Lauro de Freitas, para dirimir quaisquer dúvidas deste Contrato com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E para firmeza e validade, e como prova de assim haverem entre si, ajustado e contratado, é expedido o presente Contrato em 04 (quatro) vias, que lido e achado conforme, é assinado pelas partes contratantes e pelas testemunhas abaixo identificadas.

Lauro de Freitas, 23 de Abril de 2019.



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS/BA
Moema Isabel Passos Gramacho – Prefeita
CONTRATANTE



BETOP COMERCIO E SERVIÇOS LTDA - CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME: *Barbara Lis Silveira Oliveira*
CPF: *798.433.015-87*

NOME: *Philip N. Lopes Figueira de Sousa*
CPF: *069437405-84*


RAPHAEL C. L. GUIMARÃES
Procurador do Município
Lauro de Freitas/BA