

PROCESSO 6210.2018/0003813-3

CONTRATANTE: HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL

CONTRATADA: BUFFET FAMIGLIA MORETTI EIRELI EPP

OBJETO DO CONTRATO: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Aos 11 dias do mês de outubro do ano de 2.018 (dois mil e dezoito), na Rua Castro Alves, 63/73, CEP: 01532-001 – Aclimação - São Paulo, Gestão de Contratos, 6º andar, compareceram de um lado a **HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL**, pessoa jurídica de direito público, CNPJ nº. 46.854.998/0001-92, neste ato representada por seu Superintendente, **DR. ANTONIO CÉLIO CAMARGO MORENO**, RG 5.240.451 SSP/SP, CPF 920.063.028-68, doravante denominada **CONTRATANTE**, e de outro, a empresa **BUFFET FAMIGLIA MORETTI EIRELI EPP**, CNPJ nº 17.280.072/0001-32 com sede na Rua Pedrália, 382 – Vila Gumercindo – São Paulo - SP, Telefone 11-4114-6113, e-mail licitabfm@outlook.com neste ato representada pelo **SR. DOUGLAS ALEXANDRE OTTOBONI**, portador da Cédula de Identidade RG nº 32.334.036-2 e, inscrito no CPF/MF sob nº 289.936.278-00, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, para assinarem o presente Termo de Contrato 464/2018, sujeitando-se às normas da Lei Municipal nº 13.278, de 07 de janeiro de 2002, os Decretos Municipais nº 43.406 de 08 de julho de 2003, nº 44.279 de 24 de dezembro de 2003, nº 46.662 de 24 de novembro de 2005 e nº 56.475 de 05 de outubro de 2015, as Leis Federais nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e Complementares nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e nº 147 de 7 de agosto de 2014, e demais normas complementares e disposições deste instrumento.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 Constitui objeto deste contrato o fornecimento parcelado de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, de acordo com a descrição e características descritas do Anexo I do edital de licitações do **Pregão Eletrônico nº 375/2018**.

Item	Quant	Unid	Descrição	Valor Unitário
01	1.400	Kg	Carne seca	RS 17,85
02	4.000	Kg	Coxa e sobrecoxa	RS 6,15
03	1.200	Kg	Linguiça calabresa curada	RS 11,60
04	2.300	Kg	Lombo suíno congelado	RS 12,84
05	1.700	Kg	Cubo de pernil suíno	RS 11,76

Marca:

Item 01 Salgueiro; Item 02 Vill Costina; Item 03 Estrela; Item 04 Scara; Item 05 Morro Grande

1.1. DESCRIÇÃO:

ITEM 01

CARNE SECA

UNIDADE: Kg

DESCRIÇÃO: Produto obtido de vários cortes da parte muscular de boi sadio corte dianteiro (acém e paleta), proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, manipulada em perfeitas condições higiênicas, submetida a processo mecânico de salga em salmoura, utilizando-se cloreto de sódio e outras substâncias permitidas e dessecadas, e ser mantida refrigerada, na zona térmica de 0°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem para eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. O produto deverá atender as especificações técnicas da NTA 4 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, entre outras disposições legais atendendo as condições da NTA 04



do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978, e das condições gerais do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal entre outras disposições legais.

EMBALAGEM: Produto envolto em saco de polietileno transparente no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo perfeita aderência do continente sobre o conteúdo, hermeticamente fechado e limpo, acondicionando aproximadamente 20 quilos de peso líquido, reembalado em caixas de papelão devidamente rotulado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o prazo de validade, peso líquido, peso bruto, marca, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, lista de ingredientes, número do registro no órgão competente e demais dados conforme legislação vigente, na embalagem interna e externa.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 25 (vinte e cinco) dias a partir da data de entrega.

ITEM 02

COXA E SOBRECOPA

UNIDADE: Kg

DESCRIÇÃO: Coxa e sobrecoxa com osso e com pele, sem adição de sal e sem temperos, proveniente da parte comestível de ave galinácea nova, em porções individuais uniformes e padronizadas em cerca de 250 gramas, manipulada em perfeitas condições de higiene, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, apresentando-se em peças de coxa e sobrecoxa, mantido congelado em temperatura igual ou inferior a -18 °C (dezoito graus Celsius negativo) ou resfriado na zona térmica de 0 °C, a ser definido no ato do pedido. Durante o processamento deverá ser realizada a depenagem e evisceração; aparagem para a eliminação de gordura e cartilagem, e controle do índice de absorção da água da ave. O produto deverá atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978, da Portaria SDA/MAPA nº 210, de 10/11/1998 - Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves, das condições gerais do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal entre outras disposições legais.

EMBALAGEM: Produto acondicionado em saco plástico transparente, resistente, hermeticamente fechado e limpo, de acordo com a praxe do fabricante, reembalado em caixa de papelão limpo, íntegro e lacrado, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, lista de ingredientes, número de registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, na embalagem interna e externa.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias quando congelado e de 7 (sete) dias quando resfriado, a partir da data de entrega.

ITEM 03

LINGUIÇA CALABRESA CURADA

UNIDADE: Kg



DESCRIÇÃO: Produto obtido com mistura de picada de animais sadios, proveniente de abatedouro e retalhista sob inspeção oficial, manipulada em perfeitas condições de higiene, adicionado de toucinho e condimentos em preparações adequadas ao preparo calabrês, embutido em envoltório natural ou artificial, submetido ao processo de cura e ser mantida refrigerada, na zona térmica de 0°C, atendendo às especificações técnicas da NTA 05 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; do Decreto 12342 de 27/09/78, Instrução Normativa nº 4, de 31 de março 2000 da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha, em conformidade com os Anexos desta Instrução Normativa e das condições gerais do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal entre outras disposições legais.

EMBALAGEM: Produto acondicionado em saco plástico transparente, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, hermeticamente fechado e limpo, com aproximadamente 5 (cinco) quilos de peso líquido, reembalado em caixa de papelão limpo, íntegro e lacrado, com aproximadamente 20 Kg de peso líquido, de forma a manter sua integridade até o local de consumo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, peso bruto, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, condições de armazenamento, informação nutricional, lista de ingredientes, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, na embalagem interna e externa.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.

ITEM 04

LOMBO SUÍNO CONGELADO

UNIDADE: Kg

DESCRIÇÃO: Lombo suíno constituído por parte muscular comestível de suínos, situado lateralmente entre os ossos ilíaco e falsas costelas, compreendendo a do porco (suíno adulto) e leitão (suíno novo), manipulado em perfeitas condições higiênicas procedentes de abatedouro sob inspeção oficial, mantido congelado em temperatura igual ou inferior a -18 ° C (dezoito graus Celsius negativo) atendendo às especificações técnicas das NTA 03 e 76 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978, e das condições gerais do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal entre outras disposições legais.

EMBALAGEM: Produto envolto individualmente em película de polietileno reembalado em caixa de papelão limpo, íntegro e lacrado, com aproximadamente de 30 Kg de peso líquido, de forma a manter sua integridade até o local de consumo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, peso bruto, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, condições de armazenamento, informação nutricional, lista de ingredientes, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, na embalagem interna e externa.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.



ITEM 05**CUBO DE PERNIL SUÍNO****UNIDADE: Kg**

DESCRIÇÃO: Pernil sem adição de sal e sem temperos, cortado em formato de cubos padronizados com cerca de 30 gramas, provenientes da parte muscular comestível de suíno sadio, desossado, limpo, procedente de abatedouro e retalhista sob inspeção oficial, manipuladas em perfeitas condições higiênicas, mantidas congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativo). Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem para eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. O produto deverá atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978, e das condições gerais do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal entre outras disposições legais.

EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno de 2 a 5 quilos, hermeticamente fechado e limpo, acondicionado em caixas de papelão lacradas, de acordo com a praxe do fabricante, devidamente rotuladas nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o prazo de validade, peso líquido, peso bruto, marca, procedência, condições de armazenamento, informação nutricional, lista de ingredientes, número do registro no órgão competente e demais dados conforme legislação vigente, na embalagem interna e externa.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.

1.2 As entregas deverão ser parceladas mediante programação e solicitação do STND através da emissão de O.F. (Ordem de Fornecimento) após assinatura do Termo de Contrato. A O.F. (Ordem de Fornecimento) será emitida no mínimo de 5 dias corridos anteriores à data marcada para entrega. A entrega deverá ocorrer no horário das 7 (sete) às 13 (treze) horas de segunda a sexta-feira do dia marcado.

1.2.1. Caso ocorra alguma intercorrência na entrega por parte da contratada ou contratante, será efetuada nova solicitação através de O. F. (Ordem de Fornecimento) e/ou aceite para posterior entrega.

1.2.2. Nos casos de emergência, a Contratada obriga-se a efetuar entregas em 24 (vinte e quatro) horas, mesmo que em pequenas quantidades, em dias e horários marcados pelo Serviço Técnico de Nutrição e Dietética;

1.2.3. Fica reservado ao STND, o direito de alterar o pedido com data de entrega e horário a ser combinado. As alterações na programação dos pedidos serão solicitadas à contratada com antecedência de vinte e quatro (24) horas;

1.2.4. Nas notas fiscais de venda deverá constar a descrição do material, o número do item ao qual ele se refere o número do pregão, o número da nota de empenho e ordem de fornecimento;

1.3 A CONTRATADA efetuará as entregas no seguinte local:**HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL**

Serviço Técnico de Nutrição e Dietética

Rua Apeninos, 44 – CEP 01533-000 – Aclimação – São Paulo / SP

Horário: das 7 (sete) às 13 (treze) horas de segunda a sexta feira do dia marcado.

Fone (11) 3397-7759 / (11) 3397-7760

4 

CLÁUSULA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

2.1 Fornecer todas as informações necessárias ao cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA;

2.2 Designar um representante para gerenciar o contrato;

2.3 Efetuar os pagamentos conforme os valores e prazos estipulados.

CLÁUSULA TERCEIRA OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1 A CONTRATADA obriga-se a cumprir fielmente as condições especificadas no Anexo I do Edital (Termo de Referência);

3.2 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação para esta contratação;

3.3 Aceitar, nas mesmas condições da contratação, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no objeto da licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado.

CLÁUSULA QUARTA – PREÇO, REAJUSTE E FORMA DE PAGAMENTO

4.1 O valor total do presente contrato é de R\$ 113.034,00 (cento e treze mil, e trinta e quatro reais), conforme Nota de Empenho nº. 2.638/2018, no valor de R\$ 60,20 (sessenta reais e vinte centavos), até 31 de dezembro deste ano e a dotação própria do exercício seguinte, nele estando incluídos todos os custos e a margem de lucro da CONTRATADA, que nada mais poderá reclamar a título de contraprestação pela execução de suas obrigações contratuais;

4.2 O preço contratado não será reajustado.

4.3 O pagamento devido será depositado, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da entrega dos produtos objeto de cada Ordem de Fornecimento, na conta corrente informada pela CONTRATADA mantida junto ao Banco Brasil.

4.4 De acordo com a Portaria SF nº 05, de 05 de janeiro de 2012, os atrasos de pagamentos por culpa exclusiva do CONTRATANTE ficarão sujeitos a aplicação de compensação financeira calculada através da seguinte fórmula: $(TR + 0,5\% \text{ "PRO-RATA TEMPORE"})$, observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu;

4.4.1 O pagamento da compensação financeira estabelecida no item 4.4 dependerá de requerimento a ser formalizado pelo CONTRATADO.

4.5 No presente exercício as despesas decorrentes do ajuste correrão por conta da dotação nº 02.10.10.302.3003.2507.3.3.90.30.00.00.07.99.

CLÁUSULA QUINTA – PRAZO CONTRATUAL E PRORROGAÇÃO

5.1 O presente contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura e não comportará prorrogação.

CLÁUSULA SEXTA – PENALIDADES

6.1. Além das sanções previstas no art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e demais normas pertinentes, o descumprimento de qualquer das obrigações assumidas pela (o) Contratada (o) importará na aplicação das seguintes penalidades:

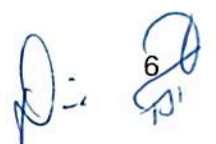


5


- 6.1.1. Desde que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, pela recusa injustificada, ou cuja justificativa não seja aceita pela Administração, em assinar o respectivo termo de contrato, ou retirar a respectiva nota de empenho ou a respectiva ordem de fornecimento, no prazo estipulado, deixar de entregar ou entregar documentação falsa, ensejar o retardamento injustificado da execução do objeto do contrato ou fraudar a sua execução, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global do ajuste ou da proposta, sem prejuízo da aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/02,
- 6.1.2. Pelo atraso na assinatura do Termo de Contrato e/ou na retirada da nota de empenho no prazo determinado, multa diária de 1% (um por cento) sobre o valor global do ajuste ou da proposta, até o décimo dia de atraso, após o qual será considerada a recusa injustificada prevista no subitem antecedente;
- 6.1.3. Multa moratória de 0,1 % por dia limitada a 10 dias em caso em que não haja prejuízo no abastecimento do HSPM;
- 6.1.4. Multa moratória de 0,5% por dia em qualquer hipótese que o atraso causar desabastecimento e nos atrasos superiores a 10 dias, limitado a 30 dias, salvo se decorrente de caso fortuito ou força maior devidamente comprovado. Atraso superior a 30 (trinta) dias poderá ser considerado inexecução total ou parcial do contrato, conforme o caso;
- 6.1.5. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 6.1.6. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 6.1.7. Pelo descumprimento de quaisquer outras obrigações decorrentes do presente ajuste, não previstos nos subitens anteriores, multa de 1% (um por cento) sobre o valor estimado proposta, ou do ajuste firmado, ou parcela executada irregularmente, conforme o caso;
- 6.2. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.
- 6.3. No caso de aplicação de eventuais penalidades será observado o procedimento previsto no Capítulo X do Decreto Municipal nº 44.279/03 e na Seção II do Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93.
- 6.4. O prazo para pagamento de eventuais multas aplicadas será de 05 (cinco) dias corridos a contar da intimação da infratora. Na hipótese de aplicação de multa, e uma vez esgotados os recursos/defesas cabíveis, o valor correspondente poderá ser descontado do que o contratado tiver a receber.
- 6.5. O não pagamento das multas devidas acarretará a inscrição do débito no CADIN e no Sistema Municipal da Dívida Ativa, bem como o ajuizamento do competente processo de execução fiscal.

CLÁUSULA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

- 7.1 A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua Rescisão, sujeitando-se a parte infratora às penalidades previstas neste contrato.
- 7.2. Constituem motivo para Rescisão do Contrato a ocorrência de quaisquer uma das hipóteses previstas neste contrato e/ou no artigo 78 da lei 8.666/93.

 6
11

7.3. Ocorrendo as hipóteses previstas nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da lei 8.666/93, ou qualquer uma das hipóteses prevista neste Contrato que enseje a sua rescisão, esta poderá ser decretada por ato unilateral do Contratante, desde que formalmente motivado, assegurando-se ao Contratado contraditório e ampla defesa.

7.4. A rescisão unilateral do contrato, acarretará, conforme o caso, as consequências previstas no artigo 80, incisos I a IV da lei 8.666/93, observados o disposto nos parágrafos 1º a 4º do mesmo dispositivo legal, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas neste instrumento à parte infratora.

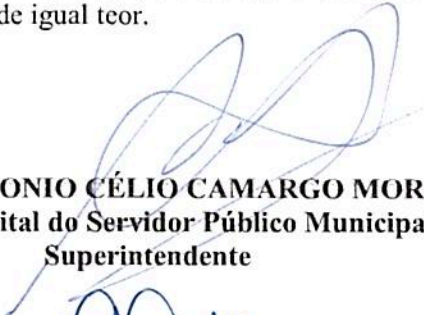
7.5. Poderá ser promovida a rescisão amigável do contrato, desde que haja conveniência ao Contratante;

7.6. Quando a Rescisão do Contrato ocorrer com base nos incisos XII a XVII do artigo 78 da lei 8.666/93, sem que haja culpa do Contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito, quando for o caso, a: (a) devolução da garantia; (b) pagamentos devido pela execução do contrato até a data da rescisão; (c) pagamento do custo da desmobilização.

7.7. Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

7.8. Desde já, fica eleito o foro da Comarca do Município de São Paulo para dirimir as eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem de acordo, as partes contratantes, foi lavrado o presente instrumento, que lido e achado conforme, é assinado em quatro vias de igual teor.



- DR. ANTONIO CÉLIO CAMARGO MORENO -
Hospital do Servidor Público Municipal
Superintendente




SR. DOUGLAS ALEXANDRE OTTOBONI
Buffet Família Moretti EIRELI EPP
Representante Legal

Testemunhas:



Sra. Flávia Ivana Pallinger
RG: 13.274.150-7 - - CPF: 052.110.728-80



Sr. Odair Bezerra
RG 8.036.816 - CPF 118.187.998-12

