



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA



CONTRATO Nº 08 /2017.

TERMO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DESTE MUNICÍPIO QUE ENTRE SI FIRMAM O MUNICÍPIO DE PORTO DA FOLHA E A EMPRESA ADRIANO OLIVEIRA COSTA-ME, NA FORMA ABAIXO.

O MUNICÍPIO DE PORTO DA FOLHA/SE, doravante denominado **CONTRATANTE**, pessoa jurídica de direito público interno, situada na Praça Padre Oliveira, 851, Centro, Porto da Folha/SE, inscrito no CNPJ nº 13.131.982/0001-00, neste ato representado por seu titular, Prefeito Municipal **MIGUEL DE LOUREIRO FEITOSA NETO**, portador do RG nº 3.379.419-7 SSP/SE e CPF nº 037.499.025-50 denominado **CONTRATANTE** e a empresa **ADRIANO OLIVEIRA COSTA-ME** inscrita no CNPJ nº 15.150.521/0001-00, com o endereço na Praça: Cel. João Fernandes de Brito nº 930, Sala: 01,02, Bairro: Centro, na cidade de Propria/SE, doravante denominado **CONTRATADO**, reuniram-se para celebrar o presente Contrato, nos termos e cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

O objeto deste contrato consiste na AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DESTE MUNICÍPIO.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO.

O MUNICÍPIO DE PORTO DA FOLHA/SE, pagará ao contratado, pelo fornecimento dos itens abaixo, a importância global de **R\$ 3.905,50** (três mil, novecentos e cinco reais e cinquenta centavos) a serem pagas, até o décimo dia do mês subsequente.

ADRIANO OLIVEIRA COSTA-ME

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	V. UNIT.	V. TOTAL
01	Achocolatado em pó instantâneo Caracterização: É o produto instantâneo obtido partir do açúcar, malto dextrina, cacau em pó, no mínimo na proporção de 32%, leite em pó desnatado, soro de leite, lecitina de soja e aroma de baunilha, elaborado por processos tecnológicos adequados e de acordo com as Boas Práticas de Manufatura. É permitida a adição de estabilizantes e/ou emulsificantes que	PCT	40	3,55	142,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

	<p>reconhecidamente aumentem a capacidade de dissolubilidade do produto. Sua rotulagem deve conter além do valor energético, os valores de carboidratos, os de proteínas, o percentual de gordura total, o de gordura saturada, fibras alimentar e sódio. Apresentar o carimbo do SIF.</p> <p>Análises: Especificação do rótulo de acordo com legislação vigente ===== presença Peso líquido inferior ao declarado ===== ausência Características sensoriais ===== própria Matéria léico ópica e microscopia ===== ausência de matéria prejudicial a saúde Humana. Elementos histológicos próprios do cacau ===== presença Amidos e elementos histológicos estranhos ===== ausência Umidade ===== máximo 3% Açúcares não redutores em sacarose ===== máximo 70% Salmonella l, em 25g ===== ausência Coliformes a 45°C/g ===== máximo 5x10³</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em latas ou embalagens aluminizadas de 400g e reembaladas em caixas de papelão. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não mita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 16 meses a partir da data de entrega do produto.</p>				
02	Arroz Parboilizado Orgânico tipo 1 Grupo: Beneficiado Subgrupo:	KG	90	2,75	247,50

Handwritten initials and a signature.



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA**

	<p>Parboilizado Classe: Longo fino Tipo: I</p> <p>Características Microscópicas: Materia macroscópica e microscópica ===== ausência de matéria prejudicial à saúde humana Insetos vivos===== ausência Pesquisa de ovos e insetos ===== ausência</p> <p>Características Sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor ===== branca e levemente amarelada Odor===== próprio Sabor ===== próprio Teste de cocção por vinte minutos ===== positivo</p> <p>Características físico-químicas Umidade ===== máximo 14% Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2) ===== máximo 30 ppb</p> <p>Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 08 meses a partir da data de entrega.</p>				
03	<p>Biscoito doce tipo Maria</p> <p>Caracterização do produto: biscoito doce tipo Maria é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de farinha de trigo preparada com açúcar, amido de milho, leite em pó, lecitina de soja, sal, e outras substâncias permitidas pela legislação. O biscoito doce tipo Maria deve ter textura lisa, crocante.</p> <p>Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação ===== presença Peso líquido inferior ao declarado ===== ausência</p> <p>Características sensoriais (cor, odor, sabor, aspecto)..... próprias Elementos histológicos estranhos à composição ===== ausência</p>	PCT	90	2,70	243,00

[Handwritten signature]



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA



	<p>Elementos identificadores dos componentes ===== presença Matéria Macroscópica de microscópica ===== ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade ===== máximo 14%pp Lipídeos ===== mínimo 8,0% Coliformes a 45 C/g(ml) ===== máximo 10 Estaf.coag.positiva/g ===== máximo 5 x 10² Salmonella 1, em 25g ===== ausência</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado embalagens primárias plásticas de 400gr, reembaladas em caixas de papelão de 8kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de sete meses a partir da data de entrega do produto</p>				
04	<p>CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO MÚSCULO MOÍDO</p> <p>Apresentação: Moída, resfriada, com temperatura de + 4 a + 7°C, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou</p>	KG	30	7,20	216,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

	<p>encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembaladas em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente.</p> <p>OBS – A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Em função do destino do produto (escolas), poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 Kg, devendo sua espessura ser igual ou menor que 15 centímetros, não sendo permitida a sua venda no varejo. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.</p> <p>Rotulagem: Aplica-se o regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil)</p>				
05	<p>CARNE BOVINA, TIPO PEIXINHO DE PALETA:</p> <p>1-Composição obrigatória: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes.</p> <p>2-Instrução: A carne deve: Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos). Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, aponeuroses e do excesso de gordura, sendo que está última deve ser</p>	KG	90	16,80	1.512,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA



	<p>inferior a 5%.</p> <p>3-Nota: Pode ser autorizado pela CONTRATANTE, o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em cubos congelados.</p> <p>4-Embalagem: Embalagem Primária: Deve ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF).</p> <p>5-Peso: A carne congelada deve se apresentar em peça inteira, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado.</p> <p>6-Transporte: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>				
06	<p>Calorífico Caracterização do produto: Calorífico em pó fino homogêneo, obtido de fruto maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio. Isento de materiais estranhos e a sua espécie.</p> <p>Embalagem: de 100g, acondicionado e PE aço plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, embalado em caixa de papelão reforçado, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do</p>	PCT	40	0,40	16,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA



	<p>produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>				
07	<p>Extrato de Tomate, com 340gr</p> <p>Caracterização: Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros e são do tomateiro (<i>Lycopersium esculentum</i>), através do processo de concentração, com ou sem homogeneização. O produto não poderá conter pimentas e aditivos químicos. Deverá apresentar-se estável a temperatura ambiente e comercialmente estável.</p> <p>Características organolépticas: Aspecto ===== massa mole Cor: ===== vermelha Cheiro e sabor ===== próprios Textura ===== elementos inteiros e macios</p> <p>Composição Centesimal Físico-Química: ° Brix ===== 18 (mínimo)</p> <p>Características microbiológicas: Teste de incubação a 35 °C por 10 dias ===== negativo Teste de incubação a 55 °C por 5 dias ===== negativo</p> <p>Características Microscópicas: Matéria Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial a saúde humana</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 340g, e reembaladas em caixas de papelão de 20 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e</p>	UND	50	1,30	65,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA



	<p>inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>Prazo de Validade Mínimo de 22 meses a partir da data de entrega do produto.</p>				
08	<p>Farinha de Mandioca Fina Caracterização do produto: farinha de mandioca é o produto obtido pelas raízes provenientes de plantas da família Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. A farinha de mandioca deverá ser farinha de mandioca fina beneficiada tipo 1.</p> <p>Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação <input type="checkbox"/> presença Peso líquido inferior ao declarado <input type="checkbox"/> ausência Elementos Histológicos identificadores do produto <input type="checkbox"/> presença Características sensoriais (cor, odor, aspecto) <input type="checkbox"/> próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica <input type="checkbox"/> Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade <input type="checkbox"/> máximo 13% Acidez em solução normal NAOH <input type="checkbox"/> mínimo 3,0% Coliforme a 45 C/g <input type="checkbox"/> máximo 102 Salmonella 1,em25g <input type="checkbox"/> ausência Bacillus cereus/g <input type="checkbox"/> máximo 3x 103</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg.</p> <p>Prazo de validade:</p>	KG	50	5,00	250,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA



	O prazo de validade mínimo será de cento e setenta (170) dias a partir da data de entrega do produto.				
09	<p>Feijão Cariquinha Classe: Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria Microscópica e macroscópica ===== ausência de matéria prejudicial à saúde humana Insetos vivos ===== ausência Pesquisa de ovos e insetos ===== ausência Características Sensoriais: Cor ===== Própria. Odor ===== Próprio Sabor ===== próprio Teste de cocção por noventa minutos (panela comum) ===== positivo Características físico-químicas Umidade ===== máximo 16% Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2) ===== máximo 20 ppm Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 170 dias a partir da data de entrega.</p>	KG	50	4,25	212,50
10	<p>Farinha de milho (Flocado) Caracterização do produto: farinha de milho flocado é o produto obtido pela moagem do grão de milho (Zeamays, L.) desgerminado ou não. Deverá ser farinha fina tipo 1 e enriquecida com ferro e ácido fólico. Análises: Especificações do Rótulo de acordo a com legislação ===== presença Peso líquido inferior ao declarado ===== ausência Características sensoriais (cor, odor, aspecto) ===== Próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica ===== Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade ===== máximo 14% Ferro ===== mínimo de 4,2 mg/100g</p>	PCT	50	1,40	70,00

[Handwritten signature]



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA



	<p>Ácido Fólico ===== mínimo 150mcg/100g Coliforme a 45 C/g ===== máximo 102 Salmonella L, em 25g ===== a u s ê n c i a Bacillus cereus/g ===== máximo 3x 103 Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cento e dez dias a partir da data de entrega do produto.</p>				
11	<p>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS - COXA E SOBRECOXA</p> <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA: Carne de frango nos cortes: 3) Coxa e Sobrecoxa separadas.</p> <p>INSTRUÇÃO 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. 3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.</p> <p>EMBALAGEM Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente</p>	KG	50	6,80	340,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA



	<p>ou termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com nº de registro no SIF</p>				
13	<p>Leite em pó integral instantâneo Ingredientes: Leite em pó integral e lecitina de soja. Características físico-químicas: Caseína ===== 18% (mínimo) Lipídios ===== 26% (mínimo) Índice de Solubilidade (ml) ===== 1,0 (máximo) Umidade ===== 3,5% (máximo) Acidez titulável (ml NaoH 0,1 N/100g)em sólidos não gordurosos..... 18% (máximo) Proteína total ===== 25% (mínimo) Característica Organolépticas (odor, sabor e cor) ===== próprias do produto. Características Microbiológicas: Coliformes a 45°C/g ===== lé. 10 Estafi. Coag. Positiva/g ===== lé. 102 Bacillus cereus ===== lé. 5x 103 Salmonella 1/25g ===== ausência Micotoxinas Aflatoxina MI M1 ===== lé. 0,5/1 Características Microscópicas: Matéria microscópica e macroscópica ===== ausência de matéria prejudicial a saúde humana Rendimento: 1Kg do produto deverá render no mínimo 8 litros de leite natural. Prazo de Validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias aluminizadas (laminado flexível metalizado) de 200g e reembaladas em caixas de papelão ou fardos reforçados de até 10 kg. A embalagem primária do produto deverá</p>	PCT	60	3,60	216,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

	ser de material resistente, com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água -TPVA máxima individual de 0,77g água/m2/dia @ 38Oc/90% UR, em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova do material da embalagem, vedado hermeticamente, para garantia do item.				
15	<p>Margarina com sal, com 500 Gr</p> <p>Caracterização do produto: MARGARINA COM SAL, a base de: óleos vegetais líquidos e interesterificados / água / sal / leite em pó reconstituído/Vit. A (15 000 UI/kg)/beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao natura. Margarina c/ sal com 70% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - As características gerais do produto deverão atender a Portaria nº 1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.</p> <p>Embalagem: - O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada de 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 06 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de seis meses a partir da data de entrega do produto.</p>	POTE	50	3,95	197,50
16	<p>Óleo de Soja</p> <p>Caracterização: É o alimento lipídico obtido por</p>	UND	40	4,20	168,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

	<p>prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, Glicyne lé L. Merrill, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.</p> <p>Análises Mínimas: Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente ===== presença Volume inferior ao declarado ===== ausência Aspecto ===== límpido Cor ===== característico Odor ===== característico Sabor ===== próprio Matéria macroscópica e microscópica ===== ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Densidade relativa a 20°C ===== 0,919 – 0,925 Índice de Refração ===== 1,466 – 1,470 Índice de Saponificação ===== 189 – 195 Índice de iodo (Wijs) ===== 120 – 143 Acidez, em ácido léico ===== máximo 0,3% Matéria insaponificável g/100g ===== máximo 1,5% Índice de peróxido meq/kg ===== máximo 10 meq/kg Prazo de validade: mínimo de onze meses a partir da entrega. Embalagem: 900ml</p>				
17	<p>Sal refinado de mesa iodado COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiemectante e iodo. INSTRUÇÃO Teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5% Primária: Saco de polietileno transparente. EMBALAGEM Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro.</p>	KG	20	0,50	10,00



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA**



6305 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CRECHE

3390.30.00.00 0100.000 Material de Consumo

3390.30.00.00 0193.997 Material de Consumo

6306 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PRÉ-ESCOLAR

3390.30.00.00 0100.000 Material de Consumo

3390.30.00.00 0193.997 Material de Consumo

6308 – MAIS EDUCAÇÃO – ENSINO FUNDAMENTAL

3390.30.00.00 0100.000 Material de Consumo

3390.30.00.00 0193.997 Material de Consumo

CLÁUSULA SÉTIMA: DA MULTA

A desistência por qualquer das partes na execução do presente termo, implicará no pagamento de multa na razão de 30% (trinta por cento) do valor contratado, mais as despesas que por ventura se faça necessário para sua cobrança.

CLÁUSULA OITAVA: DA RESCISÃO

7.1 - O descumprimento de qualquer das cláusulas do presente Contrato é motivo justo para rescisão deste, arcando a parte faltosa com todo ônus, inclusive dos jurídicos a que der causa.

7.2 - O presente contrato poderá ser rescindido no caso de ocorrer quaisquer das hipóteses previstas no Art. 78 da Lei 8.666 de 21/06/93, e suas alterações.

7.3 - Parágrafo Único – Pode a **CONTRATANTE** rescindir unilateralmente o presente termo, conforme dispõe o Art. 79,I da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA NONA: DA LEGISLAÇÃO

O presente contrato reger-se-á pela Lei Federal nº 8.666/93, em harmonia com a Legislação Civil Brasileira que disciplina a matéria, ouvindo, nos casos omissos a autoridade superior.

CLÁUSULA DÉCIMA: DA FONTE DOS RECURSOS

As despesas decorrentes da execução deste contrato correrão por conta de recursos próprios.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DO FORO



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

Fica eleito o Foro da Comarca de Porto da Folha/SE com exclusão de outro, por mais privilégio que seja, para dirimir quaisquer dúvidas surgidas na execução do presente pacto.

E assim, por se acharem justos e contratados, assinam o presente termo particular de Contrato em 03 (três) vias de igual teor e para um único e só efeito, juntamente com as testemunhas abaixo, a fim de que possa surtir os efeitos legais.

Porto da Folha/SE, 31 de Janeiro de 2017.

Miguel de Loureiro Feitosa Neto
MIGUEL DE LOUREIRO FEITOSA NETO
PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE

Adriano Oliveira Costa
ADRIANO OLIVEIRA COSTA-ME
CNPJ nº 15.150.521/0001-00
CONTRATADA

Testemunhas:

NOME: Rafael O. Rezende CPF: 036.539.215-46

NOME: Jon Jonveir D. S. F. Filho CPF: 712.711.555-91