**CONTRATO Nº 023/2018**

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ E A EMPRESA NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.**

**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 006/2018**

**PROCESSO N° 009/2018**

Aos 06 dias do mês de abril de 2018, de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, inscrito no CNPJ nº 44.555.027/0001-16, com sede na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, representado pelo seu Prefeito Municipal, **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 34.384.708-5, emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 382.854.078-37, de ora em diante designado **CONTRATANTE**, e de outro, a **EMPRESA NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.**, inscrita no CNPJ sob nº 08.528.442/0001-17, com sede na Rua Wilk Ferreira de Souza nº 251 – Bairro Distrito Industrial – CEP 15.035-510 – São José do Rio Preto – SP – Fone (0XX16) 3211-2030 – E-mail: nutricionale@nutricionale.com.br, representada pela **SENHORA BARBÁRA CRUZ FAITARONE**, brasileira, solteira, empresária, portadora da cédula de identidade RG sob nº 46.868.697-6, emitido pela Secretaria da Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrita no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 384.881.378-50, na qualidade de vencedora do Pregão Presencial nº 006/2018, doravante denominada **CONTRATADA**, firmam a presente contratação nos termos das Leis Federais nºs 10.520/2002 e 8.666/1993 e alterações, com as seguintes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA**

**OBJETO**

**1.1 –** Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do **Anexo I – Termo de Referência**.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Item | Descrição do Produto/Serviço | Unidade | Quantidade | Valor Unitário | Valor Total |
| 7 | Batata Palha batata frita processada; sabor natural, tipo palha, pesando 1kg composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, contendo 500g; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria cvs 06/99 de 10/03/99. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PT | 180 | R$ 12,90 | R$ 2.322,00 |
| 8 | Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate sem necessidade de conservação sob refrigeração, mantendo suas características inalteradas a temperatura ambiente por, no mínimo, 180 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 1.255/62, capítulo VI, artigo 689, do MAA, Portaria nº 146/96, do MAARA, Decreto 1.812/96, Portaria nº 451/97, da SVS/MS, Portaria 645/97, da SVS/MS, Portaria 540/97, da SVS/MS e Portaria 370/97, do MAA. Ingredientes: soro de leite pasteurizado ou soro de leite em pó reconstituído ou soro de leite concentrado reconstituído. Leite integral pasteurizado ou leite em pó reconstituído ou leite concentrado reconstituído, açúcar, cacau em pó, espessantes carragena, goma xantana, carboximetilcelulose, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e aroma idêntico ao natural. Prazo de validade 05 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. A embalagem primária do produto deverá ser asséptica tipo tetra brik base – Tetra Pak , fechada, com capacidade para 200 (duzentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: plástico Tipo skink. A embalagem terciária caixa de papelão com 27 unidades. Medidas (largura X comprimento X altura – mm) : Produto: 64X40X86; Caixa com 27 unidades: .200X390X90. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UM | 15000 | R$ 1,05 | R$ 15.750,00 |
| 10 | Biscoito doce tipo lanche, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outros ingredientes. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 6000 | R$ 1,72 | R$ 10.320,00 |
| 11 | Biscoito salgado tipo lanche sem recheio é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada,açúcar invertido, sal refinado, e outros ingedientes desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 26 gramas e 30 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.  | PCT | 15000 | R$ 3,10 | R$ 46.500,00 |
| 12 | Biscoito doce isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 450 | R$ 3,10 | R$ 1.395,00 |
| 13 | Biscoito salgado isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito salgado isento de ovo e lactose deverá ser fabricodo a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 360 | R$ 3,10 | R$ 1.116,00 |
| 14 | Bolo sabor baunilha com recheio sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, recheio chocolate, ovo integral pasteurizado, gordura vegetal hidrogenada, leite integral, fécula de mandioca, margarina, açúcar invertido, umectante sorbitol, emulsificantes, estabilizantes, alfa amilase, sal, aromatizantes, fermento químico, ácido sórbico, conservantes e goma xantana. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem em pacote aluminizado com 40 gramas. Embalagem secundária em caixas com 40 unidades. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 6000 | R$ 1,40 | R$ 8.400,00 |
| 15 | Café torrado e moído, embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 75 | R$ 13,85 | R$ 1.038,75 |
| 19 | Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. | PCT | 12 | R$ 4,91 | R$ 58,92 |
| 22 | Ervilha em lata, produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal aproximada de 5,2g de proteína, 0,5g de lipídios e 13g de carboidratos - embalagem 6X2,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 113 | R$ 11,35 | R$ 1.282,55 |
| 23 | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 113 | R$ 24,95 | R$ 2.819,35 |
| 24 | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 24X350g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 90 | R$ 2,80 | R$ 252,00 |
| 25 | Farinha de mandioca torrada, tipo biju, devendo obedecer a legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 15 | R$ 6,00 | R$ 90,00 |
| 26 | Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p, com no mínimo 6% p/p de proteína – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 27 | R$ 5,49 | R$ 148,23 |
| 27 | Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10X1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 188 | R$ 2,69 | R$ 505,72 |
| 28 | Feijão carioca tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais e maduros, limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios, e 60,8g de carboidratos – embalagem 1 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 1575 | R$ 5,19 | R$ 8.174,25 |
| 29 | Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá serfeita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 42 | R$ 5,29 | R$ 222,18 |
| 32 | Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo 7% p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 225 | R$ 2,70 | R$ 607,50 |
| 34 | Leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional). De consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada, tetra park (caixinha) 395g. E embalagem secundária apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com as Instruções Normativas 68/06 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UM | 41 | R$ 3,55 | R$ 145,55 |
| 35 | Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsificante, e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídeos. Devendo ter boa solubilidade – embalagem 400g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 263 | R$ 8,65 | R$ 2.274,95 |
| 37 | Macarrão de sêmola tipo retalho, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 5kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 165 | R$ 23,29 | R$ 3.842,85 |
| 42 | Macarrão com ovos tipo conchinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.bricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. | PCT | 75 | R$ 2,52 | R$ 189,00 |
| 44 | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em baldes plásticos e de tampa rosqueável – embalagem 15 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 12 | R$ 73,15 | R$ 877,80 |
| 45 | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos – embalagem 01 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | P | 150 | R$ 5,60 | R$ 840,00 |
| 46 | Milho verde em conserva, simples, grão inteiros, imersos em água, açúcar e sal, tamanho e coloração uniformes – embalagem 6 X 2 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 153 | R$ 12,78 | R$ 1.955,34 |
| 48 | Molho de tomate tipo pomarola, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 113 | R$ 14,95 | R$ 1.689,35 |
| 50 | Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – embalagem pet 20 X 900 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.  | UN | 1500 | R$ 3,79 | R$ 5.685,00 |
| 53 | Queijo parmesão ralado, constituído de queijo parmesão e conservador, e acido sorbico, não contém glutén, Embalado automaticamente sem contato manual, pacotes de 50 gr. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UM | 75 | R$ 3,65 | R$ 273,75 |
| 55 | Suco tropical de fruta pronto para beber. Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical nos sabores iversos, na proporção de 25 (vinte e cinco) % não fermentado, não alcoólico, homogenizado, pasteurizado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, através do processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo. Os teores de polpa e as frutas utilizadas na elaboração do suco tropical devem ser superiores aos estabelecidos para o néctar da respectiva fruta, conforme estabelecimento em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Submetido ao envase, assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de água e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá Conter substâncias estranhas à fruta de origem, exceto as previstas na Legislação específica. Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000 (Publicado No D.O. de 19/06/2000). A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: caixa de papelão reforçado,com abas superiore e inferiores vedadas, com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. Ou, fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UM | 12000 | R$ 1,40 | R$ 16.800,00 |
| 56 | Tempero alho e sal sem pimenta. Valor nutricional em 5g: 1g de carboidrato, máximo de 5 mg de colesterol, 1685 mg de sódio – embalagem potes de plásticos resistente de 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 75 | R$ 3,87 | R$ 290,25 |
| 57 | Trigo para quibe, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 53 | R$ 4,09 | R$ 216,77 |
| 58 | Vinagre branco, fermentado de vinho com acidez mínima de 4% - embalagem 750 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 162 | R$ 2,80 | R$ 453,60 |
| Valor Total Geral: | R$ 136.536,66 |

**1.2 –** Considera-se parte integrante do presente instrumento os seguintes documentos: a) Edital do Pregão Presencial nº 006/2018 e seus anexos; b) Proposta de 16 de março de 2018, apresentada pela **CONTRATADA**; c) Ata da sessão do Pregão Presencial nº 006/2018.

**1.3** – O objeto do presente contrato poderá sofrer supressões ou acréscimos, mantidas as condições comerciais pactuadas, mediante termo de aditamento, com base no parágrafo 1º, do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, e alterações.

**CLÁUSULA SEGUNDA**

**VIGÊNCIA CONTRATUAL**

**2.1 –** A vigência iniciar-se-á na data de assinatura deste contrato, encerrando-se na data de 31 de dezembro de 2018.

**CLÁUSULA TERCEIRA**

**OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**3.1** – Manter-se, durante todo o prazo de vigência deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação exigidas no respectivo procedimento licitatório;

**3.2** – Cumprir os termos do presente contrato e do Edital e seus anexos, na estrita observância da legislação pertinente em vigor;

**3.3** – Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, de transportes e taxas de administração, bem como despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza, despesas operacionais com frete, carga e descarga, resultantes da execução deste Contrato, sendo que sua inadimplência, com relação a tais encargos, não transfere a **CONTRATANTE** o ônus pelo seu pagamento, não podendo onerar o presente contrato;

**3.4** – Responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente a **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste contrato, correndo à suas expensas os ressarcimentos e indenizações devidos;

**3.5** – Apresentar certidões expedidas pelo INSS e FGTS, com prazo de validade em vigor, demonstrando sua regularidade no cumprimento dos encargos estabelecidos em lei, sempre que as apresentadas vencerem durante a execução deste contrato e como condição para liberação do respectivo pagamento.

**CLÁUSULA QUARTA**

**OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**4.1** – Assegurar à **CONTRATADA** o recebimento do crédito decorrente do adimplemento de suas obrigações.

**CLÁUSULA QUINTA**

**DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**5.1 –** A **CONTRATADA** obriga-se a fornecer o objeto desta licitação, conforme especificações e condições estabelecidas neste Edital, em seus anexos e na proposta apresentada. No caso de divergência, as especificações e condições estabelecidas no Edital prevalecerão.

**5.2 –** Correrão por conta da **CONTRATADA** as despesas para efetivo atendimento ao objeto licitado, tais como seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e a entrega deverá ocorrer sem prejuízo dos serviços normais do Município de Pirajuí.

**5.3 –** O prazo de entrega será de até 05 (cinco) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso;

**5.3.1 –** Eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **CONTRATADA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**5.4 –** Os produtos entregues deverão ser novos e, quando for o caso, acondicionados em sua embalagem original.

**5.5 –** Os produtos serão recebidos pela **NUTRICIONISTA, SENHORA LILIAN C. FERNANDES SILVA**, que expedirá o(s) Recibo(s).

**5.6 –** Constatadas irregularidades no objeto, este Município de Pirajuí, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

**5.6.1 –** Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Anexo I – Termo de Referência do Edital, com determinação de sua substituição/correção;

**5.6.2 –** Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes;

**5.7 –** As irregularidades deverão ser sanadas pela **CONTRATADA**, no prazo de até 05 (cinco) dias corridos da data de recebimento por ela da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

**5.8 –** O recebimento não exime a **CONTRATADA** de sua responsabilidade, na forma da lei, pela qualidade, correção e segurança dos produtos entregues.

**CLÁUSULA SEXTA**

**VALOR, RECURSOS E PAGAMENTO**

**6.1** – O valor total do presente contrato é de **R$ 136.536,66 (CENTO E TRINTA E SEIS MIL E QUINHENTOS E TRINTA E SEIS REAIS E SESSENTA E SEIS CENTAVOS).**

**6.1.1** – O valor é fixo e correrão por conta das Funcionais Programáticas:

**FICHA 203;**

**FICHA 207;**

**FICHA 208;**

**FICHA 209;**

**FICHA 213;**

**FICHA 214;**

**FICHA 218;**

**FICHA 219;**

**FICHA 223;**

**FICHA 224;**

**FICHA 228.**

**6.2** – O pagamento será efetuado em **30** (trinta) **dias contados** da emissão do Atestado de Recebimento, em conta corrente da **CONTRATADA**.

**6.2.1** – Conforme o protocolo ICMS 42/09, alterado pelo protocolo ICMS 1/2011 ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

**6.3** – Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções.

**6.4** – A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente neste Município de Pirajuí.

**6.5** – Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à **CONTRATADA**, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a este Município de Pirajuí no prazo de **03** (três) **dias úteis**;

**6.5.1** – Caso a **CONTRATADA** não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

**6.6 –** O **CONTRATANTE** poderá deduzir da importância a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **CONTRATADA**.

**6.7 –** Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA** enquanto qualquer obrigação estiver pendente de liquidação, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou correção monetária.

**CLÁUSULA SÉTIMA**

**RESCISÃO E SANÇÕES**

**7.1 –** O não cumprimento das obrigações assumidas no presente contrato ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, atualizada pela Lei Federal nº 8.883 de 8 de junho de 1.994, autoriza, desde já, o **CONTRATANTE** a rescindir unilateralmente este contrato, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência.

**7.2 –** Aplicam-se a este contrato as sanções estipuladas na Lei Federal nº 10.520/02, que a **CONTRATADA** declara conhecer integralmente.

**7.3 –** No caso de rescisão administrativa unilateral, a **CONTRATADA** reconhece o direito do **CONTRATANTE** de aplicar as sanções previstas no Edital, neste ajuste e na legislação que rege a licitação.

**7.4 –** A aplicação de quaisquer sanções referidas neste dispositivo, não afasta a responsabilização civil da **CONTRATADA** pela inexecução total ou parcial do objeto ou pela inadimplência.

**7.5 –** A aplicação das penalidades não impede o **CONTRATANTE** de exigir o ressarcimento dos prejuízos efetivados decorrentes de quaisquer faltas cometidas pela **CONTRATADA**.

## CLÁUSULA OITAVA

**DA FISCALIZAÇÃO**

**8.1** **–** Fica nomeada como gestora do contrato, a Nutricionista, Senhora Lilian Cristina Fernandes da Silva e CPF nº 257.578.118-38.

**8.2** **–** No desempenho de suas atividades é assegurada a gestora do contrato o direito de verificar a perfeita execução do presente contrato em todos os termos e condições.

**CLÁUSULA NONA**

**FORO**

**9.1** – O Foro competente para toda e qualquer ação oriunda do presente contrato é o da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

**9.2** – E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato em três vias de igual forma e teor, para todos os fins de direito.

**MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**

**CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**

**CONTRATANTE**

**EMPRESA NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.**

**BARBÁRA CRUZ FAITARONE**

**CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS**:

|  |  |
| --- | --- |
| **MARCUS VINICIUS CANDIDO DA SILVA****ENCARREGADO DE LICITAÇÕES****RG 33.595.537-X SSP/SP****CPF 360.724.808-70** | **DUCIELE DA SILVA NUNES DE MELO****DIGITADORA****RG 35.796.208-4 SSP/SP****CPF 294.862.448-71** |

**GESTORA DO CONTRATO:**

|  |  |
| --- | --- |
| **LILIAN CRISTINA FERNANDES DA SILVA**NutricionistaCPF nº 257.578.118-38 |  |

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

**CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**

**CONTRATADA: EMPRESA NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.**

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM):** 023/2018

**OBJETO:** Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do **Anexo I – Termo de Referência**.

**ADVOGADO/Nº OAB:** Bruno Vilela Zuquieri / 209.005

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e conseqüente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

**PIRAJUÍ, SEXTA-FEIRA, 04 DE ABRIL DE 2018.**

**GESTORA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: Lilian Cristina Fernandes da Silva

Cargo: Nutricionista

CPF: 257.578.118-38 RG: 25.604.384-X SSP/SP

Data de Nascimento: 17/06/1976

Endereço residencial completo: Rua dos Gerânios nº 110 – Jardim Rinaldi – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP.

E-mail institucional: liliancnutri@hotmail.com

E-mail pessoal: liliancnutri@hotmail.com

Telefone: (0XX14) 3584-5380

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**PELO CONTRATANTE:**

Nome: Cesar Henrique da Cunha Fiala

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 382.854.078-37 RG: 34.384.708-5 SSP/SP

Data de Nascimento: 23/10/1989

Endereço residencial completo: Rua Major Nogueira de Sá nº 218 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP

E-mail institucional: gp@pirajui.sp.gov.br

E-mail pessoal: cesarfiala14@gmail.com

Telefone: (0XX14) 3572-8222

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**PELA CONTRATADA:**

Nome: Barbára Cruz Faitarone

Cargo: Empresária

CPF: 384.881.378-50 RG: 46.868.697-6 SSP/SP

Data de Nascimento: 06/02/1990

Endereço residencial completo: Avenida Anísio Haddad nº 9.000 – Bairro Condomínio Flamboyant – CEP 15.093-000 – São José do Rio Preto.

E-mail institucional: nutricionale@nutricionale.com.br

E-mail pessoal: nutricionale@nutricionale.com.br

Telefone: (0XX17) 3211-2030

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_