

TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO DE PRODUTOS, QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO GRANDE E AÇOUGUE E MINI MERCADO DOIS IRMÃOS LTDA – ME.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO GRANDE, inscrita no CNPJ n.º 67.360.446/0001-06, com sede à Rua Jacyra Landim Story s/n, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representado pelo Prefeito Municipal JOAQUIM BRISOLA FERREIRA, brasileiro, casado, empresário, RG. n.º 7.247.881 e CPF n.º 390.103.688-15, residente e domiciliado à Rua Joaquim Vitorino, 310 – Ribeirão Grande – SP e a empresa AÇOUGUE E MINI MERCADO DOIS IRMÃOS LTDA - ME inscrita no CNPJ sob o n.º 52.549.029/0001-20 com sede na Rua Silva Jardim n.º 583, na cidade de Capão Bonito, Estado de São Paulo, doravante denominado CONTRATADA, representado neste ato por FRANCISCO DE ASSIS CONSOLMAGNO, portador do RG n.º 07.772.456, inscrito no CPF n.º 891.700.838-00, firmam o presente termo de contrato, cuja celebração foi autorizada nos autos do processo administrativo concernente à licitação na modalidade Pregão Presencial n.º 02/2016. Os contraentes enunciam as seguintes cláusulas e condições que regerão o contrato em harmonia com os princípios e normas da legislação aplicável à espécie, especialmente a Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores, que as partes declaram conhecer, subordinando-se, incondicional e irrestritamente, às suas estipulações.

PRIMEIRA (DO OBJETO) – A Contratada se obriga a fornecer o material conforme abaixo descritos.

Item	Produto	Descrição	Uni	Qde	R\$ Unitário	R\$ To
5	Biscoito doce tipo leite	<p>De acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, amido de milho, leite e sal refinado .Contém: lecitina de soja, aroma natural de baunilha e aroma artificial de leite.</p> <p>Aparência: Massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios.</p> <p>Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: - Primária: pacotes em papel impermeável lacrado com peso líquido de 400 a 500 gramas Tendo dupla embalagem. - Secundária: caixas de papel ondulado.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Reposição dos produtos nos seguintes casos: alteração do mesmo antes do vencimento, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir: 1. Ficha técnica do produto - MARCA: LIANE</p>	kg	480	7,90	3.792,
		De acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante,				

6	Biscoito doce tipo rosquinha	<p>isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado estabilizante de lecitina de soja e fermento químico. Xarope de glicose de milho, ovos.</p> <p>Aparência: Massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios.</p> <p>Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: - Primária: pacotes em papel impermeável lacrado com peso líquido de 400 a 500 gramas. - Secundária: caixas de papel ondulado.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p> <p>Reposição dos produtos nos seguintes casos: alteração do mesmo antes do vencimento, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir: 1. Ficha técnica do produto - MARCA: LIANE</p>	kg	250	9,05	2.262,
7	Biscoito salgado tipo cream-cracker	<p>De acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, extrato de malte e fermento. Contém: estabilizante ETI (lecitina de soja).</p> <p>Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios.</p> <p>Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem - Primária: pacotes em papel impermeável lacrado com peso líquido de 400 a 500 gramas, tendo dupla embalagem. - Secundária: caixas de papelão ondulado.</p> <p>Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de</p>	kg	480	7,60	3.648,

		<p>registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p> <p>Reposição do Produto nos seguintes casos: alteração do mesmo antes do vencimento, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir: 1. Ficha técnica do produto - MARCA: LIANE</p>				
10	Extrato de tomate 4kg	<p>De acordo com as NTA 02 e 32. Simples concentrado preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Isento de sujidade, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais.</p> <p>Aparência: Massa mole Cor: vermelha Cheiro e sabor próprios Validade de 12 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega</p> <p>Embalagem - Primária: Lata de folha de flandres, com verniz sanitário ou balde plástico, contendo peso líquido de 4.000 gramas - Secundária: Caixa de papelão ondulado.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir: 1. Ficha técnica do produto - MARCA: BONARE</p>	lata	300	18,65	5.595,
17	Milho p/ canjica tipo 1	<p>De acordo com as NTA 33. Branco preparado com matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos vegetais ou animais. Não podendo ser utilizados no polimento ou brilho óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis.</p> <p>Validade mínima de 05 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas a 1quilo. - Secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) quilos.</p>	kg	200	5,34	1.068,

		<p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir: 1. Ficha técnica do produto - MARCA: YOKI</p>				
20	Quirera de milho	<p>Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Não podendo estar fermentado, rançoso, e Ter no máximo 15% (quinze por cento) p/p de umidade.</p> <p>Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 quilo</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir: 1. Ficha técnica do produto - MARCA: YOKI</p>	kg	280	4,24	1.187,
23	Trigo para quibe	<p>Produto obtido de grãos limpos, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado, rançoso. Cor, cheiro e sabor próprios</p> <p>Validade mínima de 12 meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 01 (um) quilo. - Secundária: fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com peso líquido total de 30 (trinta) quilos.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p> <p>Reposição do produto em caso de alteração do</p>	kg	100	7,90	790,00

		<p>mesmo antes do prazo de validade e embalagem danificada.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ficha técnica do produto 2. Cópia repográfica autenticada do certificado de Registro de Rótulo do produto no órgão competente. - MARCA: KIAROMA 				
28	Almôndega mista	<p>Componentes: Carne de Peru, água, carne de frango, carne suína, carne bovina, proteína texturizada de soja, sal, maltodextrina, condimentos, estabilizantes: Trifosfato de Sódio (INS451i) e polifosfato de sódio (INS452i), aroma natural de carne bovina, aroma natural, corantes, antioxidantes e realçador de sabor Glutamato Monossódico.</p> <p>2. Especificações gerais: O produto deverá ser obtido a partir de animais saudáveis, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A mistura cárnea de aves, carne bovina e suína, modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto deverá ser transportado em temperatura inferior à -8° C (oito graus Celsius negativos)</p> <p>Características físico-químicas: Gordura (Max): 15% Proteína (min): 13% Carboidratos totais (max): 4%</p> <p>Características microbiológicas: Coliformes 45° c/g – máximo 5X10³ (crítico) Estafilococcus Coagulasepositiva/g – máximo 5X10³ (crítico) Clostridium Sulfito Redutor a 46°C - 3X10³ (crítico) Salmonella SP/25g – ausência (crítico)</p> <p>Características Microscópicas: Matéria prejudicial a saúde humana, macroscópica e microscópica – ausência (crítico) Sujidades, parasitos e larvas – ausência (crítico) Elementos histológicos estranhos ao produto – ausência (crítico) Elementos histológicos identificadores da composição – presença (crítico)</p> <p>OBS: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados.</p> <p>Prazo de validade: Validade mínima de: 04 (quatro) meses.</p> <p>Embalagem: Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, transparente com capacidade para 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Secundária: Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 pacotes de peso líquido de 2 kg de produto. Peso líquido de 4 kg.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação Vigente – RDC 359/360</p>	kg	1.500	18,30	27.450

		<p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cópia repográfica autenticada do certificado de Registro de Rótulo do produto 2. Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente, do serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. 3. Ficha técnica do produto em papel timbrado do proponente. - MARCA: FRIBOI 				
31	Salsicha	<p>Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A salsicha deverá ser congelada e armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria 1002 SVS/MS, Portaria 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa 4/00 M.A.P.A.</p> <p>Características do Produto: a salsicha deverá ser preparada com carne e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição do toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos.. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas.</p> <p>Características toxicológicas: Nitrito – máximo de 0,015g/100 g- expresso em nitrito de sódio (crítico) Nitrito – máximo de 0,030 g/100g – expresso em nitrito de sódio (crítico) Corantes artificiais – ausência (crítico) Validade: mínima de 180 dias Embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3.0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão adequada ao empilhamento recomendado, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, 12,0 kg (doze quilogramas) de peso. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC359/03 e RDC</p>	kg	1.000	7,90	7.900,

		<p>360/03 da ANVISA/MS. A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cópia repográfica autenticada do certificado de Registro de Rótulo do produto 2. Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente, do serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. 3. Ficha técnica do produto em papel timbrado do proponente. - MARCA: PERDIGÃO 				
44	Filé de merluza	<p>De primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem Espinha, fatiados em bifes de 120 g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam Impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições Estruturais, padronizadas e lacradas. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções Rdc359/03 e rdc360/03 da anvisa/ms. A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para Apresentar a documentação técnica a seguir:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cópia repografica autenticada do certificado de registro de rótulo do Produto 2. Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização Permanente, do serviço de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da agricultura e reforma agrária. 3. Ficha técnica do produto em papel timbrado do proponete. - MARCA: FONTOLAN 	kg	300	22,20	6.660,

SEGUNDA (DO PRAZO, LOCAL e CONDIÇÕES para ENTREGA) – Prazo de entrega dos produtos: após solicitação expedida pela Coordenadoria de Compras, a contratada terá **05 (cinco) dias úteis** para entregar os produtos.

a) Local de entrega dos produtos: Setor da Supervisão da Merenda Escolar, Rua Jacyra Landim Stori, s/nº, Centro, cidade de Ribeirão Grande/SP, sendo que os produtos deverão estar em suas respectivas embalagens originais, sendo que essas não poderão estar violadas, sob pena de recusa de recebimento dos produtos violados, a entrega deverá ser efetuada de segunda à sexta-feira, das 08:00h às 11:30h ou das 13:00h às 16:30h;

b) Obrigatório entregar os produtos junto com sua respectiva Nota Fiscal Eletrônica para liquidação, onde deverá constar o número do Pedido de Compra.

c) Servidor (a) responsável para recebimento: Luciene Aparecida Venturelli Dias, Nutricionista, Matrícula 636.

TERCEIRA (DO VALOR) – O valor total deste contrato é de R\$ 60.352,70(Sessenta Mil, Trezentos e Cinquenta e Dois Reais e Setenta Centavos)considerando os valores unitários transcritos na cláusula primeira, conforme classificação final do Contratado constante na ata da sessão do certame em questão, devidamente juntada nos autos do referido processo, correspondendo aos objetos definidos na cláusula primeira e para a totalidade do período mencionado na cláusula sexta.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os preços praticados poderão ser realinhados visando restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do Contratado e a retribuição da Contratante para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma do art. 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O realinhamento de que trata o parágrafo anterior será deliberado pela Administração a partir de requerimento formal do interessado, o qual deverá vir acompanhado de documentação comprobatória do incremento dos custos, gerando eventuais efeitos a partir da protocolização do requerimento, e nunca de forma não retroativa.

QUARTA (DA DESPESA) - As despesas correrão pelos Códigos:– 02.04.01 – Gabinete do Diretor do Departamento de Educação – 12.362.0008.2007 – Merenda Escolar / Ensino Médio – 3.3.90.30 – Material de Consumo (Ficha 68, Fonte de Recurso 2) – 3.3.90.30 – Material de Consumo (Ficha 69, Fonte de Recurso 5) – 02.04.06 – Coordenadoria de Ensino Fundamental – Não Fundeb – 12.361.0020.2004 – Manutenção da Merenda Escolar – 3.3.90.30 – Material de Consumo (Ficha 125, Fonte de Recurso 2) – 3.3.90.30 – Material de Consumo (Ficha 126, Fonte de Recurso 5) - 12.361.0020.2025 – Merenda Escolar / Recursos Próprios - 3.3.90.30 – Material de Consumo (Ficha 130, Fonte de Recurso 5) – 02.04.07 – Coordenadoria de Ensino Infantil – Não Fundeb - 12.365.0021.2004 – Manutenção de Merenda Escolar – 3.3.90.30 – Material de Consumo (Ficha 141, Fonte de Recurso 5), do orçamento da Prefeitura Municipal de Ribeirão Grande.

QUINTA (DO PAGAMENTO) – A Contratante pagará o Contratado, em até 28 (vinte e oito) dias após a apresentação e aceitação da Nota Fiscal Eletrônica correspondente ao objeto fornecido.

PARÁGRAFO ÚNICO - O pagamento será feito através de crédito em conta corrente a ser fornecido pelo Contratado.

SEXTA (DO PRAZO) – O prazo de vigência do presente contrato é de **12 (doze)** meses a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do art. 57, inciso II da Lei 8.666/93.

SÉTIMA (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA) – São obrigações da Contratada:

- a) Fornecer os produtos dentro dos padrões de qualidade exigidos e com prazos de validade em vigor, conforme consta no Anexo I do presente edital;
- b) Obedecer aos prazos de entrega estipulados na cláusula Segunda; Conduzir os trabalhos ora contratados de acordo com as Normas Técnicas aplicáveis, com estrita observância da Legislação em vigor;
- c) Apresentar a Contratante, caso esta venha a solicitar, a programação geral de seus serviços com base em indicações pela mesma fornecida;
- d) Empregar, na execução dos serviços contratados, apenas profissionais técnico-especializados e habilitados, com requisitos indispensáveis para o exercício das atribuições relacionadas com o objeto desta avença.

OITAVA (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE) - São obrigações da Contratante:

- a) Fornecer todos os dados e especificações necessárias para o cumprimento desse contrato.
- b) Comunicar ao Contratado, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, das necessidades supervenientes porventura ocorridas, para o perfeito cumprimento do objeto deste instrumento.

NONA (DAS PENALIDADES) – Ao Contratado, total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, a saber:

a) Atraso injustificado, sem prejuízo do disposto no parágrafo 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93, sujeitará o contratado à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

- I) atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia; e
- II) atraso superior a 30 (trinta) dias, multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.

b) Pela inexecução total ou parcial do contrato, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes penalidades:

- I) multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou
- II) a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis. A penalidade de multa, poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais, podendo ser descontada de eventuais créditos que tenha em face da Contratante.

PARÁGRAFO SEGUNDO – As multas previstas nesta cláusula não têm natureza compensatória e o seu pagamento não elide a responsabilidade do Contratado por danos causados à Contratante.

DÉCIMA (DA RESCISÃO) – O presente contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as consequências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela Lei e no Edital.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o direito à prévia e ampla defesa.

DÉCIMA PRIMEIRA (DA CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA) – O presente contrato não poderá ser objetivo de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte.

DÉCIMA SEGUNDA (DAS RESPONSABILIDADES) – O Contratado assume como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações contratadas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Contratante ou a terceiros na execução deste contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O Contratante não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente ao Contratado.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O Contratado manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidos na licitação.

DÉCIMA TERCEIRA (DOS TRIBUTOS E DESPESAS) – Constituirá encargo exclusivo do Contratado o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

DÉCIMA QUARTA (DA PUBLICIDADE DO CONTRATO) – Até o quinto dia útil do mês seguinte ao da assinatura do presente contrato, a Contratante providenciará sua publicação resumida na Imprensa Oficial, para ocorrer no prazo de vinte dias, daquela data, como condição indispensável para sua eficácia.

DÉCIMA QUINTA (DO FORO) – O Foro do contrato será o da Comarca de Capão Bonito/SP, excluído qualquer outro.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente termo foi lavrado em 3 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Joaquim Brisola Ferreira
Contratante

AÇOUGUE E MINI MERCADO DOIS IRMÃOS LTDA – ME
Contratado

Testemunhas:

Nome
RG

Nome
RG

ANEXO VIII

CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Ribeirão Grande

CONTRATADA: Açougue e Mini-Mercado Dois Irmãos LTDA

CONTRATO N°(DE ORIGEM): 19/2016 – P.P 02/16

OBJETO: Escolha da proposta mais vantajosa para Aquisição de Materiais de Consumo (gêneros alimentícios e gás de cozinha) para confecção de Merenda Escolar

ADVOGADO(S): (*)

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que 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, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual n° 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

LOCAL e DATA:

CONTRATANTE: (nome, cargo e assinatura)

CONTRATADA: (nome, cargo e assinatura)

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído.

ANEXO IX

CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CADASTRO DO RESPONSÁVEL

CONTRATANTE:

CONTRATADA:

CONTRATO N°(DE ORIGEM):

OBJETO:

Nome	
Cargo	
RG nº	
Endereço(*)	
Telefone	
e-mail	

(*) Não deve ser o endereço do Órgão e/ou Poder. Deve ser o endereço onde poderá ser encontrado(a), caso não esteja mais exercendo o mandato ou cargo.

Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP

Nome	
Cargo	
Endereço Comercial do Órgão/Setor	
Telefone e Fax	
e-mail	

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo e assinatura)

1º Termo de Aditamento
Memorando nº22/17 – Protocolado nº960/2017

A PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO GRANDE, inscrita no CNPJ n.º 67.360.446/0001-06, com sede à Rua Jacyra Landim Story s/n, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representado pela Srª. Prefeita Municipal ELIANA DOS SANTOS SILVA, brasileira, solteira, professora, RG. n.º 17.288.175 - 4 e CPF n.º 072.970.758 - 09, residente e domiciliada à Rua Francisco Cesarino Ferreira, 541 – Ribeirão Grande – SP e a empresa AÇOUGUE E MINI MERCADO DOIS IRMÃOS LTDA - ME inscrita no CNPJ sob o nº 52.549.029/0001-20 com sede na Rua Silva Jardim nº 583, na cidade de Capão Bonito, Estado de São Paulo, doravante denominado CONTRATADA, representado neste ato por FRANCISCO DE ASSIS CONSOLMAGNO, portador do RG nº 07.772.456, inscrito no CPF nº 891.700.838-00, firmam o presente termo de contrato, cuja celebração foi autorizada nos autos do processo administrativo concernente à licitação na modalidade Pregão Presencial nº 02/2016. Os contraentes enunciam as seguintes cláusulas e condições que regerão o contrato em harmonia com os princípios e normas da legislação aplicável à espécie, especialmente a Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, que as partes declaram conhecer, subordinando-se, incondicional e irrestritamente, às suas estipulações.

PRIMEIRA (DO OBJETO) – Fica prorrogado o prazo deste contrato em 120 dias, bem como a suplementação dos quantitativos do objeto nas especificações e quantidades abaixo discriminadas:

Item	Produto	Descrição	Uni	Qde	R\$ Unitário	R\$ To
5	Biscoito doce tipo leite	<p>De acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, amido de milho, leite e sal refinado .Contém: lecitina de soja, aroma natural de baunilha e aroma artificial de leite.</p> <p>Aparência: Massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios.</p> <p>Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: - Primária: pacotes em papel impermeável lacrado com peso líquido de 400 a 500 gramas Tendo dupla embalagem. - Secundária: caixas de papel ondulado.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Reposição dos produtos nos seguintes casos: alteração do mesmo antes do vencimento, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação</p>	kg	120	7,90	948,00

		técnica a seguir: 1. Ficha técnica do produto - MARCA: LIANE				
6	Biscoito doce tipo rosquinha	<p>De acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado estabilizante de lecitina de soja e fermento químico. Xarope de glicose de milho, ovos.</p> <p>Aparência: Massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios.</p> <p>Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: - Primária: pacotes em papel impermeável lacrado com peso líquido de 400 a 500 gramas. - Secundária: caixas de papel ondulado.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p> <p>Reposição dos produtos nos seguintes casos: alteração do mesmo antes do vencimento, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir: 1. Ficha técnica do produto - MARCA: LIANE</p>	kg	62	9,05	561,1
7	Biscoito salgado tipo cream-cracker	<p>De acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, extrato de malte e fermento. Contém: estabilizante ETI (lecitina de soja).</p> <p>Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios.</p> <p>Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem - Primária: pacotes em papel impermeável lacrado com peso líquido de 400 a 500 gramas, tendo dupla embalagem. - Secundária: caixas de papelão ondulado.</p> <p>Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével</p>	kg	120	7,60	912,0

		<p>as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p> <p>Reposição do Produto nos seguintes casos: alteração do mesmo antes do vencimento, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir: 1. Ficha técnica do produto - MARCA: LIANE</p>				
10	Extrato de tomate 4kg	<p>De acordo com as NTA 02 e 32. Simples concentrado preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Isento de sujidade, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais.</p> <p>Aparência: Massa mole Cor: vermelha Cheiro e sabor próprios Validade de 12 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega</p> <p>Embalagem - Primária: Lata de folha de flandres, com verniz sanitário ou balde plástico, contendo peso líquido de 4.000 gramas - Secundária: Caixa de papelão ondulado.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir: 1. Ficha técnica do produto - MARCA: BONARE</p>	lata	75	18,65	1.398,
		<p>De acordo com as NTA 33. Branco preparado com matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos vegetais ou animais. Não podendo ser utilizados no polimento ou brilho óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis.</p> <p>Validade mínima de 05 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas a 1quilo. - Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura</p>				

17	Milho p/ canjica tipo 1	<p>resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) quilos.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir: 1. Ficha técnica do produto - MARCA: YOKI</p>	kg	50	5,34	267,0
20	Quirera de milho	<p>Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Não podendo estar fermentado, rançoso, e Ter no máximo 15% (quinze por cento) p/p de umidade.</p> <p>Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: saco de polietileno atóxico , resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 quilo</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir: 1. Ficha técnica do produto - MARCA: YOKI</p>	kg	70	4,24	296,8
23	Trigo para quibe	<p>Produto obtido de grãos limpos, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado, rançoso. Cor, cheiro e sabor próprios</p> <p>Validade mínima de 12 meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 01 (um) quilo. - Secundária: fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com peso líquido total de 30 (trinta) quilos.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação,</p>	kg	50	7,90	395,0

		<p>prazo de validade peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p> <p>Reposição do produto em caso de alteração do mesmo antes do prazo de validade e embalagem danificada.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ficha técnica do produto 2. Cópia repográfica autenticada do certificado de Registro de Rótulo do produto no órgão competente. - MARCA: KIAROMA 				
28	Almôndega mista	<p>Componentes: Carne de Peru, água, carne de frango, carne suína, carne bovina, proteína texturizada de soja, sal, maltodextrina, condimentos, estabilizantes: Trifosfato de Sódio (INS451i) e polifosfato de sódio (INS452i), aroma natural de carne bovina, aroma natural, corantes, antioxidantes e realçador de sabor Glutamato Monossódico.</p> <p>2. Especificações gerais: O produto deverá ser obtido a partir de animais saudáveis, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A mistura cárnea de aves, carne bovina e suína, modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto deverá ser transportado em temperatura inferior à -8° C (oito graus Celsius negativos)</p> <p>Características físico-químicas:</p> <p>Gordura (Max): 15%</p> <p>Proteína (min): 13%</p> <p>Carboidratos totais (max): 4%</p> <p>Características microbiológicas:</p> <p>Coliformes 45° c/g – máximo 5X10³ (crítico)</p> <p>Estafilococcus Coagulasepositiva/g – máximo 5X10³ (crítico)</p> <p>Clostridium Sulfito Redutor a 46°C - 3X10³ (crítico)</p> <p>Salmonella SP/25g – ausência (crítico)</p> <p>Características Microscópicas:</p> <p>Matéria prejudicial a saúde humana, macroscópica e microscópica – ausência (crítico)</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas – ausência (crítico)</p> <p>Elementos histológicos estranhos ao produto – ausência (crítico)</p> <p>Elementos histológicos identificadores da composição – presença (crítico)</p> <p>OBS: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados.</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>Validade mínima de: 04 (quatro) meses.</p> <p>Embalagem:</p> <p>Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, transparente com capacidade para 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento.</p> <p>Secundária: Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 pacotes de peso líquido de 2 kg de produto. Peso líquido de 4</p>	kg	375	18,30	6.862,

		kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação Vigente – RDC 359/360 A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir: 1. Cópia repográfica autenticada do certificado de Registro de Rótulo do produto 2. Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente, do serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. 3. Ficha técnica do produto em papel timbrado do proponente. - MARCA: FRIBOI				
44	Filé de merluza	De primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem Espinha, fatiados em bifes de 120 g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam Impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições Estruturais, padronizadas e lacradas. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções Rdc359/03 e rdc360/03 da anvisa/ms. A empresa declarada vencedora terá o prazo de dois dias úteis para Apresentar a documentação técnica a seguir: 1. Cópia repografica autenticada do certificado de registro de rótulo do Produto 2. Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização Permanente, do serviço de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da agricultura e reforma agrária. 3. Ficha técnica do produto em papel timbrado do proponete. - MARCA: FONTOLAN	kg	75	22,20	1.665,

SEGUNDA (DO VALOR) – Fica acrescentado R\$ 13.306,15 (Treze Mil, trezentos e seis reais e quinze centavos) ao valor global do contrato.

TERCEIRA (DA JUSTIFICATIVA) – O presente aditamento é necessário, tendo em vista a solicitação do Departamento de Educação, Esporte e Cultura – Alimentação Escolar, através do protocolado nº960/2017.

QUARTA (DA DESPESA) - As despesas correrão pelos Códigos:- 02.04.01 – Gabinete do Diretor do Departamento de Educação – 12.362.0008.2007 – Merenda Escolar / Ensino Médio – 3.3.90.30 – Material de Consumo (Ficha 66, Fonte de Recurso 2) – 3.3.90.30 – Material de Consumo (Ficha 67, Fonte de Recurso 5) – 02.04.06 – Coordenadoria de Ensino Fundamental – Não Fundeb – 12.361.0020.2004 – Manutenção da Merenda Escolar – 3.3.90.30 – Material de Consumo (Ficha 123, Fonte de Recurso 2) – 3.3.90.30 – Material de Consumo (Ficha 124, Fonte de Recurso 5) - 12.361.0020.2025 – Merenda Escolar / Recursos Próprios - 3.3.90.30 – Material de Consumo (Ficha 128, Fonte de Recurso 5) – 02.04.07 – Coordenadoria de Ensino Infantil – Não Fundeb - 12.365.0021.2004 – Manutenção de Merenda Escolar – 3.3.90.30 – Material de Consumo (Ficha 140, Fonte de Recurso 5), do orçamento da Prefeitura Municipal de Ribeirão Grande.

QUARTA - Ficam mantidas as demais cláusulas do contrato original.

Ribeirão Grande, 24 de Fevereiro de 2017

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO GRANDE
PROF^a. ELIANA DOS SANTOS SILVA
Contratante

AÇOUGUE E MINI MERCADO DOIS IRMÃOS LTDA – ME
Contratado

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO GRANDE

Estado de São Paulo – FONE FAX (0XX15) 3544-8800

Rua Jacyra Landim Story s/n - centro - CEP 18.315-000 Ribeirão Grande – SP

CONTRATO Nº 19/2016 – Prot. 4172-4175/15 – P.P. 02/16

ASSESSORIA JURÍDICA

