CONTRATO Nº 21 /2018

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE CEDRO DE SÃO JOÃO, ESTADO DE SERGIPE E A EMPRESA WALTER DA COSTA SANTOS-ME, CONFORME ADIANTE.

O **MUNICÍPIO DE CEDRO DE SÃO JOÃO**, pessoa jurídica de direito público de base territorial autônoma, através da **PREFEITURA DO MUNICIPIO DE CEDRO DE SÃO JOÃO**, órgão do Poder Executivo Municipal, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 13.117.601/0001-20, com sede à Praça Getúlio Vargas, nº. 42, Centro, Cedro de São João, Estado de Sergipe, representada neste ato pelo Excelentíssimo Prefeito, Senhor **NEUDO ALVES**, brasileiro, casado, agente político, e do outro lado a empresa **WALTER DA COSTA SANTOS-ME**, sediada à Pc Cel. João Fernandes de Brito, nº 930, Sala 1 e 2, Centro, Propriá/SE, inscrita no CNPJ nº 28.857.777/0001-96, aqui representada pelo seu empresário o Sr. Walter da Costa Santos, brasileiro, capaz, portador da Cédula de identidade RG 1115519 - SSP/SE, inscrito no CPF/MF sob o no 904.094.265-04, residente e domiciliado na Cidade de Propriá/SE, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm justo e contratado o integral cumprimento das cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1 - O presente contrato vincula-se às determinações da Lei nº 10.520/2002 subsidiada pela Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações e pelo Decreto Municipal nº 41/2014, as exigências e condições gerais do Edital da Licitação modalidade Pregão Presencial nº 03/2018 e a proposta elaborada pela **CONTRATADA**, passando tais documentos, a fazerem parte integrante do presente instrumento para todos os fins de direito.

CLÁUSULA SEGUNDA - OBJETO

2.1 - Constitui objeto da presente contrato a Aquisição parcelada de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar dos alunos da rede municipal deste município.

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 - Pela aquisição, a **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** a importância total de R$ **258.641,30 (duzentos e cinquenta e oito mil seiscentos e quarenta e um reais e trinta centavos**), de acordo com as especificações, quantidades e valores abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	V. UNIT.	V. TOTAL
1	**ACHOCOLATADO DE 400GR** - 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. 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. 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 identificada com o nome da empresa e o nome do produto. O prazo de validade mínimo será de 16 meses a partir da data de entrega do produto.	pc	720	3,75	2.700,00

2	**AÇÚCAR CRISTAL CLARO ORGÂNICO** o produto açúcar cristal claro orgânico deve ser obtido por processos que não empregue agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados, OGM ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e Consumo. Deverá ser classificado como cristal claro. O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg. O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.	kg	1341	2,00	2.682,00
3	**ALHO** - Descrição Alho no estado "in natura", bulbo da espécie *Allium sativum*, L Classe: 5/6 – Tipo: Extra. Grupo: branco e/ou roxo. Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Aparência: frescas; de ótima qualidade; sãs; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento; isentas de: 1- danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que alterem a forma; 2- terra aderente; 3- sujidades ou corpos estranhos aderidos à parte externa; 4- parasitos e larvas; 5- umidade externa anormal; 6- resíduos de defensivos agrícolas; 7- odor e sabor estranhos; 8- enfermidades; b) Cor: uniforme, típica da espécie. c) Odor: típico da espécie. d) Sabor: típico da espécie. Limite Máximo de Defeitos Defeitos Graves Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 2% (dois por cento) do peso total do produto em cada embalagem	kg	118	20,00	2.360,00
4	**ARROZ PARABOLIZADO ORGÂNICO TIPO 1.** Beneficiado Subgrupo: Parabolizado Classe: Longo fino Tipo: 1 **Aspecto:** grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. O prazo de validade mínimo deverá ser de 08 meses a partir da data de entrega.	kg	1896	2,35	4.455,60
5	**ARROZ POLIDO TIPO 1** - Beneficiado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Tipo:1: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. O prazo de validade mínimo deverá ser de 210 dias a partir da data de cada entrega.	kg	204	2,50	510,00
6	**AVEIA** - aveia em flocos grossos – produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pc	360	3,50	1.260,00
7	**BISCOITO CREAM CRACKER** - Biscoito salgado tipo cream cracker. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio, amido de milho. O produto deverá estar acondicionado embalagens primárias plásticas de até 400g. reembaladas em caixas de papelão de até 15 kg. O prazo de validade mínimo será de sete meses a partir da data de entrega do produto.	pc	2580	2,50	6.450,00
8	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA** - 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	pc	2700	2,50	6.750,00

	textura lisa, crocante. O produto deverá estar acondicionado embalagens primárias plásticas de até 0,400g, reembaladas em caixas de papelão de até 15 kg. As embalagens primárias deverão ser dupla proteção, devendo o produto estar acondicionado em refis de até 200g. 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. O prazo de validade mínimo será de sete meses a partir da data de entrega do produto.				
9	**BOLO BACIA DE 50GR** - Bolinho, tipo bacia, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina, ovos. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Embalados individualmente, de 50 gr, em sacos plásticos de BOPP (Polipropilenobi orientado) recondicionados em caixa de papelão rotulada e lacrada, contendo 50 ou 100 bolos cada embalagem, com dados de identificação dos produtos e marca do fabricante. Prazo de validade mínimo será de dez dias a partir da data de entrega do produto.	und	16800	0,50	8.400,00
10	**CAFÉ - UNIDADES PC COM 250G** Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grão de café tipo 8 COB ou melhores, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) =, evitando presença de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitindo-se café robusta (conilon), com classificação de bebida de Dura à Rio, isento de gosto Rio Zona. Cafés com Categoria de Qualidade Tradicional devem apresentar Aroma e Sabor característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso e obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa de 4,5 a 5,9 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global.	pc	10	4,70	47,00
11	**CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA – TIPO MOÍDA (C/ TEOR REDUZIDO DE GORDURA)** - É a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaças bovinas, oriundas de estabelecimento sob inspeção oficial. Cor – vermelha característica, Odor – próprio, Sabor – próprio, Aspecto – próprio c/ teor de gordura reduzido. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacotes de 500g a 01 kg embalado a vácuo, fechados em filme de polietileno de alta densidade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada de 10 a 20 kg. O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	kg	1020	19,00	19.380,00
12	**CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA – TIPO PATINHO** É a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. Cor – vermelha característica, Odor – próprio, Aspecto – próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 Kg a 05 Kg, constando o SIF ou SIE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada de 10 a 30 Kg. O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	kg	2250	20,50	46.125,00

13	**COLORÍFICO** - 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, 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 produto. Deve atender a legislação vigente. O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.	pc	1338	0,60	802,80
14	**TEMPERO MISTO (COMINHO)** Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. **Prazo de validade:** O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto	pc	1338	0,75	1.003,50
15	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO** - Coxa e Sobrecoxa separadas. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 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. Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Deve atender a legislação vigente. Produto com nº de registro no SIF.	kg	4380	6,70	29.346,00
16	**CHARQUE BOVINO DIANTEIRO** - Alimento obtido pela salga das porções musculares comestíveis da carne bovina embaladas a vácuo com ausência de tecidos inferiores (aponevroses, cartilagens), e produzido em estabelecimento sob inspeção federal. Odor: Característico, Sabor Característico, Aspecto: Característico, Coloração: Homogênea e característica, Tecidos inferiores: Ausência, Peso líquido inferior ao declarado: Ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Peças embaladas a vácuo com peso líquido de 01 a 05 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com peso líquido de 10 a 30 kg. O prazo de validade deverá ser no mínimo de 06 meses, a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	kg	1620	22,00	35.640,00
17	**AMIDO DE MILHO (TIPO CREMOGEMA TRADICIONAL)** MISTURA Á BASE DE AMIDO, para preparo de mingau, tipo cremogema, caixa contendo 200 gramas. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	pc	120	3,40	408,00
18	**EXTRATO DE TOMATE** - Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros e são do tomateiro (Lycopersium esculentum), 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.	emb	639	1,70	1.086,30

	O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 370g, e reembaladas em caixas de papelão de até 20 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. Mínimo de 22 meses a partir da data de entrega do produto.				
19	**FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO** - Farinha de trigo é o grão de trigo beneficiado, é o produto obtido a partir da espécie Triticum seativan ou de outras espécies do gênero Triticum reconhecidas através do processo de moagem. A farinha de trigo deverá ser especial ou de primeira obtida do cereal limpo e desgerminado. O produto deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico. O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. O prazo de validade mínimo será de cento e dez dias a partir da data de entrega do produto.	kg	50	2,00	100,00
20	**FARINHA LÁCTEA** - A base de farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais e aromatizantes. Composição nutricional mínimas (100g) 11 g de proteínas, 69 g de hidrato de carbono, valor calórico 400 kcal. O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 400 g, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. O prazo de validade mínimo será de cento e dez dias a partir da data de entrega do produto.	emb	338	3,50	1.183,00
21	**FARINHA DE MANDIOCA** - 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. O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. O prazo de validade mínimo será de cento e setenta (170) dias a partir da data de entrega.	kg	252	3,70	932,40
22	**FEIJÃO CARIOQUINHA NOVO - Classe:** Tipo:1 Feijão carioquinha tipo 1, constituído de grãos inteiros isento de sujidades, parasitas matérias terrosos e detritos animais ou vegetais acondicionado em saco de polietileno transparente fechado hermeticamente, devendo conter no rótulo ou impresso na embalagem o prazo de validade e informação nutricional. O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. O prazo de validade mínimo deverá ser de 170 dias a partir da data de entrega.	kg	1350	3,80	5.130,00
23	**FILÉ DE MERLUZA** – em filé, congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1Kg com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente em especial de acordo com a portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender a Instrução Normativa MAPA nº. 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária,	kg	120	22,00	2.640,00
24	**FARINHA DE MILHO (FLOCADO)** - 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. O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. O prazo de validade mínimo será de cento e dez dias a partir da data de entrega do produto.	kg	900	1,30	1.170,00
25	**IOGURTE** - Leite fermentado por fermentos lácticos próprios (cultivos protosimbióticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus), adicionado de açúcar e polpa. Sabor: Preferencialmente morango, mas podem ser autorizados outros sabores pela CONTRATANTE. O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Em plástico resistente atendendo a legislação vigente. Produto com registro.	L	1836	4,50	8.262,00

26	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO** - Leite em pó integral e lecitina de soja. Ausência de matéria prejudicial a saúde humana. **Rendimento:** 1Kg do produto deverá render no mínimo 8 litros de leite natural. O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entregado produto. 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 20 kg. .	pc	5220	3,40	17.748,00
27	**LEITE DE COCO** – Produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espressante. Semi-integral, industrializado, com máximo de 12,5% de gordura, contendo no rótulo na embalagem os dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade de seis meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem de 500 ml. 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.	emb	204	2,90	591,60
28	**MASSA ALIMENTÍCIA TIPO ESPAGUETE (MACARRÃO PARA SOPA)** - macarrão ou massa alimentícia tipo espaguete com ovos é o alimento não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola ou semolina, água, ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido a processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 16 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. O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.	pc	1344	2,40	3.225,60
29	**MASSA ALIMENTÍCIA TIPO ESPAGUETE (MACARRÃO ESPAGUETE)** - macarrão ou massa de tipo espaguete com ovos é o alimento não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, sêmola ou semolina e água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido a processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 16 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. O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.	pc	1536	1,80	2.764,80
30	**MARGARINA VEGETAL C/ SAL** - Os principais ingredientes são: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, 15.000 U. I de Vitamina A / Kg, estabilizantes, lecitina de soja, conservantes, aroma idêntico ao natural da manteiga, antioxidantes, acidulantes, corantes naturais : urucum e cúrcuma e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural. Não contém glúten. Deverá conter quantidade de lipídio em torno de 60 a 75% e apresentar consistência cremosa. Aspecto – Emulsão plástica ou fluída, homogênea, uniforme, Cor – Amarela, homogênea normal, Sabor - Característico, Odor – Característico. Em embalagens plásticas com peso líquido de aproximadamente de 500 gr.	pt	1032	4,20	4.334,40
31	**MILHO PARA MUNGUNZÁ** - Mungunzá, grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.	pc	1020	1,50	1.530,00

32	**ÓLEO DE SOJA 900ML** - É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, Glicyne max L. Merril, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Validade mínimo de onze meses a partir da entrega.	L	236	3,45	814,20
33	**OVO BRANCO DE GALINHA** - Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. **INSTRUÇÃO** Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca = Branca; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso Médio da Dúzia = 660g. Peso Unitário Mínimo = 55g; Qualidade = Classe A. **EMBALAGEM** Primária: Bandejas de papelão. 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).	dz	750	3,60	2.700,00
34	**PÃO TIPO HOT DOG, PC C/10, CADA 50GR** Pão é o alimento obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. ODOR: De fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. SABOR: Ácido, alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência. Embalagem em sacos plásticos, contendo 10 unidades com peso de 50 gramas. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto c/ a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade.	pc	2580	2,70	6.966,00
35	**PEITO DE FRANGO** - Peito de frango; em pedaços desossados, com peso mínimo de 700 gramas, ou peito em filés. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. 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.	kg	1680	7,20	12.096,00
36	**POLPA DE FRUTA:** Polpa de frutas composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária	kg	3000	5,50	16.500,00

	O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.				
37	**SAL REFINADO DE MESA IODADO** - Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiumectante e iodo. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Deve atender a legislação vigente.	kg	118	0,65	76,70
38	**Vinagre** - Líquido incolor, odor de vinagre, sabor azedo, completamente solúvel em água e álcool. vinagre de álcool, produzido através da mais moderna tecnologia, utilizando matéria prima de primeira qualidade (álcool hidratado), com concentração mínima de ácido acético de 4,0% e máxima de álcool etílico de 1,0oGL. Embalagem plástica/garrafa pet de 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a rdc nº276/2005. O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto	und	336	1,40	470,40

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1 – Os pagamentos serão efetuados a cada entrega, no valor correspondente a(s) Ordem(ns) de Fornecimento comprovadamente atendidas, mediante apresentação dos seguintes documentos:

4.1.1 – Ordem(ns) de fornecimento;

4.1.2 – Nota(s) Fiscal(is) correspondente(s) à(s) ordem(ns) de fornecimento, atestada e liquidada pela Prefeitura;

4.1.3 – Prova de regularidade junto as Fazendas Federal, Estadual, Municipal, FGTS e CNDT;

4.2 – Os documentos de cobrança relacionados acima, deverão ser apresentados no endereço na Praça Getúlio Vargas, nº. 42, Centro, Cedro de São João/Se, dos quais após atestados pela autoridade competente e aprovados pelo Fiscal do Contrato serão encaminhados ao Setor Financeiro para fins de liquidação da despesa e inclusão na lista classificatória de credores;

4.3 - O pagamento das obrigações relativas ao contrato deve obedecer e cumprir a ordem cronológica das datas das respectivas exigências, a teor do que dispõe o art. 7º§ 2º, inciso III, da Lei nº 4.320/1964, art. 5º e 7º, § 2º, inciso III, da Lei nº 8.666/93 e artigos 5º a 8º da Resolução nº 296/2016 emanada do TCE/SE.

CLÁUSULA QUINTA – FONTE DE RECURSO

5.1 – Os pagamentos serão efetuados com recursos financeiros pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e Recursos Próprios;

CLAUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

6.1 - O preço proposto é fixo e irreajustável.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

7.1 - O presente contrato iniciará sua vigência na data de sua assinatura e encerrará no dia 31 de Dezembro de 2018, como também todas as obrigações e responsabilidades aqui estabelecidas

CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO/CONDIÇÕES/LOCAL DE ENTREGA/RECEBIMENTO

8.1 - A entrega será feita da seguinte forma:

8.1.1 – Os gêneros perecíveis serão entregues quinzenalmente;
8.1.2 – Os gêneros não perecíveis serão entregues mensalmente;

8.2 – A Autoridade Competente expedirá Ordem de Fornecimento e encaminhará a **CONTRATADA**.

8.3 – Recebidas as Ordens, a **CONTRATADA** entregará os produtos dentro do prazo de 03 (três) dias, acompanhados dos seguintes documentos:
8.3.1 – Ordem de fornecimento;
8.3.2 – Nota fiscal;
8.3.3 – Comprovante de regularidade junto às fazendas Federal, Estadual e Municipal;
8.3.4 – Comprovante de regularidade junto a Previdência Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço.

8.4 – A entrega se dará no Almoxarifado Municipal, Centro, Cedro de São João/SE.

8.5 - Os produtos de origem animal deverão apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), quando da entrega dos mesmos no Almoxarifado Municipal;

8.6 - O recebimento dar-se-á de acordo com o disposto no art.73, II, *a* e *b*, da Lei Federal n° 8.666/93.

8.7 – Os funcionários do Almoxarifado Municipal atestarão o recebimento dos alimentos através de aposição de carimbo na Nota Fiscal;

8.8 – Depois de atestada(s), a(s) Nota(s) Fiscal(is) mas mesmas serão encaminhadas à Prefeitura Municipal juntamente com os documentos que a(s) acompanham para liquidação e pagamento.

8.9 - No caso de produto reprovado no momento do recebimento, o fornecedor substituirá o produto em até 03 (três) dias corridos.

8.10 - Na data de entrega, os produtos não poderão estar com mais de 20% (vinte por cento) do seu prazo de validade decorrido, o prazo será verificado por ocasião da entrega, e deverá estar de acordo com o estabelecido no Edital e seus Anexos.

CLAUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1 - As sanções contratuais serão: advertência; multa; suspensão temporária para participação em licitação e impedimento de contratar e declaração de inidoneidade, observando-se:

a) **ADVERTÊNCIA** – sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para os quais tenha concorrido;

b) **MULTA** – a empresa contratada ficará sujeita a multa diária de 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor total da contratação, até o máximo de 10% (dez por cento) pelo atraso injustificado na execução de qualquer obrigação contratual ou legal, podendo esse valor ser abatido no pagamento a que fizer jus a contratada, ou ainda, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, após comunicação formal. Não havendo o recolhimento no prazo estabelecido o valor da multa será cobrado judicialmente;

c) **SUSPENSÃO** – suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

d) **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE** - para licitar ou contratar com a Administração Pública.

9.2. Poderá a Administração considerar inexecução total ou parcial do contrato, para imposição da penalidade pertinente, o atraso superior a 05 (cinco) dias do indicado para entrega do objeto.

9.3. A sanção prevista na alínea "d", do subitem 9.1, poderá ser imposta cumulativamente com as demais.

9.4. A Administração, para imposição das sanções, analisará as circunstâncias do caso e as justificativas apresentadas pela contratada, sendo-lhe assegurada a ampla defesa e o contraditório.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 - As despesas deste Contrato correrão por conta de dotações orçamentárias, constantes do orçamento para o exercício financeiro de 2018, conforme abaixo:

UO: 28031 Secretaria Municipal de Educação, Esporte, Lazer e Cultura;
Ação: 2084 Manutenção do Programa Nacional de Alimentos a Creche;
Ação: 2159 Manutenção do Programa Alimentação Escolar – PNAE – Ensino Fundamental;
Ação: 2160 Manutenção do Programa Alimentação Escolar – PNAE – Pré Escolar
Ação: 2162 Manutenção do Programa Alimentação Escolar – PNAE – EJA
Elemento de Despesa: 3390.30.00.00
Fonte de Recurso: 1001/1117.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

11.1 - A execução deste contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54, da Lei Federal nº 8.666/93, c/c o inciso XII, do artigo 55, do mesmo Diploma Legal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

12.1 – Dos encargos da CONTRATANTE:

12.1.1 - permitir o acesso de funcionários da **CONTRATADA** nas dependências da **CONTRATANTE,** para a entrega das notas fiscais/faturas e outros documentos;

12.1.2 - prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao fornecimento que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**;

12.1.3 - impedir que terceiros executem o fornecimento objeto deste contrato;

12.1.4 - efetuar os pagamentos devidos pelo fornecimento dos alimentos, desde que cumpridas todas as exigências do contrato;

12.1.5 - comunicar, oficialmente, à **CONTRATADA** quaisquer falhas ocorridas;

12.1.6 – expedir as ordens de fornecimento e encaminhar a **CONTRATADA** em tempo hábil ao seu perfeito atendimento.

12.1.7 – fiscalizara execução e aplicar as penalidades estabelecidas neste contrato.

12.2 - Dos Encargos da CONTRATADA:

12.2.1 – Fornecer o objeto abaixo na forma e condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, observada sua proposta.

12.2.2 - ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução deste contrato, tais como:

12.2.1.1 - salários;

12.2.1.2 - seguros de acidentes;

12.2.1.3 - taxas, impostos e contribuições;

12.2.1.4 - indenizações;

12.2.1.5 - vale-refeição;

12.2.1.6 - vale-transporte; e

12.2.1.7 - outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

12.2.2 - executar diretamente este contrato, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pela **CONTRATANTE;**

12.2.3 - ser responsável pelos danos causados diretamente à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução deste Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela **CONTRATANTE;**

12.2.4 - ser responsável por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da **CONTRATANTE**, ou bens de terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução deste Contrato;

12.2.5 - prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela **CONTRATANTE**, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade dos produtos entregues;

12.2.6 - comunicar por escrito a **CONTRATANTE** qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

12.2.7 – manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste contrato.

12.3 - Das Obrigações Sociais, Comerciais e Fiscais:

12.3.1 - assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a **CONTRATANTE;**

12.3.2 - assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução objeto deste contrato ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência da **CONTRATANTE**;

12.3.3 - assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução deste contrato, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;

12.3.4 - assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes deste contrato.

12.3.5 - A inadimplência da **CONTRATADA**, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à **CONTRATANTE**, nem poderá onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a **CONTRATADA** renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a **CONTRATANTE.**

12.4 – Das Obrigações Gerais:

12.4.1 - é expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da **CONTRATANTE** para prestar quaisquer serviços relativos ao atendimento do objeto deste contrato;

12.4.2 - é expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da **CONTRATANTE**;

12.4.3 - é vedada a subcontratação de outra empresa para a execução da totalidade do objeto deste contrato.

12.4.4 - A **CONTRATADA** assume exclusivamente como seus, os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento do material, incluindo o transporte e tudo que se fizer necessário à boa e perfeita entrega do material, incluindo também, quaisquer prejuízos que sejam causados a **CONTRATANTE** ou a terceiros.

12.4.5 – A **CONTRATANTE** não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução deste contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da **CONTRATADA**.

12.4.6 - O Cronograma de entrega deverá ser cumprido, rigorosamente, de acordo com as solicitações da Prefeitura.

12.4.7 - É vedado acumular duas ou mais entregas de produtos perecíveis no mesmo período, caso ocorra à empresa será notificada.

12.4.8 - À **CONTRATANTE** caberá o direito de recusar a mercadoria caso a mesma não atenda as exigências do padrão de qualidade ou quando houver divergência de peso, marcas, quantidades e embalagens.

12.4.9 - Não será permitida substituição de produtos ou marcas sem autorização prévia do Departamento de Alimentação Escolar. Caso ocorra a empresa será multada e poderá até ter seu contrato cancelado.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

13.1 - Durante a vigência deste contrato, na forma do que dispõe o artigo 67 da Lei nº. 8.666/93 fica designado um servidor lotado na Secretaria Municipal de Educação do Município de Cedro de São João/SE, para acompanhar e fiscalizar execução do presente Contrato anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados;

13.2 - O representante anotará em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas;

13.3 - As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao **Secretário Municipal de Administração**, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;

13.4 - Não obstante a **CONTRATADA** seja a única e exclusiva responsável pela execução deste Contrato, a **CONTRATANTE** reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessas responsabilidades, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o fornecimento, diretamente ou por prepostos designados.

CLAUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO

14.1 - No interesse da Administração, o valor inicial atualizado deste contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no artigo 65, parágrafos 1° e 2°, da Lei Federal nº 8.666/93.

14.1.1 - A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os aumentos ou supressões que se fizerem necessários.

CLAUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

15.1 - A rescisão contratual poderá ser:

15.1.1 - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração;

15.1.2 - Amigável por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de Licitação, desde que haja conveniência para esta Administração Pública;

15.1.3 - Judicial nos termos da Legislação.

15.1.4 – A **PREFEITURA** se reversa o direito de a qualquer momento, por interesse público, rescindir, através de Decreto do Executivo, o presente Contrato, sem que a ela caiba qualquer tipo de indenização, salvo pagamento dos materiais comprovadamente entregues, mediante simples notificação extra judicial à **CONTRATADA**, com antecedência mínima de 48(quarenta e oito) horas.

15.2 - Constituem motivo para rescisão do contrato:

15.2.1 - O não cumprimento das cláusulas contratuais e especificações;

15.2.2 - O cumprimento irregular de cláusulas contratuais e especificações;

15.2.3 - A lentidão de seu cumprimento, levando a **PREFEITURA** a comprovar a impossibilidade da conclusão da entrega total do objeto contratado.

15.2.4 - A paralisação injustificada do fornecimento;

15.2.5 - O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como a de seus superiores;

15.2.6 - O cometimento reiterado de faltas na sua execução;

15.2.7 - A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da licitante;

15.2.8 – O atraso no pagamento das faturas devidas por mais de 30 (trinta) dias consecutivos, posteriores ao seu vencimento;

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1 - Para quaisquer ações decorrentes do presente Contrato fica eleito o Foro da Comarca de Cedro de São João, com exclusão de outro qualquer por mais privilegiado que seja.

16.2 - E, por se acharem justos e contratados, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA** assinam o presente Contrato em 02(duas) vias de igual teor e forma e para um só efeito jurídico na presença das testemunhas abaixo identificadas.

Cedro de São João (SE), 23 de Fevereiro de 2018.

NEUDO ALVES
PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE

WALTER DA COSTA SANTOS-ME
CONTRATADA

Cristiane Melo Santos Leão
Secretária Municipal de Educação, Esporte, Lazer e Cultura
FISCAL DO CONTRATO

Testemunhas:

00600169570