



Paulista

PREFEITURA MUNICIPAL
A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

CONTRATO Nº 025/2014

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 071/2013

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2013

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2013 DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

clia do jurídico



CONTRATAÇÃO DE EMPRESA, POR SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ATRAVÉS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2013, VISANDO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, LANCHES E ALMOÇOS COM AQUISIÇÃO E FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PARA OS ALUNOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE PAULISTA, COM UMA ESTIMATIVA DE ATENDER A 18.000 (DEZOITO MIL) ALUNOS, ENTRE SI, CELEBRAM DE UM LADO, O MUNICÍPIO DO PAULISTA E, DO OUTRO, A EMPRESA CASA DE FARINHA LTDA, NOS TERMOS QUE SE SEGUEM:

O **MUNICÍPIO DO PAULISTA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça Agamenon Magalhães s/nº, Centro, Paulista/PE, inscrito no CNPJ/MF, sob o nº 10.408.839/0001-17, neste ato representado pelo Ex.º Sr. Prefeito, **Gilberto Gonçalves Feitosa Júnior**, brasileiro, casado, portador da Cédula de Identidade nº 4.975.077 SSP/PE, inscrito no CPF/MF sob o nº 007.882.414-19, residente e domiciliado nesta cidade, devidamente assistido pela Secretaria de Assuntos Jurídicos, neste ato representado pelo Secretário, o Dr. **Francisco Afonso Padilha de Melo**, brasileiro, advogado, inscrito na OAB/PE sob o nº 23.071, inscrito no CPF/MF sob o nº 038.325.344-66, residente e domiciliado na cidade de Paulista/PE, por meio da Secretaria de Educação, com sede na Av. Mal. Floriano Peixoto s/nº, Centro, Paulista/PE, neste ato representada pelo Secretário, Sr. **Antônio José Lima Valpassos**, brasileiro, divorciado, portador da Cédula de Identidade nº 1.496.052 SSP/PE, inscrito no CPF/MF sob o nº 231.699.154-87, e residente e domiciliado na Cidade de Paulista/PE, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**.

CONTRATADA: CASA DE FARINHA LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 07.694.626/0001-94, com sede à Rua Hercules Florense, nº 46, Prado, Recife/PE, neste ato representada pelo Sr. **Romero Fittipaldi Pontual Filho**, portador da Cédula de Identidade nº 7.219.886 SDS/PE e inscrito no CPF/MF nº 071.695.564-48, residente e domiciliado a Rua Manoel de Carvalho, nº 267, Apt. 1002, Afritos, Recife/PE, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm entre si justo e avençado o presente instrumento contratual, em regime de empreitada por menor preço global, de acordo com o **Processo Administrativo nº 071/2013, Pregão Eletrônico nº 008/2013** proposta de preços da contratada e mediante as seguintes cláusulas e condições que mutuamente outorgam, aceitam e se obrigam a fielmente cumprir, por si e seus sucessores, com observância das disposições contidas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, aplicando-se os preceitos de direito público e, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de Direito Privado.

DA FUNDAMENTAÇÃO:

Consubstanciado nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei Estadual 12.986 de 17 de março de 2006, Decreto Federal 3.555 de 08 de agosto de 2000, Decreto nº 3.921 de 19 de setembro de 2001, e, subsidiariamente a lei 8.666 de 21 de junho de 1993, e suas alterações posterior, bem como pelas normas e condições estabelecidas, e face à classificação das propostas apresentadas no Pregão para Registro de Preços, publicada no Diário Oficial, celebram o presente instrumento com observância estrita de suas cláusulas que em sucessivo e reciprocamente outorgam e aceitam, de conformidade com os preceitos de direito público. Fundamenta-se o presente instrumento na licitação realizada sob a modalidade de **Pregão Eletrônico** do tipo **Menor Preço Global**, mediante Sistema de



SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

Registro de Preços elaborado pelo pregoeiro e equipe, instituída por meio da **Portaria nº 345/2013**, datada de 02.01.2013.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 São partes integrantes deste Contrato, para todos os fins de direito, o processo relativo ao **Pregão Eletrônico nº 008/2013**, **Processo Licitatório nº 071/2013** e todos os seus anexos.

1.2 As planilhas de composição dos preços registrados.

1.3 A lavratura deste instrumento contratual decorre de solicitação da Secretaria de Educação do Município do Paulista, exarada no **Ofício nº 151/14**.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1 Constitui objeto deste Contrato a contratação de empresa, por solicitação da Secretaria de Educação, visando a prestação de serviços de fornecimento de alimentação escolar, lanches e almoços com aquisição e fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, para os alunos das escolas municipais de paulista, com uma estimativa de atender a 18.000 (dezoito mil) alunos, sempre que solicitados pelo **ORGÃO GERENCIADOR**, de acordo com as especificações e nas respectivas quantidades.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 Os recursos financeiros para fazer face às despesas deste Contrato correrão mediante emissão de Nota de Empenho e estão a cargo da seguinte dotação orçamentária:

Secretaria de Educação do Município do Paulista

Nota de Empenho nº 2014-01141-00-5

Atividade: 4009

Elemento: 33.90.30

Fonte: 10602

Nota de Empenho nº 2014-01173-00-4

Atividade: 4009

Elemento: 33.90.30

Fonte: 10000

Parágrafo Único – Em decorrência da vigência dos créditos orçamentários, o **CONTRATANTE** obriga-se a emitir o empenho suplementar no exercício de 2015.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PREÇOS E DO VALOR

4.1 O valor total estimado do presente Contrato é de **R\$ 4.427.800,16 (Quatro milhões quatrocentos e vinte e sete mil oitocentos reais e dezesseis centavos)** conforme proposta da **CONTRATADA**, que segue no quadro abaixo retratada:

LOTE 1						
Item	Descrição	Und.	Qtd. Mensal	Qtd. Total (11 meses)	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01	Merenda Escolar Transportada.	UN	98.538	1.083.918	1,54	1.669.233,72

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

VALOR TOTAL DO LOTE 1: R\$ 1.669.233,72 (Um milhão seiscentos e sessenta e nove mil duzentos e trinta e três reais e setenta e dois centavos).

LOTE 2						
Item	Descrição	Und.	Quant. Mensal	Quant. Total Saldo	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
02	Achocolatado . Bebida a base de soro de leite, sabor chocolate. Deve ser obrigatoriamente elaborado com água potável, de acordo com os critérios de potabilidade estabelecidos na legislação específica. Embalagem Tetra Pack com 1 litro. Deve apresentar embalagem íntegra coloração amarronzada, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Na embalagem de conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de validade e demais especificações exigidas na legislação.	LT	2.400	12.748	5,55	70.751,40
03	Açúcar refinado Característica Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg., em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	KG	1.600	4.120	3,13	12.895,60
04	Alho em Triturado Características Gerais: De boa qualidade, processados. Devem apresentar cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Acondicionados em potes plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. Embalagem de 160gr.	KG	67	360	2,32	835,20
05	Arroz Parboilizado tipo I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Apresentar cor e odor característicos, umidade máxima de 14%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente, atóxico. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou	KG	1.600	5.349	3,97	21.235,53



Paulista

PREFEITURA MUNICIPAL

A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

	marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
06	Biscoitos Maisena Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfatodissódico), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	500	1.126	6,16	6.936,16
07	Biscoitos Maria Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfatodissódico), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data	KG	800	4.241	6,16	26.124,56





Paulista

PREFEITURA MUNICIPAL

A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

	de validade, lote e informações nutricionais.					
08	Biscoitos Cream Cracker Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	1000	4.624	6,16	28.483,84
09	Caldo de Carne – composto de sal, amido, glutamato-monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, em tablete com no mínimo 9,5gr cada, acondicionados m caixa de papelão, contendo no mínimo 456gr e suas condições deverão estar de acordo com a nta – 70 (decreto 12486 de 20/10/1978). Display com 24 unidades.	KG	40	207	3,20	662,40
10	Caldo de Galinha – composto de sal, amido, glutamato-monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de frango. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, em tablete com no mínimo 9,5gr cada, acondicionados m caixa de papelão, contendo no mínimo 456gr e suas condições deverão estar de acordo com a nta – 70 (decreto 12486 de 20/10/1978). Display com 24 unidades.	KG	40	162	3,20	518,40
11	Canela em pó Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 40gr. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente.	UN	324	3.109	1,69	5.254,21





Paulista

PREFEITURA MUNICIPAL

A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

12	Carne bovina em conserva – produto obtido a partir da industrialização da porção comestível da carne bovina sem osso, fragmentada, destituída de aponevrose, submetida ao processo de salga e depois cozimento e adicionada de sal e açúcar em condições controlada. Não deverá conter soja e carne de frango, apresentando aspecto, cor, cheiro, sabor, próprio. Com no mínimo: 23% de proteína, máximo de 14% de gordura máximo de 5% de amido, máximo de 60% de umidade. Embalado em lata resistente contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade. Peso líquido de 320g. Marca: Cristal Frigo	UN	2500	25.000	6,34	158.500,00
13	Carne seca/charque. Características técnicas: peça de carne bovina salgada. Carne com cor característica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa, de até 30 kg, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. Marca: Nutricharque	KG	1500	15.000	15,25	228.750,00
14	Cereal de Milho c/ Açúcar Preparado à base de milho, açúcar, sal e extrato de malte. Deve ser preparado com grãos de milho selecionados; isento de parasitos, larvas e materiais terrosos. Aspecto de flocos rígidos, Cor creme, sabor doce. acondicionado em sacos de polietileno íntegra, atóxico. Embalagem de 1kg com as devidas referências nutricionais, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	250	427	13,41	5.726,07
15	Cereal de Milho s/ Açúcar Preparado à base de milho, açúcar, sal e extrato de malte. Deve ser preparado com grãos de milho selecionados; isento de parasitos, larvas e materiais terrosos. Aspecto de flocos rígidos, Cor creme, sabor doce. acondicionado em sacos de polietileno íntegra, atóxico. Embalagem de 1kg com as devidas referências nutricionais, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	250	2.500	13,41	33.525,00





Paulista

PREFEITURA MUNICIPAL

A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

16	Leite de Coco Natural, Pasteurizado, Homogeneizado, com médio teor de gordura, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Embalado em garrafas PET ou vidro de 500ml. Passará por teste sensorial.	LT	400	3.369	13,09	44.100,21
17	Colorífico em pó, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, enriquecido com ferro e ácido fólico, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	KG	120	0	5,31	0
18	Mistura para preparo de Curau. Mistura para preparo de sobremesa tipo Curau colorido artificialmente enriquecido com vitaminas e sais minerais. Aromatizante idêntico ao natural de milho e corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo.	KG	360	2.247	17,82	40.041,54
19	Doce de goiaba sabor de goiaba, sem cobertura de açúcar. Embalagem: Saco plástico em polietileno transparente atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo até 500g. Embalagem individual: 15g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data da entrega. Marca: Bom Gosto.	UN	6.000	60.000	0,27	16.200,00
20	Extrato de tomate concentrado – Deverá ser preparado com frutos maduros, sãs, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação, com qualidades inferior a 500mg de sódio por 100gr de alimento e quantidade inferior a 5,5gr de gordura por 100gr de alimento. Cor vermelha, odor e sabor próprio. Embalagem de 350gr.	UN	450	1108	3,11	3445,88
21	Farinha de Mandioca Grupo: Seca, Subgrupo: Extrafina, Classe: Branca, Tipo: 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem de 1Kg.	KG	400	2.758	7,22	19.912,76





Paulista

PREFEITURA MUNICIPAL

A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

22	Farinha de trigo especial ou de primeira Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	50	0	3,57	0
23	Feijão Carioca Características Técnicas: Feijão classe Carioca novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado, com: umidade máxima de 15%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	1.200	7.252	7,68	55.695,36
24	Feijão Macassar Características Técnicas: Feijão classe Macassar, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado, com umidade máxima de 15%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	300	1.672	3,60	6.019,20
25	Feijão Preto Características Técnicas: Feijão classe Preto, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado, com umidade máxima de 15%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A	KG	500	3.084	10,43	32.166,12





Paulista

PREFEITURA MUNICIPAL

A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

	rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
26	Fubá pré-cozido - Flocão Produto degerminado, submetido à operações de ajuste de umidade, pré-gelatinização, secagem e moagem, ausência de sujidades do tipo pelo de roedor, larvas e parasitas. Acondicionados em embalagens bem vedadas intactas contendo até 500gr. Embalagem Polietileno Transparente ou Filme Bopp + Polietileno de baixa densidade linear. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	1.700	10.743	2,80	30.080,40
27	Leite em pó integral Características Técnicas: Leite em Pó Integral. O produto deve conter no máximo 3,5% de umidade, mínimo de 26% de matéria gorda, mínimo de 25% de proteína. Composto de Ferro, cobre, iodo, Zinco, Magnésio, Manganês, Vitaminas A, C, D, B1, B2, B6, B12, H, PP, e B9. Embalagem contendo 200gr. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas condições, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	1.100	7.153	5,96	42.631,88
28	Leite Integral Longa Vida Características Técnicas: Leite Integral fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 1L. Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra BrickAsseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3	LT	2.400	17.719	4,70	83.279,30





Paulista

PREFEITURA MUNICIPAL

A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

	meses a partir da data de entrega					
29	Macarrão Espaguete Características Técnicas: Macarrão para macarronada, tipo seca, formato espaguete, com fio fino e longo, comprimento entre 25 a 30cm, cor amarela, com aspecto, cor cheiro, textura e sabor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de até 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. (Passará por teste de cozimento – Após 15 min em água fervente, o macarrão deve amolecer sem desmanchar.)	KG	1.600	11.450	4,97	56.906,50
30	Macarrão tipo Parafuso – Massa seca com ovos, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de até 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. (Passará por teste de cozimento – Após 15 min em água fervente, o macarrão deve amolecer sem desmanchar.)	KG	900	9.000	7,12	64.080,00
31	Margarina Consistência cremosa, sem sal, vitamina A de 15 a 50 mil U.I., com mínimo de 80% de lipídios, conservada em temperatura ambiente, embalados em potes de 250gr.	UN	350	444	3,67	1.629,48
32	Milho para Munguzá. Produto derivado do milho. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, contendo até 500 g. Embalagem Polietileno Transparente ou Filme Bopp + Polietileno de baixa densidade linear. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	400	1.822	3,01	5.484,22
33	Óleo comestível de soja Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico),	UN	720	5.920	8,38	49.609,60





Paulista

PREFEITURA MUNICIPAL

A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

	de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
34	Proteína texturizada de soja – Produto obtido por extrusão e secagem da proteína de grãos de soja. Não devesa apresentar sujidades do tipo pelo de roedor, larvas e parasitas. Umidade máxima de 8%. Proteína mínima de 50%, base seca. Acondicionados em sacos de até 500gr.	UN	700	4.249	4,23	17.973,27
35	Sal refinado - iodado Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	160	1.200	1,16	1.392,00
36	Sardinha em óleo comestível – preparada com sardinhas frescas, limpas, evisceradas, descabeçadas, descamadas, livre de nadadeiras; ausência de sujidades; não deverá apresentar manchas escuras no músculo e submetidas a prévia inspeção sanitária. Com quantidades inferiores a 500 mg de sódio por 100g de alimento e quantidade inferior a 5,5g de gordura saturada por 100g de alimento peso líquido drenado não deverá ser inferior a 60% do peso declarado no rótulo. As embalagens não deverão apresentar perfurações, ferrugem, estufamento e falhas de verniz interno. (Passará por teste sensorial). Marca: Pescadeiro	UN	3.500	35.000	3,20	112.000,00
37	Suco de frutas nos sabores – caju. Com no mínimo 100 % de popa natural de frutas, pasteurizado, isento de refrigeração, em temperatura ambiente, em garrafas pet de 1 L.	UN	500	0	9,40	0
38	Suco de frutas nos sabores – acerola. Com no mínimo 90 % de popa natural de frutas, pasteurizado, isento de refrigeração, em temperatura ambiente, em garrafas pet de 1 L.	UN	300	0	9,59	0
39	Suco de frutas nos sabores – goiaba. Com no mínimo 75 % de popa natural de frutas, pasteurizado, isento de refrigeração, em temperatura ambiente, em garrafas pet de 1 L.	UN	300	0	9,59	0
40	Suco de frutas nos sabores – manga. Com no mínimo 90 % de popa natural de frutas, pasteurizado, isento de refrigeração, em temperatura ambiente, em garrafas pet de 1 L.	UN	300	0	9,59	0



SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

43	Suco de frutas nos sabores – tangerina. Com no mínimo 100 % de popa natural de frutas, pasteurizado, isento de refrigeração, em temperatura ambiente, em garrafas pet de 1 L.	UN	300	3000	9,59	28.770,00
44	Vinagre Características técnicas: Fermentado acético de álcool e água, acidez volátil de 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 500 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	LT	120	276	2,45	676,20

VALOR TOTAL LOTE 02: R\$ 1.312.292,29 (um milhão trezentos e doze mil duzentos e noventa e dois reais e vinte e nove centavos).

LOTE 03

Item	Descrição	Und.	Quant. Mensal	Quant. Total Saldo	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
45	Carne bovina sem osso moída. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 500gr de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	1.500	9.731	9,65	93.904,15
46	Charque PA - Carne bovina, tipo ponta de agulha, curada, dessecada, salgada, tipo charque e sem conservantes. Com aspecto, cor, odor e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, embalado em plástico atóxico, cry-o-vac, pesando 5 kg e embalagem secundária de 30 kg, acondicionada em caixas de papelão reforçadas, lacradas e rotuladas. Validade mínima de 120 dias. Contendo selo do SIE ou SIF.	KG	1.800	15.597	14,98	233.643,06
47	Carne bovina desfiada com sal- De primeira qualidade, embalagem com dizeres de rotulagem,	KG	250		21,33	53.325,00



Paulista

PREFEITURA MUNICIPAL

A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

	composição do produto, data de fabricação e prazo de validade. Registro no MA/SIF/DIPOA. Embalagem primária de poliéster metalizado + polietileno, resistente, termossoldável. Peso líquido de 2,5 kg.			2.500		
48	Peito de frango sem osso Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	3.000	20.968	12,47	261.470,96
49	Salsicha de Frango Congelada. Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada. Ingredientes: Carnes de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corante natural Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	250	0	7,56	0
50	Acém - Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	1000	0	12,38	0
51	Queijo mussarela- De 1ª qualidade Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a	KG	10		21,00	





Paulista
PREFEITURA MUNICIPAL

A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

	integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem em fração de kilo.			0		
52	Bebida Láctea Sabores diversos, com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 1Lt. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	LT	800	0	2,10	0

VALOR TOTAL LOTE 03: R\$ 642.343,17 (seiscentos e quarenta e dois mil trezentos e quarenta e três reais e dezessete centavos).

LOTE 04

Item	Descrição	Und.	Quant. Mensal	Quant. Total Saldo	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
53	Abacaxi - apresentando grau médio de amadurecimento. perola, com coroa, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, acondicionado em caixa de madeira, pesando aproximadamente por unidade entre 1 a 1,5kg.	Und	1.200	12.000	3,52	42.240,00
54	Alface gráudo - crespa, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes e agrotóxicos, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em engradado de madeira, não deverá apresenta folhas murchas despencando e descoloridas.	Kg	400	4.000	2,41	9.640,00
55	Alho de primeira qualidade alho industrializado, triturado e sem sal. não apresentar sujidades, cor e sabor característicos.	Kg	200	2000	19,46	38.920,00





Paulista

PREFEITURA MUNICIPAL

A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

56	Banana comprida - apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de madeira com 14 dúzias, pesando aproximadamente 20kgs	Kg	1.100	11.000	6,74	74.140,00
57	Banana prata - em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas avulsas, fornecimento por unidade.	Und	6.000	60.000	0,46	27.600,00
58	Batata inglesa - lisa, de primeira, sem pontos de germinação, compacta e firme, sem lesões de origem, sem lesões físicas ou mecânicas, tamanho com formação uniforme, devendo ser graúda, acondicionada em sacos, pesando aproximadamente quilograma.	Kg	600	6.000	5,19	31.140,00
59	Batata roxa, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras e cortes, devendo estar bem desenvolvidas e acondicionadas em caixa de polietileno.	Kg	1.100	11.000	3,70	40.700,00
60	Beterraba - de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, acondicionada em caixa de madeira..	Kg	200	2.000	6,48	12.960,00
61	Cebola seca branca - 1ª qualidade compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno (750x480) mm.	Kg	800	8.000	5,19	41.520,00
62	Cebolinha verde- fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, pesando 1kg por molho	Kg	500	5.000	9,27	46.350,00
63	Cenoura vermelha, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em caixa de madeira.	Kg	700	7.000	4,82	33.740,00
64	Chuchu fruto de tamanho médio, com características integras de 1º qualidade; lavado e escoado, de coloração uniforme; isento de sujidades, de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a casca. não deve apresentar qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica, embalagem de polietileno.	Kg	400	4.000	3,24	12.960,00





Paulista
PREFEITURA MUNICIPAL

A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

65	Goiaba de primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de papelão.	Kg	1.200	12.000	4,46	53.520,00
66	Inhame de boa qualidade, fresco, livre de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. devendo ser bem desenvolvido.	Kg	800	8.000	7,41	59.280,00
67	Jerimum - caboclo de primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	280	2.800	2,59	7.252,00
68	laranjapêra - casca lisa, cor amarela esverdeada, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, sabor e cheiro cítricos, tamanho grande, devendo ser bem desenvolvida e madura, boa qualidade, acondicionada em embalagem apropriada. .	Kg	600	6.000	3,24	19.440,00
69	limão-thaiti - ótima qualidade, fresco, livre de resíduos, livre de fertilizantes, livre de sujidades, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	120	1.200	2,13	2.556,00
70	Maçã vermelha, casca lisa, nacional, de primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de papelão ondulado. cada caixa contendo 180 unidades de 100g..	Caixa c/ 180 und	35	350	66,74	23.359,00
71	Manga fresca, de primeira qualidade, graúda; livre de sujidades; parasitas e larvas, casca lisa, sem manchas escuras, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. de colheita recente.	Kg	800	8.000	4,63	37.040,00
72	Mamão meio verde - ótima qualidade, em média 80 % de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma, sabor e espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	720	7.200	2,03	14.616,00
73	Melancia redonda, casca lisa, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade.	Kg	500	5.000	1,39	6.950,00



SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

74	Melão espanhol, boa qualidade, com casca lisa, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão.	Kg	720	7.200	2,22	15.984,00
75	Pimentão verde - de coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Extra, grão e verdoso.	Kg	200	2.000	4,63	9.260,00
76	Tomate aspecto globoso - mista com verdes e maduros (cor vermelha), classificada como legume, grãda, e polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica rachaduras e cortes.	Kg	1.000	10.000	4,28	42.800,00

VALOR TOTAL DO LOTE 04: R\$ 703.967,00 (setecentos e três mil novecentos e sessenta e sete reais).

LOTE 5 - PANIFICADOS

Item	Descrição	Und.	Quant. Mensal	Quant. Total Saldo	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
77	Pão tipo Seda. Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, ovos, leite, fermento e açúcar. Peso líquido 50 g Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com 20 unidades cada de 50 gr. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia.	UN	18.000	29.276	0,40	11.710,40
78	Bolo de Trigo Bolo do tipo Bacia de primeira qualidade. Em embalagem de 500gr com 10 unidades de 50gr cada. Fabricados a partir de matéria prima sãs e limpas, massa ao ponto, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro, e sabor próprios, a base de trigo, leite, ovos e açúcar.	UN	24.000	144.678	0,61	88.253,58

VALOR TOTAL DO LOTE 05: R\$ 99.963,98 (noventa e nove mil novecentos e sessenta e três reais e noventa e oito centavos).

VALOR GLOBALESTIMADO (LOTES 1, 2, 3, 4 e 5): R\$ 4.427.800,16 (Quatro milhões quatrocentos e vinte e sete mil oitocentos reais e dezesseis centavos).

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1 O pagamento dar-se-á mensalmente pela Secretaria de Finanças da Prefeitura do Município do Paulista, e será efetuado de acordo com o cronograma de pagamento, após a apresentação pela **CONTRATADA** da nota fiscal devidamente atestada pela Secretaria de Educação.

Parágrafo Único – A fatura referente ao serviço executado/fornecimento será encaminhada à Secretaria de Educação, para as providências relativas à conferência e verificação da compatibilidade com o atesto, após o que será procedido o pagamento.

5.2 Em conformidade com o disposto no art. 28 da Lei n.º 9.060, de 29 de junho de 1995, os **preços dos contratos com prazo inferior a 12 (doze) meses não serão reajustados**, ficando assegurada a manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, na forma da alínea “d”, inc. II, do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, e suas alterações posteriores.

5.3 A contagem do prazo estabelecido para pagamento será interrompido no caso de incorreções nos documentos de cobrança, reiniciando-se a contagem após sanadas as irregularidades pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA SEXTA – DA GARANTIA

6.1 Como condição à celebração deste contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, a **CONTRATADA** deverá oferecer garantia aos serviços prestados, a qual poderá ser na modalidade que mais lhe aprouver dentre aquelas constantes no artigo 56 da Lei nº 8.666/93.

6.2 Independente da modalidade escolhida pela **CONTRATADA**, a garantia corresponderá a **5% (cinco por cento)** do valor do contrato.

6.3 Após o término do Contrato verificar-se-á a existência de pendências financeiras de responsabilidade da **CONTRATADA** e, se constatada, o seu valor será devidamente subtraído da garantia prestada pela **CONTRATADA**.

6.4 Não havendo pendências, a garantia será restituída e, se em dinheiro, será corrigida monetariamente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 Constituem obrigações do **CONTRATANTE**, além de outras previstas neste Contrato e na legislação pertinente:

7.1.1 Indicar, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

7.1.2 Disponibilizar à **CONTRATADA** as dependências e instalações físicas para a distribuição e porcionamento das refeições aos comensais, em caso de refeição de produção local, nos casos em que haja condições de produção local;

7.1.3 Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela **CONTRATADA**, baseados em frequências pré-estabelecidas, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;

7.1.4 Planejar e informar à **CONTRATADA**, em tempo hábil para a execução dos serviços, a quantificação diária por tipo de refeições a serem servidas;

7.1.5 Proceder diariamente à degustação das refeições fornecidas, previamente à distribuição e porcionamento aos comensais;

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

- 7.1.6 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- 7.1.7 Solicitar cancelamento de fornecimento de alimentação com brevidade mínima de 48h;
- 7.1.8 Prover o fornecimento do material necessário à higienização e limpeza de todas as dependências vinculadas à prestação de serviços e dos utensílios individuais utilizados pelos comensais, inclusive o refeitório.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições, bem como pelo transporte, quando se fizer necessário, e entrega das refeições à **CONTRATANTE**.

8.1.1 Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

8.1.2 Prover pratos de e talheres para servir as refeições aos estudantes.

8.1.3 Prover copos descartáveis, de acordo com a necessidade da **CONTRATANTE**.

8.1.4 Reparar ou substituir imediatamente, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

8.1.5 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

8.1.6 A observância da aceitação alimentar dos estudantes, devendo esta aplicar avaliações bimestrais, com envio dos resultados à Prefeitura de Paulista. A partir destes, a **CONTRATADA** deve promover processos de interação constante com os estudantes, através de reuniões periódicas, a fim de esclarecer sobre dúvidas acerca da alimentação oferecida. Dentro deste processo, deve haver a interação frequente entre nutricionista da Prefeitura de Paulista e nutricionista RT da **CONTRATADA**.

8.1.7 Garantir o porcionamento adequado para atingir as necessidades nutricionais dos estudantes, da qualidade de apresentação e da manutenção da temperatura ideal das refeições servidas.

8.1.8 Realizar trimestralmente análise química e microbiológica da água utilizada na unidade escolar, quando os alimentos forem preparados nas suas dependências, e nos casos excepcionais, em que o alimento seja preparado nas dependências da **CONTRATADA** e transportado para as unidades de ensino, que o exame mensal seja realizado na água do estabelecimento particular.



Paulista

PREFEITURA MUNICIPAL
A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

CLÁUSULA NONA – DOS PRAZOS

9.1 Na execução do presente instrumentos serão observados os seguintes prazos:

- a) O **prazo de execução do objeto** contratual é de **12 (doze) meses** a contar da assinatura do presente contrato, qual seja, **de 26 de fevereiro de 2014 até 25 de fevereiro de 2015**, admitida a prorrogação nos termos da lei, mediante termo aditivo, persistindo as obrigações acessórias, especialmente as decorrentes de correção de defeitos.
- b) O **prazo de vigência do contrato** será de **12 (doze) meses** a contar da assinatura do presente contrato, qual seja, **de 26 de fevereiro de 2014 até 25 de fevereiro de 2015**.
- c) O **prazo de emissão do Termo de Recebimento Provisório** é de **até 15 (quinze) dias**, contados a partir da entrega dos alimentos, após verificar o atendimento das condições contratuais.
- d) O **prazo de emissão do Termo de Recebimento Definitivo** é de **até 15 (quinze) dias**, contados da emissão do Termo de Recebimento Provisório, referido no inciso anterior, desde que não haja pendência a solucionar.

Parágrafo Primeiro – A emissão do Termo de Recebimento Definitivo referido nesta Cláusula é condição prévia para o pagamento da última parcela.

CLÁUSULA DÉCIMA – PENALIDADES

10.1 A recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o Contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as penalidades legalmente estabelecidas.

10.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto desta Licitação, o **CONTRATANTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a **CONTRATADA** as seguintes sanções:

I – advertência;

II – multa, nos seguintes termos:

- a) em relação ao prazo estipulado, de **1% (um por cento)** do valor do serviço, por cada dia de atraso;
- b) pela recusa em executar o serviço/fornecimento, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo estipulado, de **10% (dez por cento)** do valor do serviço/fornecimento;
- c) pela demora em corrigir falhas do serviço/fornecimento executado, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição, de **2% (dois por cento)** do valor do bem ou do serviço, por cada dia decorrido;
- d) pela recusa da **CONTRATADA** em corrigir as falhas no serviço/fornecimento executado, entendendo-se como recusa o serviço não efetivado nos cinco dias que se seguirem à data da rejeição: **10% (dez por cento)** do valor do serviço/fornecimento rejeitado.

10.3 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a **CONTRATANTE**, pelo prazo de até **2 (dois) anos**.

10.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a **CONTRATANTE** enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que



SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir ao **CONTRATANTE**, pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item III acima.

10.5 Pelos motivos que se seguem, principalmente, a **CONTRATADA** estará sujeita às penalidades tratadas nos incisos 10.3 e 10.4 acima:

- I - pelo descumprimento do prazo de execução do serviço/fornecimento;
- II - pela recusa em atender alguma solicitação para correção da execução do serviço/fornecimento, caracterizada se o atendimento à solicitação não ocorrer no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contados da data da rejeição, com a notificação devida;
- III - pela não execução do serviço/fornecimento de acordo com as especificações e prazos estipulados no Edital.

10.6 Além das penalidades citadas, a **CONTRATADA** ficará sujeita, ainda, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93.

10.7 As multas estabelecidas podem ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a **10% (dez por cento)** do valor contratado, sem prejuízo das perdas e danos cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

11.1 O descumprimento de qualquer Cláusula ou de simples condição deste CONTRATO, assim como a execução do seu objeto em desacordo com o estabelecido em suas Cláusulas e condições, dará direito à **CONTRATANTE** de rescindi-lo mediante notificação expressa, sem que caiba à **CONTRATADA** qualquer direito, exceto o de receber o estrito valor correspondente às obras/serviços realizada (o)s, desde que estejam de acordo com as prescrições ora pactuadas.

11.2 O Contrato poderá ser rescindido:

- a) por ato **UNILATERAL** do **CONTRATANTE**, nos casos dos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, atualizada;
- b) **AMIGAVELMENTE**, por acordo entre as partes, reduzido a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a Administração; e
- c) **JUDICIALMENTE**, nos termos da legislação.

11.3 A rescisão de que trata a alínea "a" do inciso I desta Cláusula, acarreta as seguintes consequências, sem prejuízo das sanções previstas neste Contrato e na Lei Federal nº 8.666/93, atualizada:

- a) retenção dos créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados à **CONTRATANTE**;
- b) assunção imediata do objeto do Contrato pelo **CONTRATANTE**, no estado e local em que se encontrar;
- c) ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos, material e pessoal empregados na execução do Contrato, necessários à sua continuidade;
- d) execução da garantia contratual, se houver, para ressarcimento da **CONTRATANTE**, e dos valores das multas e indenizações a ela devidos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – REAJUSTAMENTO FINANCEIRO

12.1 Na hipótese do prazo do contrato exceder a **01 (um) ano**, os preços apresentados serão reajustados anualmente, pela variação do correspondente Índice de Preço ao Consumidor (IGPM), fornecido pela Fundação Getúlio Vargas.

12.2 Em conformidade com o disposto no art. 28 da Lei nº 9.060, de 29 de junho de 1995, os preços dos contratos com prazo inferior a **12 (doze) meses** não serão reajustados, ficando assegurada a manutenção de

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

seu equilíbrio econômico-financeiro, na forma da alínea "d", inc. II, do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, e suas alterações posteriores.

12.3 As parcelas do contrato a serem pagas após **12 (doze) meses** de vigência do contrato, poderão ser reajustadas anualmente ou sempre que houver alteração na legislação Federal ou Estadual que regula esta matéria.

- a) estas parcelas serão reajustadas mediante a aplicação corrigida mediante aplicação do índice de preços ao consumidor (IGPM);
- b) para cálculo do reajustamento do valor contratual será utilizado o Índice de Preço ao Consumidor (IGPM), fornecido pela fundação Getúlio Vargas.

12.4 O termo inicial para apuração do percentual de reajuste será a data limite para a apresentação da proposta;

12.5 Quando ocorrer atraso na execução do objeto do Contrato, por culpa exclusiva da **CONTRATADA**, o reajustamento será aplicado, envolvendo exclusivamente os prazos de entrega do objeto definidos neste Instrumento.

12.6 No caso de atraso de pagamento por culpa da **CONTRATADA**, o reajustamento será calculado somente até a data em que a obrigação deveria ter sido cumprida.

12.7 No caso de eventual antecipação ou atraso de pagamento, o valor devido será diminuído ou acrescido de compensação financeira de **0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao mês**, apurados desde a data prevista para tanto, até a data de sua efetivação, calculada *pro rata tempore die*, sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

12.8 A contagem do prazo estabelecido para pagamento será interrompido no caso de incorreções nos documentos de cobrança, reiniciando-se a contagem após sanadas as irregularidades pela Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ATUALIZAÇÃO FINANCEIRA

13.1 As faturas correspondentes aos pagamentos efetuados com atraso ou com descontos por antecipações de pagamentos terão seus valores acrescidos ou descontados a uma taxa de **12% (doze por cento) ao ano**, "pro rata tempore die", para o período verificado entre a data de vencimento no documento de cobrança e a data de seu efetivo pagamento.

13.2 A contagem do prazo estabelecido para pagamento, será interrompido no caso de incorreções na nota fiscal, reiniciando-se após sanadas as irregularidades, sem ônus para a entidade responsável pela Licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VISTO DA ASSESSORIA JURÍDICA

14.1 O presente Contrato terá o visto da Assessoria Jurídica da **CONTRATANTE**, de acordo com o estabelecido no parágrafo único do art. 38 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

15.1 O contratado fica obrigado a manter, durante toda a execução deste contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO SUPORTE LEGAL

16.1 Para execução do presente contrato bem como para a regulação dos casos omissos, aplicar-se-á a Lei nº 8.666 de 21.06.93, a Lei nº 8.883 de 08.06.94, a Lei nº 9.648 de 27.05.98 e a legislação específica pertinente à matéria.

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1 O Foro para solução de qualquer conflito decorrente do presente Contrato é o da Comarca do Paulista, Estado de Pernambuco.

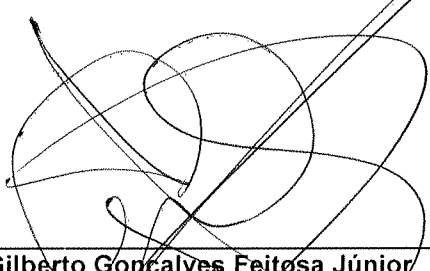
CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 Aplicar-se-á a Lei Federal nº. 8666/93, com suas posteriores modificações, nos casos omissos do presente contrato.

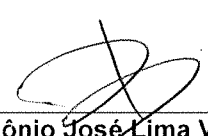
18.2 É competente para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato, oriundas do presente contrato o Foro da Comarca do Paulista/PE, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e como prova de assim haverem entre si ajustado e contratado, foi lavrado o presente Contrato em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, uma das quais se destina à Contratada, o qual. Depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes contratantes.

Paulista/PE, 26 de fevereiro de 2014



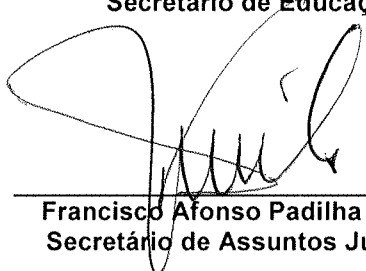
Gilberto Gonçalves Feitosa Júnior
Prefeito do Município do Paulista
Contratante



Antônio José Lima Valpassos
Secretário de Educação



Romero Fittipaldi Pontual Filho
Casa de Farinha Ltda.
Contratada



Francisco Afonso Padilha de Melo
Secretário de Assuntos Jurídicos

Testemunhas:

1. CPF/MF:

142 692104-78

2. CPF/MF:

103 863 274/91



Paulista
PREFEITURA MUNICIPAL

A cidade se faz a cada dia

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

EXTRATO DO CONTRATO Nº 25/2014, FIRMADO EM 26 DE FEVEREIRO DE 2014.

Modalidade de Licitação:	PROCESSO LICITATÓRIO Nº 071/2013 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2013 ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2013
CONTRATANTE:	PREFEITURA DO MUNICÍPIO DO PAULISTA / SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATADA:	CASA DE FARINHA LTDA; C.N.P.J.: 07.694.626/0001-94.
OBJETO:	Contratação de empresa, por solicitação da Secretaria de Educação, visando à prestação de serviços de fornecimento de alimentação escolar, lanches e almoços com aquisição e fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, para os alunos das Escolas Municipais de Paulista, com uma estimativa de atender a 18.000 (dezoito mil) alunos.
PREÇO ESTIMADO:	R\$ 4.427.800,16 (Quatro milhões quatrocentos e vinte e sete mil oitocentos reais e dezesseis centavos)
PRAZO(S):	Vigência de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, qual seja de 26 de fevereiro de 2014 até 25 de fevereiro de 2015, e Execução de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, qual seja de 26 de fevereiro de 2014 até 25 de fevereiro de 2015.
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:	Empenho: 2014-01141-00-5, Fonte: 10602; Empenho: 2014-01173-00-4, Fonte: 10000.

