



TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE UBATUBA E A EMPRESA NS ALIMENTOS LTDA, VISANDO A AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS.

Por este instrumento particular de contrato e na melhor forma de direito, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE UBATUBA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 46.482.857/0001-96, com sede na Av. Dona Maria Alves, 865, centro, Ubatuba, SP, neste ato representada pelo Exmo. Senhor **Prefeito**, Mauricio Humberto Fornari Moromizato, brasileiro, casado, dentista, residente e domiciliado a Rua Cunhambebe, 458, Centro, Ubatuba/SP, portador da cédula de identidade RG: 9.134.848-1 e inscrito no CPF/MF sob n.º 061.623.278-09, neste ato denominada **PREFEITURA** e, de outro lado, a empresa **NS ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 08.070.362/0001-60, Inscrição Estadual n.º 492.499.915.118, estabelecida na Rua Salem Bechara, 319, Centro, Osasco/SP, neste ato representada pelo Sr. Sérgio Carlos Calil Abdala, Diretor Superintendente, brasileiro, casado, portador da Cédula de Identidade RG n.º 16.281.968-7 e inscrito no CPF/MF sob o n.º 076.907.588-60, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm entre si justo e contratado, decorrente do Pregão n.º 30/2013, consoante o disposto no processo n.º SC/143/13, sujeitando-se as partes às normas disciplinares das Leis Federais n.ºs 8.666/93 e 10.520/02 e dos Decretos Municipais n.ºs 3.362/00 e 4.595/06, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 - O presente contrato tem por objeto a aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis, de acordo com a cláusula 2.1.1 deste contrato, em conformidade com as condições estabelecidas no edital do Pregão n.º 30/13 e seus anexos, partes integrantes deste Contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

2.1 - O valor global estimado do presente Contrato é de R\$ 2.143.520,00 (dois milhões, cento e quarenta e três mil, quinhentos e vinte reais), nos termos do resultado do pregão n.º 30/13, onde estão inclusos todos e quaisquer tributos, contribuições, seguros e fretes, sendo os valores unitários conforme abaixo:

ALIMENTOS



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE UBATUBA

Litoral Norte do Estado de São Paulo

Capital do Surfe

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	MARCA FABRICANTE	P. UNIT	P. TOTAL
1	4.000	QUILO	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA CONGELADAS, COMPOSTA DE CARNE, BOVINA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA (MAX 4%), FARINHA DE ROSCA, SAL, PROTEÍNA ANIMAL DE COLÁGENO, ALHO SALSA, AROMA NATURAL, EMBALADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE DEVIDAMENTE IDENTIFICADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA,SEM PERFURAÇÕES, PESANDO APROXIMADAMENTE 2 KG. A UNIDADE DEVERÁ PESAR EM MÉDIA 15 G E SUA VALIDADE DEVERÁ SER 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.	Friboi	R\$ 14,20	R\$ 56.800,00
2	6.000	QUILO	CAÇÃO EM CUBOS CONGELADOS PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CUBOS DE PEIXE ÍNTEGROS, LIMPOS, EVISCERADOS, LIVRES DE PELE, SEM ESPINHAS, LIVRE DE RESÍDUOS E VÍSCERAS, CORTADOS MECANICAMENTE ATRAVÉS DE SERRAS ELÉTRICAS EM MATERIAL INOX, EM FORMATO DE CUBOS. OS CUBOS APÓS SEREM PROCESSADOS DEVERÃO SER SUBMETIDOS A PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO E GLACIALMENTO INDIVIDUAL E ARMAZENADOS EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVO). OS PEIXES NÃO PODEM SER PROVENIENTES DE ÁGUAS CONTAMINADAS OU POLUÍDAS, NEM TEREM SIDO RECOLHIDOS JÁ MORTOS, NÃO PODERÃO APRESENTAREM ODOR OU SABOR ANORMAIS, LESÕES,TRAUMATISMOS OU INFESTAÇÃO POR PARASITAS. CADA CUBO DEVERÁ PESAR ENTRE 40 G (QUARENTA) E 60 G (SESSENTA) GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO,TRANSPARENTE, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E PESANDO 2 KG. VALIDADE DEVERÁ SER DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Karams Mar	R\$ 16,80	R\$ 101.400,00
3	18.000	QUILO	CARNE BOVINA (COXÃO MOLE) EM TIRAS CONGELADA PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB A INSPEÇÃO VETERINÁRIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAIS E MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, NÃO PODENDO APRESENTAR PARASITAS OU QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SUAS CARACTERÍSTICA SENSORIAIS DEVERÃO SER PRESERVADAS .	Friboi	R\$ 19,00	R\$ 342.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE UBATUBA

Litoral Norte do Estado de São Paulo

Capital do Surfe

			NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 10% DE GORDURA, 3% DE APONEVROSES CONFORME NTA 3 DO DECRETO 12.486, DE 20/10/78. A CARNE BOVINA DEVERÁ SER CORTADA EM TIRAS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E ENCAMINHADA PARA TÚNEIS DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE DEVIDAMENTE IDENTIFICADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA. O PESO DA EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 2 KG E SUA VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.			
4	24.000	QUILO	CARNE BOVINA MOIDA 1ª QUALIDADE CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDO SOB SUPERVISÃO VETERINÁRIA DO SIF, APÓS SER COZIDO E MOÍDO O PRODUTO DEVERÁ SER ENCAMINHADO PARA TÚNEIS DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR - SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR - LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DE PRODUTOS A PARTIR DA MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNES MECANICAMENTE SEPARADAS. CARACTERÍSTICAS GERAIS, DESCRIÇÃO DO PRODUTO E ROTULAGEM DE ACORDO COM NTA 03 DO DECRETO 12.486, DE 20/10/78 E LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR - SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SELADOS SEM PERFURAÇÕES E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE CONTENDO 2 KG. VALIDADE DE 24 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Bertin	R\$ 19,00	R\$ 456.000,00
5	18.000	QUILO	CARNE BOVINA(PATINHO) EM CUBOS CONGELADA PRODUTO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB A INSPEÇÃO VETERINÁRIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAIS E MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, NÃO PODENDO APRESENTAR PARASITAS OU QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DEVERÃO SER PRESERVADAS, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 10% DE GORDURA, 3% DE APONEVROSES CONFORME NTA 3 DO DECRETO 12.486, DE 20/10/78. A CARNE BOVINA DEVERÁ SER CORTADA EM CUBOS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E ENCAMINHADA PARA TÚNEIS DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF	Friboi	R\$ 19,00	R\$ 342.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE UBATUBA

Litoral Norte do Estado de São Paulo

Capital do Surfe

			PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE DEVIDAMENTE IDENTIFICADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA. O PESO DA EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 2 KG E SUA VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR A DATA DE FABRICAÇÃO.			
6	10.000	QUILO	CARNE SUÍNA EM CUBOS PRODUTO OBTIDO DE CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE ORIUNDO DE FORNECEDORES DE ALTA QUALIDADE E COM SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL ATÉ O PRODUTO FINAL. O PRODUTO É COMPOSTO DE CARNE SUÍNA SEM PELE E SEM OSSO, AGUA, ÓLEO VEGETAL, SAL REFINADO, CONDIMENTO E ESPECIARÍAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, DESDE QUE PERMITIDAS POR LEGISLAÇÃO E DECLARADAS EM RÓTULO. AS CARNES SÃO CORTADAS EM CUBOS, TEMPERADAS E SUBMETIDAS AO PROCESSO DE AQUECIMENTO EM TEMPERATURA ADEQUADA DE MODO A DESENVOLVER AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS. APÓS O PROCESSO DE COZIMENTO SÃO IMEDIATAMENTE CONGELADOS ATÉ A TEMPERATURA DE -18° C. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE QUALQUER PARASÍTA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE VIR EMBALADA A VÁCUO EM SACO DE POLIETILENO IMPRESSOS COM A DEVIDA IDENTIFICAÇÃO PRECONIZADAS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER DE 1KG E TER 4 MESES DE VALIDADE A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Mimi	R\$ 19,00	R\$ 190.000,00
7	5.000	QUILO	FIGADO BOVINO CONGELADO PROVENIENTE DE MACHO DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DO S.I.F.. PRODUTO OBTIDO DAS VÍSCERAS DE BOVINO, CORTADO EM ISCA E CONGELADO. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASÍTAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS GERAIS, DESCRIÇÃO DO PRODUTO E ROTULAGEM, DE ACORDO COM A NTA 03 DO DECRETO 12.486, DE 20/10/78 E LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVE SER DO TIPO "CRY-O-VAC", TERMOENCOLHIVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA CONTENDO 02KG E ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. SUA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER REFORÇADA DE MODO A GARANTIR A RESISTÊNCIA DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER A VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Friboi	R\$ 12,90	R\$ 64.500,00



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE UBATUBA

Litoral Norte do Estado de São Paulo

Capital do Surfe

8	35.000	QUILO	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO (SASSAM) PRODUTO PROVENIENTE DE FRANGOS SELECIONADOS, ABATIDOS EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO FEDERAL. CONGELAMENTO IQF, PARA UM CONGELAMENTO INDIVIDUAL DO PRODUTO QUE DEVE ESTAR CONGELADO, ARMAZENADO E TRANSPORTADO A UMA TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR. O PRODUTO DEVE APRESENTAR SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRESERVADAS, NÃO PODENDO APRESENTAR HEMATOMAS FORTES, COLORAÇÃO ANORMAL, OSSOS E CARTILAGENS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR-SE EMBALADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO IMPRESSA COM AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SISTEMA ZIPER, E FECHAMENTO TERMOSELADA CONTENDO 1KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER REFORÇADA DE MODO A GARANTIR A RESISTÊNCIA DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A VALIDADE DEVERÁ SER DE 12 MESES A CONTAR DA SUA DATA DE FABRICAÇÃO.	Big Frango	R\$ 14,20	R\$ 497.000,00
9	1.800	QUILO	SALSICHA DE PERU CONGELADA PRODUTO COMPOSTO DE CARNE, CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE PERU), ÁGUA POTÁVEL, PROTÉINA TEXTURIZADA DE SOJA, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL REFINADO, CONDIMENTOS, ANTIOXIDANTE, ESTABILIZANTE. A SALSICHA PODERÁ CONTER NO MÁXIMO 2% DE AMIDO . NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO LÍQUIDO, OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. DEVE ESTAR CONGELADA. PESO UNITÁRIO APROXIMADO DE 50 GRAMAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR - SE LIVRE DE PARASITAS OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ - LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ SER EMBALADO A VÁCUO EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO 3 KG , A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER REFORÇADA DE MODO A GARANTIR A RESISTÊNCIA DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. VALIDADE DO PRODUTO DEVERÁ SER DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Sadia	R\$ 9,90	R\$ 17.820,00



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE UBATUBA

Litoral Norte do Estado de São Paulo

Capital do Surfe

10	4.000	QUILO	SOBRECOXA EM CUBOS ASSADA LEVEMENTE TEMPERADA CONGELADA PRODUTO OBTIDO DE FILÉ DE SOBRECOXA DE PRIMEIRA QUALIDADE ORIUNDOS DE FORNECEDORES DE ALTA QUALIDADE E COM SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL ATÉ O PRODUTO FINAL . O PRODUTO É COMPOSTO DE CARNE DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL,SAL REFINADO CONDIMENTOS E ESPECIARIAS E OUTRAS SUBSTANCIAS DESDE QUE PERMITIDAS POR LEGISLAÇÃO E DECLARADAS EM RÓTULO . AS CARNES SÃO CORTADAS EM CUBOS, TEMPERADAS, E SUBMETIDAS AO PROCESSO DE AQUECIMENTO EM TEMPERATURA ADEQUADA DE MODO A DESENVOLVER AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS. APÓS PROCESSO DE COZIMENTO SÃO IMEDIATAMENTE CONGELADOS ATÉ A TEMPERATURA -18° C . O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR - SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ - LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.DEVERÁ VIR EMBALADOS A VÁCUO EM SACO DE POLIETILENO IMPRESSOS COM DEVIDAS IDENTIFICAÇÃO PRECONIZADAS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE.O PRODUTO DEVERÁ SER DE 1 KG E TER 4 MESES DE VALIDADE A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Mimi	R\$ 19,00	R\$ 76.000,00
----	-------	-------	--	------	-----------	---------------

(*) As especificações detalhadas dos itens constam do anexo I, do edital nº. 30/13

2.2 – Os pagamentos serão efetuados pela Secretaria Municipal de Fazenda, através de crédito em conta corrente previamente designada pela **CONTRATADA**, em até 10 (dez) dias após o recebimento da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pela Secretaria Municipal de Educação, acompanhada da Nota de Empenho da **PREFEITURA**.

2.2.1 – Constatadas quaisquer irregularidades na Nota Fiscal / Fatura, será imediatamente solicitada à **CONTRATADA** Carta de Correção, ou ainda a pertinente regularização, devendo ser atendida em 24 (vinte e quatro) horas, podendo ser recontado o prazo de pagamento no caso de desatendimento.

CLÁUSULA TERCEIRA: DA VIGÊNCIA

3.1 – O Prazo de vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses, contado da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, nos termos da Lei 8666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA QUARTA: DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1 - A despesa decorrente do presente contrato correrá por conta de recursos do orçamento corrente, na classificação abaixo, bem como de recursos a serem consignados em orçamento futuro.



Av. Maria Alves, 865 – Centro – Ubatuba – São Paulo – CEP.: 11.680-000
Fone / Fax: (0**12) 3834-1016
E-Mail: prefeituraubatuba@hotmail.com – Sítio: www.ubatuba.sp.gov.br

6



01.06.3.3.90.30.07.12.306.0019.2002 Reserva 497/13
01.06.3.3.90.30.07.12.306.0019.2002 Reserva 498/13
01.06.3.3.90.30.07.12.306.0019.2002 Reserva 499/13

CLÁUSULA QUINTA: DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

5.1 – A Secretaria Municipal de Educação ficará responsável para acompanhar e fiscalizar a fiel execução do presente contrato.

5.2 - Caberá à **PREFEITURA** efetuar os pagamentos nos termos da cláusula 2.2 deste contrato, sendo considerados para efeito de contagem, dias corridos, tendo início e término em dia de expediente da **PREFEITURA**.

5.3 - A **CONTRATADA** deverá entregar o produto, objeto deste contrato, parceladamente, de acordo com as especificações, quantitativos e nos locais contidos na Autorização de Fornecimento (AF) emitida pela Gerência de Compras da **PREFEITURA**, em conformidade com a cláusula 2.1.1 deste contrato.

5.4 – As entregas serão efetuadas nas Unidades Escolares relacionadas no anexo VII, do edital 30/13 conforme disposto na AF, em até 05 (cinco) dias corridos, contados do recebimento da AF.

5.5 – À **CONTRATADA** caberá a responsabilidade total pelo fornecimento do objeto deste Contrato.

5.6 - Constatadas quaisquer irregularidades no produto, nas especificações ou nas quantidades, deverão ser sanadas pela **CONTRATADA** no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento da notificação, mantidas as condições contratadas.

5.7 – A **PREFEITURA** poderá rejeitar no todo ou em parte a entrega, sendo verificada alguma divergência, determinando a substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

5.8 - Os produtos deverão estar frescos, de ótima qualidade, compactos, firmes e demais características que indiquem sua perfeita condição para consumo.

5.9 – No rótulo deverá constar a procedência do produto, data, SIF ou SISP, validade e prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem, peso, identificação e demais informações em conformidade com a legislação vigente.

5.10 – A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões do objeto, nos termos do § 1º, do art. 65, da Lei 8.666/93.

5.11 – A **CONTRATADA** deverá comprovar que os produtos apresentados estão em conformidade com as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES



7
A



6.1 - Sem prejuízo do disposto no artigo 86 da Lei Federal 8666/93 e do art. 7º da Lei Federal 10.520/02, havendo irregularidades no fornecimento do objeto, o presente contrato ficará sujeito à rescisão, com as penalidades de acordo com o seguinte critério:

- a) pelo atraso no início da execução da obrigação: multa equivalente a 1% (um por cento) do valor do Contrato, por dia de atraso, admitindo-se no máximo 10 (dez) dias de atraso, após o que ficará caracterizada inexecução parcial do objeto, conforme o caso, com multa em dobro no caso de reincidência;
- b) pela inexecução parcial do objeto: multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor Contrato;
- c) pela inexecução total do objeto: multa equivalente a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato;
- d) qualquer outra infringência às cláusulas ou condições previstas neste Contrato: advertência escrita e multa correspondente a 0,5% (meio por cento) do valor do Contrato.

6.2 - As multas que forem aplicadas poderão ser descontadas dos pagamentos a serem efetuados à **CONTRATADA**, observado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS CASOS DE RESCISÃO

7.1 – A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

7.2 - A rescisão do contrato poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da **PREFEITURA**, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei 8.666/93 e suas alterações;
- b) amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no referido processo, desde que haja conveniência para a **PREFEITURA**.

7.3 – A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

7.4 - Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo SC/143/13, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA OITAVA – DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA HABILITAÇÃO

8.1 – A **CONTRATADA** se obriga a manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.

CLÁUSULA NONA – DA VINCULAÇÃO



9.1 – Ficam fazendo parte integrante deste contrato a proposta da **CONTRATADA**, o edital e a ata de sessão do Pregão nº 30/13, constantes do processo nº SC/143/13

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1 - Os casos omissos serão dirimidos com base nas Leis Federais nºs 8.666/93, 10.520/02, Decretos Municipais nºs 3.362/00 e 4.595/06, pelos preceitos de direito público e supletivamente pelos princípios da teoria geral dos contratos e disposições de direito privado.

10.2. Fica eleito o Foro da Comarca de Ubatuba, para dirimir as ações originárias deste contrato.

E, assim estando justas e contratadas, assinam o presente instrumento em 05 (cinco) vias, na presença de duas testemunhas, comprometendo-se por si e seus sucessores, ao seu fiel cumprimento.

Ubatuba,

28 MAR 2013

PREFEITURA MUNICIPAL DE UBATUBA
Maurício Humberto Fornari Moromizato

NS ALIMENTOS LTDA
Sergio Carlos Callil Abdala

TESTEMUNHAS:

1ª

Ronaldo Araujo Passos
RONALDO ARAUJO PASSOS

RG: 34.802.572-5

2ª

Natalia Maria da Silva
NATALIA MARIA DA SILVA

RG: 45.662.739-X