

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

TERMO N.º 130/2020 QUE TRATA DA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE CARNES PARA DIVERSAS SECRETARIAS.

Termo do Contrato firmado entre a **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE RIBEIRÃO PIRES**, e a empresa **NEW QUALITY INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**, que tem por objeto a Contratação de empresa para fornecimento de carnes para diversas secretarias, oriundo do Pregão n.º 035/19, Ata de Registro de Preços n.º 134/19 e Processo de Compras n.º 11715/2018.

Aos vinte e quatro dias do mês de abril de dois mil e vinte, nas dependências da **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE RIBEIRÃO PIRES**, entidade de Direito Público Interno, com sede na Rua Miguel Prisco n.º 288, Centro, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 46.522.967/0001-34, neste ato representada pelo Secretário de Administração, Sr. Adriano Dias Campos, a seguir denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro a empresa **NEW QUALITY INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**, estabelecida a Rua das Hortências, n.º 1365, Vila Helena, Santo André – SP, CEP 09175-500, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 00.327.180/0001-10, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. Denis Aparecido Alves da Silva, portador da cédula de identidade RG n.º 24.189.979-5, devidamente inscrito no CPF/MF sob o n.º 166.657.068-00, perante as testemunhas ao final nomeadas, assinam o presente Termo de Contrato, declarando sujeitarem-se às normas legais vigentes e as cláusulas presentes neste contrato.

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Por força do presente instrumento, a CONTRATADA obriga-se a fornecer carnes para diversas secretarias, conforme anexo I.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. A Vigência do presente Contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura deste Termo.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO E DOS PREÇOS

3.1. Com o fornecimento dos produtos objeto do presente Contrato, a CONTRATADA receberá as quantias individuais, perfazendo o valor total do Contrato de **R\$ 1.038.032,79** (um milhão, trinta e oito mil, trinta e dois reais e setenta e nove centavos).

3.2. As despesas com a presente contratação serão cobertas com recursos classificados na dotação orçamentária sob n.º:

Secretaria de Saúde

3.3.90.30.00 10.302.0053.2.301; 3.3.90.30.00 10.301.0053.2.301;
3.3.90.30.00 10.301.0055.2.303; 3.3.90.30.00 10.302.0055.2.306;
3.3.90.30.00 10.302.0053.2.301; 3.3.90.30.00 10.305.0056.2.363;
3.3.90.30.00 08.122.0058.2.240; 3.3.90.30.00 08.122.0065.2.260;
3.3.90.30.00 08.244.0068.2.265.

Secretaria de Assistência Social e Cidadania

3.3.90.30.00 08.122.0058.2.240; 3.3.90.30.00 08.122.0065.2.260;
3.3.90.30.00 08.366.0058.2.240; 3.3.90.30.00 08.244.0068.2.265.

Secretaria de Segurança Urbana

3.3.90.30.00 06.122.0005.2.002; 3.3.90.30.00 06.182.0093.2.301

Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico

3.3.90.30.00 15.451. 0019.2.189 e 3.3.90.30.00 15.451. 0019.2.192

3.3. Nos preços cotados deverão estar computados todos os custos básicos, diretos e indiretos, bem como encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto ofertado, tais como frete, combustível, embalagens, e demais concernentes à plena e satisfatória entrega do objeto no prazo estipulado.

3.4. A CONTRATADA obriga-se a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato atualizado.

3.5. Os preços ofertados permanecerão fixos e irrevogáveis, por força da Lei Federal nº 9.069/95. Transcorrido o período de 12 (doze) meses, caso a Municipalidade delibere pela prorrogação do Ajuste, os preços poderão ser reajustados com base no índice IPC/FIPE.

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. Para recebimento do pagamento pelos produtos entregues, a CONTRATADA emitirá as respectivas faturas, que serão atestadas pela CONTRATANTE.

4.2. A CONTRATANTE terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da apresentação da fatura para aceitá-la ou rejeitá-la.

4.2.1. A fatura não será aprovada, caso a CONTRATANTE constate divergência entre os produtos solicitados e os produtos fornecidos pela CONTRATADA, no tocante a qualidade e quantidade.

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

4.2.2. A devolução da fatura não aprovada pela CONTRATANTE, em hipótese alguma, servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda quaisquer fornecimentos.

4.2.3. Considera-se para fins de pagamento, a data do recebimento da fatura devidamente corrigida.

4.3. Os pagamentos serão efetuados em 10 (dez) dias contados da emissão da Nota Fiscal.

4.3.1. A critério da Administração, o pagamento poderá ser efetuado através de cheque nominal emitido pela Prefeitura, que deverá ser retirado no setor de Tesouraria da Secretaria de Finanças, sito a Rua Miguel Prisco, 288 – prédio do Paço Municipal, ou depositado em conta bancária do interessado, que deverá fornecer seu número por escrito.

CLÁUSULA QUINTA – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS SOLICITADOS

5.1. A CONTRATANTE emitirá a Ordem de fornecimento que deverá ser atendida pela CONTRATADA no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

5.1.1. Os endereços de entrega poderão sofrer alterações durante a do contrato. A CONTRATADA será avisada previamente em caso de mudanças de endereços.

5.2. As solicitações de entrega deverão conter os produtos e sua respectiva quantidade.

5.3. A CONTRATADA deverá fornecer a respectiva Nota Fiscal, devidamente acompanhada das solicitações de entrega, que serão conferidos por funcionários responsáveis da Contratante, de acordo com o pedido.

5.3. Constatando-se erro na Nota Fiscal emitida, a Administração reserva-se o direito de devolvê-la, considerando para fins de pagamento, a data de recebimento da Nota Fiscal devidamente corrigida.

5.4. A Nota Fiscal/Fatura emitida será retida pela Administração, que a remeterá para o setor competente para pagamento.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES

6.1. DA CONTRATADA

6.1.1. A CONTRATADA é a responsável direta e exclusiva pelo fornecimento do objeto deste Contrato. Conseqüentemente, responderá civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que na execução deles venha, direta ou indiretamente, provocar ou dar causa, tanto para a CONTRATANTE quanto a terceiros.

6.1.2. Não caberá em qualquer hipótese à CONTRATANTE, qualquer responsabilidade previdenciária ou de outra natureza, com relação aos empregados da CONTRATADA.

6.1.3. A CONTRATADA deverá designar um responsável que esteja apto a responder pela avença, bem como representá-la junto à CONTRATANTE durante toda a vigência da avença.

6.1.4. A CONTRATANTE reserva-se o direito de devolver todo e qualquer produto que não esteja de acordo com o especificado no Anexo II.

6.2. DA CONTRATANTE:

6.2.1. Caberá à CONTRATANTE providenciar, através do Gestor do Contrato:

6.2.1.1. Aprovação das faturas para fins de pagamento.

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

6.2.2. Indicar um responsável pelo acompanhamento do contrato, que figurará como gestor do presente Termo, a quem deve dirigir-se o representante da CONTRATADA para dirimir quaisquer questões pertinentes a presente avença.

6.2.3. Praticar quaisquer atos, nos limites do presente Contrato que se destinem a preservar todo e qualquer direito da CONTRATANTE.

6.2.4. Controlar os prazos estabelecidos para o fornecimento do objeto.

6.2.5. A ação da CONTRATANTE não exime a CONTRATADA da completa responsabilidade, no que se refere ao fornecimento do objeto deste Contrato.

CLAUSULA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO

7.1. Não obstante o fato de a CONTRATADA ser a única e exclusiva responsável pela execução do objeto desta avença, a CONTRATANTE, através de sua própria equipe ou de prepostos formalmente designados, sem restringir a plenitude desta responsabilidade, exercerá a mais ampla e completa fiscalização dos serviços em execução a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observadas as especificações e demais requisitos previstos no presente Termo de Contrato, reservando-se o direito de rejeitar os serviços que, a seu critério, não forem considerados satisfatórios.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

8.1. Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificada e comprovada, ao não cumprimento, por parte da CONTRATADA das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, serão aplicadas, segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações, as seguintes penalidades:

8.2. Na hipótese de rescisão contratual, além da aplicação de multa correspondente, aplicar-se-á suspensão temporária ao direito de licitar com a Prefeitura Municipal da Estância Turística de Ribeirão Pires, bem como o impedimento de com ela contratar, por período não superior a 02 (dois) anos.

8.3. Declaração de inidoneidade, quando a CONTRATADA deixar de cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou culposa.

8.4. As multas eventualmente aplicadas serão irreversíveis, mesmo que os atos ou fatos que as originaram sejam reparados.

8.5. Considera-se também inexecução total do objeto do contrato a recusa injustificada da Adjudicatária em assinar o presente Termo.

8.6. As multas eventualmente aplicadas serão irreversíveis, mesmo que os atos ou fatos que as originaram sejam reparados.

8.7. As multas previstas nesta cláusula não têm caráter compensatório, não eximindo, portanto, a CONTRATADA da reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato tenha acarretado.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

9.1. São causas de rescisão contratual por ato unilateral e escrito da Administração os casos abaixo enumerados:

9.1.1. Descumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

9.1.2. Cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

9.1.3. Lentidão no cumprimento do contrato, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços, nos prazos estipulados;

9.1.4. Atraso injustificado no início do fornecimento;

9.1.5. Paralisação injustificada no fornecimento dos gêneros;

9.1.6. Subcontratação total do seu objeto, sem a prévia autorização da CONTRATANTE, por escrito;

9.1.7. Desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores.

9.1.8. Cometimento reiterado de faltas na sua execução;

9.1.9. Decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

9.1.10. Alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

9.1.11. Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado a CONTRATANTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

9.1.12. Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato.

9.2. É permitida a rescisão amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo a que se refere o contrato, desde que haja conveniência da CONTRATANTE.

9.3. Constituem as causas da rescisão do contrato:

9.3.1. A supressão por parte da CONTRATANTE, de obras ou serviços acarretando modificação do valor inicial do Contrato além do limite permitido;

9.3.2. O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE decorrentes dos serviços, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação, caso em que sua decisão deverá ser comunicada por escrito à CONTRATANTE;

9.4. Nos casos de rescisão, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados quando sofridos por esta.

9.5. O descumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos, acarretam as seguintes consequências:

9.5.1. Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da CONTRATANTE;

9.5.2. Ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos, material e pessoal empregado na execução do contrato, necessário a sua continuidade;

9.5.3. Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE.

9.6. Constitui causa de suspensão do contrato:

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

9.6.1. A ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até, que seja normalizada a situação;

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RENUNCIA DE DIREITOS

10.1. O não exercício por parte da CONTRATADA de qualquer direito ou faculdade a mesma concedida, no presente Termo de Contrato, não importará em renúncia ou novação, podendo a CONTRATANTE vir a exercê-lo a qualquer tempo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – FORÇA MAIOR

11.1. A parte que não estiver em mora não será responsabilizada pelo não cumprimento de suas obrigações, quando motivada por caso fortuito ou motivo de força maior nos termos do artigo 393 e seu parágrafo único do Novo Código Civil Brasileiro, sendo considerados como caso fortuito os eventos de natureza e, como motivos de força maior, os oriundos de atos praticados por terceiros e que comprovadamente independem da vontade das partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. O Presente Contrato reger-se-á segundo as disposições contidas na Lei 8.666/93, atualizada pela Lei 8.883/94, pelas suas cláusulas, pelo edital de **Pregão n.º 035/19** do Processo de Compras nº 11715/2018.

12.2. Constatando-se erro na Nota Fiscal emitida, a CONTRATANTE reserva-se o direito de devolvê-la, considerando para fins de pagamento, a data do recebimento da Nota Fiscal devidamente corrigida.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1. Para solução de quaisquer questões ou controvérsias relacionadas com o presente Termo de Contrato, fica desde já eleito o foro da comarca de Ribeirão Pires, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem justos e contratados, as partes assinam o presente Termo de Contrato em 04 (quatro) vias de igual teor e para o mesmo fim, juntamente com as testemunhas ao final nomeadas.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE RIBEIRÃO PIRES, 24 DE ABRIL DE 2020.

ADRIANO DIAS CAMPOS
Secretário de Administração

NEW QUALITY INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
Denis Aparecido Alves da Silva

TESTEMUNHAS:

1) _____
RG:

2) _____
RG:

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

ANEXO II – ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

1) Acém em cubos

Bovino sem osso – acém em cubos.

Embalagem primária: para fins alimentícios com aproximadamente 01 (hum) quilograma. E embalagem secundária em caixas de papelão.

O produto deverá ser preparado a partir de matéria prima em perfeito estado, livre de aponevroses e cartilagens e com boas condições de higiene.

As condições para armazenamento deverão ser em câmaras frigoríficas de congelamento à -18° C.

2) Alcatra em bifes

Características Gerais: Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deverá apresentar-se em bifes de aproximadamente 60 gramas, com 2 cm de altura.

Embalagem: Sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a Legislação vigente.

3) Almondega

Composição: Almôndega mista, produto cárneo industrializado, obtido a partir da mistura de carnes de frango e bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado à temperatura de -12° (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico, transparente contendo aproximadamente 1 kg. O produto deverá ser de aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas e a embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 06 kg (seis quilogramas) de peso líquido.

Características Gerais: O produto deverá ser preparado a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene. Com as características organolépticas (aspecto, cor, odor e sabor) próprios e textura macia.

Validade: O produto deverá ter validade mínima de 120 (cento e vinte) dias. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

4) Bacon

Características Gerais: Deverá apresentar magro, sem excesso de gordura.

Embalagem: embalagem plástica a vácuo, etiquetada, com peso de aproximadamente 1 kg.

Armazenamento: O produto deverá ser mantido resfriado com temperatura inferior a 4° C.

5) Bisteca de Porco:

Características Gerais: Carne resfriada de suíno.

Embalagem: A embalagem primária plástica a vácuo, etiquetada, com peso de aproximadamente 1 kg. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão com capacidade aproximadamente para 20 kg.

Armazenamento: O produto deverá ser mantido resfriado com temperatura inferior a 4° C.

6) Contra Filé em Bifes:

Características Gerais: Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deverá apresentar-se em bifes de aproximadamente 60 gramas, com 2 cm de altura.

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

Embalagem Primária: Sacos de polipropileno com no mínimo 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de aproximadamente 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a Legislação vigente.

7) Copa de Lombo:

Características Gerais: Carne resfriada de suíno.

Embalagem: embalagem plástica a vácuo, etiquetada, com peso de aproximadamente 1 kg. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão com capacidade para no mínimo 20 kg.

Armazenamento: O produto deverá ser mantido resfriado com temperatura inferior a 4° C.

8) Costelinha de Porco:

Características Gerais: Carne resfriada de suíno.

Embalagem: embalagem plástica a vácuo, etiquetada, com peso de aproximadamente 1 kg. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão com capacidade para no mínimo 20 kg.

Armazenamento: O produto deverá ser mantido resfriado com temperatura inferior a 4° C.

9) Sobrecoxa de Frango:

Características Gerais: Sobrecoxa de frango levemente temperada congelada em bandejas, contendo os seguintes ingredientes: sobrecoxas, água, proteína de soja, sal, estabilizante polifosfato de sódio e alho.

Embalagem: Bandeja de poliestireno envolvido com filme plástico poliolefinico, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de no mínimo 1 kg.

Embalagem Secundária: O produto deverá ser reembalado em caixa de papelão com peso líquido de no mínimo 10 kg.

Conservação: manter congelado até – 12° C.

Validade: mínimo 01 (um) ano congelado.

O produto deverá ter Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.

10) Coxão Duro em Peça :

Características Gerais: Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deverá apresentar-se em peças com aproximadamente 1 kg.

Embalagem: embalado a vácuo individualmente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a Legislação vigente e reembalados em caixas com aproximadamente 25 kg.

11) Coxão Mole (Bifes Tiras):

Características Gerais: Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deverá apresentar-se em bifes de aproximadamente 60 gramas e 2 cm de altura.

Embalagem: Sacos de polipropileno com no mínimo 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de no mínimo 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a Legislação vigente.

12) Fígado em Iscas ou bifés:

Definição: miúdos de bovino congelado – fígado (iscas/bifés).

Embalagem: A embalagem primária deve ser em saco plástico aprovado para fins alimentícios, cujo peso líquido deverá ser no máximo de 01 kg (um quilograma).

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 12 kg (doze quilogramas) de peso líquido.

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

Características Gerais: O produto deverá ser preparado a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura.

Validade: O produto deverá ter validade mínima de 06(seis) meses. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

13) Filé de Frango:

Características Gerais: Filé de Peito de frango levemente temperado, congelado em bandejas. Os filés de peito não poderão apresentar hematomas, pele, manchas de qualquer espécie, resíduos de ossos, cartilagens e mutilações. Devendo conter os seguintes ingredientes: Filé de Peito, água, proteína de soja, sal, estabilizante polifosfato de sódio e alho.

Embalagem: Bandeja de poliestireno envolvido com filme plástico poliolefinico, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de no mínimo 1 kg.

Embalagem Secundária: O produto deverá ser reembalado em caixa de papelão com peso líquido de no mínimo 10 kg.

Conservação: manter congelado até – 12° C.

Validade: mínimo 01 (hum) ano congelado.

O produto deverá ter Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.

14) Filé de Merluza:

Definição: Filé de Merluza congelado.

Embalagem: A embalagem primária deve ser em saco transparente, cujo peso líquido deverá ser no mínimo de 1 kg (um) quilograma.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 20 kg (vinte quilogramas) de peso líquido.

Características Gerais: O produto deverá ser preparado a partir de matéria prima em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene.

15) Filé de Pescada:

Definição: Filé de Pescada congelado.

Embalagem: A embalagem primária deve ser em saco transparente, cujo peso líquido deverá ser no mínimo de 1 kg (um) quilograma.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 20 kg (vinte quilogramas) de peso líquido.

Características Gerais: O produto deverá ser preparado a partir de matéria prima em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene.

16) Lagarto em Peça:

Características Gerais: Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deverá apresentar-se em peças com aproximadamente 3 kg.

Embalagem Primária: embalado a vácuo individualmente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a Legislação vigente e reembalados em caixas com aproximadamente 25 kg.

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

17) Linguiça Calabresa:

Características Gerais: Linguiça tipo calabresa sem pimenta.

Embalagem Primária: embalado a vácuo devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva com aproximadamente 1 kg, de acordo com a Legislação vigente e reembalados em caixas com aproximadamente 30 kg.

18) Linguiça Toscana:

Características Gerais: Linguiça tipo Toscana.

Embalagem Primária: embalado a vácuo devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva com aproximadamente 1 kg, de acordo com a Legislação vigente e reembalados em caixas com aproximadamente 30 kg.

19) Músculo em cubos:

Características Gerais: Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deverá apresentar-se em pacotes com aproximadamente 1 kg.

Embalagem Primária: embalado a vácuo individualmente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a Legislação vigente e reembalados em caixas com aproximadamente 20 kg.

20) Carne moída de primeira qualidade:

Características Gerais: Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deverá apresentar-se em pacotes com aproximadamente 1 kg.

Embalagem Primária: embalado a vácuo individualmente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a Legislação vigente e reembalados em caixas com aproximadamente 20 kg.

21) Peito de Frango:

Características Gerais: Deverá apresentar-se sem manchas, sem hematomas e em boas condições de higiene.

Embalagem Primária: Embalado individualmente com aproximadamente 400 gr, devidamente rotulado e etiquetado.

Embalagem Secundária: O produto de verá ser reembalado em caixa de papelão com peso líquido de aproximadamente 20 kg.

Conservação: manter congelado até – 12° C.

O produto deverá ter Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.

22) Pernil:

Embalagem Primária: Embalado individualmente com aproximadamente 1 kg, devidamente rotulado e etiquetado.

Embalagem Secundária: O produto de verá ser reembalado em caixa de papelão com peso líquido de aproximadamente 20 kg.

23) Cação em Postas:

Definição: Cação Azul em postas padronizadas congelado.

Embalagem: A embalagem primária deve ser em saco transparente, cujo peso líquido deverá ser no mínimo de 1 kg (um) quilograma.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 20 kg (vinte quilogramas) de peso líquido.

Características Gerais: O produto deverá ser preparado a partir de matéria prima em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene.

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

Validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses congelado. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

24) Salsicha:

Definição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão, na forma de gomos e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de sal, conservantes, estabilizantes e antioxidantes, amido, soja e corantes naturais.

Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser sacos plásticos com fechamento à vácuo, cujo peso líquido deverá ser de no mínimo 1 kg (um quilograma).

A embalagem secundária do produto deverá ser em shirink reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 13 kg (treze quilogramas) de peso líquido.

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (Contratos)

CONTRATANTE: Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

CONTRATADO: NEW QUALITY INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): 130/2020

OBJETO: Registro de preços para fornecimento de carnes para diversas secretarias.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: Ribeirão Pires, 24 de Abril de 2020.

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Adriano Dias Campos

Cargo: Secretário de Administração

CPF: 080.168.818-31 RG: 15.116.765-5

Data de Nascimento: 10/10/1966

Endereço residencial completo: Rua Canário, nº 644, Apt. 24, Moema, São Paulo -- SP

E-mail institucional: compras@ribeiraopires.sp.gov.br

E-mail pessoal: adriano.campos@ribeiraopires.sp.gov.br

Telefone(s): (11) 4828-9800 / 98133-9288

Assinatura: _____

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:

Nome: Adriano Dias Campos

Cargo: Secretário de Administração

CPF: 080.168.818-31 RG: 15.116.765-5

Data de Nascimento: 10/10/1966

Endereço residencial completo: Rua Canário, nº 644, Apt. 24, Moema, São Paulo -- SP

E-mail institucional: compras@ribeiraopires.sp.gov.br

E-mail pessoal: adriano.campos@ribeiraopires.sp.gov.br

Telefone(s): (11) 4828-9800 / 98133-9288

Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:

Nome: Denis Aparecido Alves da Silva

Cargo: Representante Legal

CPF: 166.657.068-00 RG: 24.189.979-5

Data de Nascimento: 18/10/1976

Endereço residencial completo: Rua das Hortências, nº 1365, Vila Helena, Santo André - SP

E-mail institucional: denis_nq@hotmail.com

E-mail pessoal: denis_nq@hotmail.com

Telefone(s): (11) 99605-4187

Assinatura: _____