TERMO DE CONTRATO:	Nº 16/2019
CONTRATANTE:	TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
CONTRATADOS:	SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO através do INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - ITAL FUNDAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA DO AGRONEGÓCIO - FUNDEPAG
OBJETO DO CONTRATO:	Contratação de serviços de análises laboratoriais em alimentos, incluindo a coleta e o adequado transporte de amostras, bem como a emissão de Relatórios de Ensaios.
PERÍODO:	12 MESES
VALOR DO CONTRATO:	R$ 141.908,00 (estimado)
DOTAÇÃO:	10.10.01.032.3024.2100.3390.39
PROCESSO TC:	Nº 010162/2019

O TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO – TCMSP, CNPJ 50.176.270/0001-26, com endereço na Av. Prof. Ascendino Reis 1.130 – São Paulo/SP, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado por seu Presidente, JOÃO ANTONIO DA SILVA FILHO, e a SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO através do INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - ITAL, CNPJ 46.384.400/0026-05, com endereço na Av. Brasil, 2.880, Campinas/SP, neste ato representado por sua Diretora Técnica de Departamento, ELOÍSA ELENA CORRÊA GARCIA, RG xxxxxxxxxxxxx-X e CPF xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, doravante denominado isoladamente EXECUTOR e, na condição de fundação de apoio, a FUNDAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA DO AGRONEGÓCIO - FUNDEPAG, CNPJ 50.276.237/0001-78, com endereço na Rua Dona Germaine Burchard, 409, São Paulo/SP, neste ato representada por seu Diretor Presidente, ANTONIO ÁLVARO DUARTE DE OLIVEIRA, RG xxxxxxxxxxxxxxx e CPF xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, doravante denominado isoladamente INTERVENIENTE, ambas, EXECUTOR e INTERVENIENTE, designadas em conjunto, CONTRATADOS, resolvem celebrar o presente contrato, por inexigibilidade de licitação, com fundamento no *caput* do artigo 25, da Lei Federal nº 8.666/93, considerando o quanto segue e de acordo com as disposições abaixo ajustadas:

CONSIDERANDO que a Agência Paulista dos Agronegócios – APTA -, órgão da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, com competência atribuída pelo Decreto Estadual de São Paulo nº 46.488/2.002, mantém em sua estrutura Instituições Científicas e Tecnológicas do Estado de São Paulo (ICTESP), conforme disposto nos artigos 23 a 28, do mencionado regulamento, notadamente o ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos;

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

CONSIDERANDO que o ITAL, fundado em 1963, é renomado Instituto Público de Pesquisa para realização de ensaios tecnológicos, fundamentados em atividades de pesquisa, desenvolvimento, assistência tecnológica, inovação e difusão do conhecimento nas áreas de embalagem e de transformação, conservação e segurança de alimentos e bebidas, especificamente em produtos cárneos (aves e peixes), lácteos (leite em pó) e cereais (feijão), permitindo-se estabelecer parâmetros de análise dos itens constantes da merenda escolar municipal e a identificação mais precisa de eventuais irregularidades na aplicação de valores do Erário;

CONSIDERANDO que o ITAL é certificado na norma NBR ISO 9001:2008 (Certificadora DQS), desde abril de 1.998, e, ainda, que suas atividades são fomentadas, mediante parcerias estratégicas com entidades privadas, sem fins lucrativos, conforme o disposto pela Lei de Inovação Tecnológica nº 10.973/2.004, regulamentada pelo Decreto nº 9.283/2018 e modificada pela Lei nº 13.243/2.016, bem como, no âmbito do Estado de São Paulo, pela Lei Complementar nº 1.049/2.008.;

CONSIDERANDO que o ITAL desenvolve ações de o desenvolvimento e inovação no Setor da Qualidade dos Alimentos em conjunto com a FUNDEPAG, pessoa jurídica de Direito Privado, fundada em 1.978, sem fins lucrativos, declarada de utilidade pública, conforme Lei Estadual de São Paulo nº 6.676/1.990, que tem por objeto social o desenvolvimento da pesquisa, o aprendizado e o ensino na área do agronegócio, sendo certo que para a sua consecução, está previsto, em seu Estatuto (art. 5º), contribuir para o desenvolvimento e prover estudos voltados à inovação, ciência e tecnologia, relativos a produtos, processos e prestação de serviços, buscando soluções do setor produtivo em geral, mediante o apoio de Instituições de Pesquisa Públicas e Privadas, ou através de organismos e consultores de notória especialização (inciso I);

CONSIDERANDO que a FUNDEPAG tem atuado como instituição de apoio ao ITAL no suporte ao desenvolvimento e inovação tecnológicos, fornecendo, por meio de bens materiais e serviços, todo o suporte necessário para viabilizar a prestação dos serviços técnicos especializados, conforme estatuído no Acordo de Cooperação celebrado entre a Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios – APTA e a FUNDEPAG, especificamente assim declarado nos *itens I, II, III, XI e XII* dos *Consideranda*, e, na C*láusula 1.1* e os respectivos *itens xiii e xiv*;

CONSIDERANDO que no mencionado Acordo de Cooperação está previsto que a FUNDEPAG, como interveniente, terá a atividade de *"Captar, gerir e aplicar, inclusive como interveniente, receitas próprias das Instituições de Pesquisa anuentes ou de outras fontes, advindas das atividades e projetos nos objetivos institucionais de pesquisa, desenvolvimento, serviços e inovação"* (*Cláusula I, inciso xiv)*; e

CONSIDERANDO que o ITAL deve contar com apoio da FUNDEPAG para a consecução do presente Projeto de Ensaios e Análises Laboratoriais dos produtos para a preparação e oferecimento no Programa de Alimentação da Rede Municipal de

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

Ensino, pelo ITAL, na forma do mencionado Acordo de Cooperação;

CONSIDERANDO que referido Acordo de Cooperação foi celebrado sob os auspícios da Resolução da Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento nº 12, de 10 de março de 2016, que, ao regulamentar a Lei Complementar Estadual nº 1.049/2008, estabelecia, expressamente, que a atuação de instituições privadas como Fundações de Apoio independia do credenciamento estabelecido na Lei Federal nº 8.958/1994, sendo-lhes permitida a delegação, por meio de convênio, a captação, a gestão e a aplicação das receitas próprias das ICTESPs;

CONSIDERANDO por fim que foi recentemente promulgado o Decreto 62.817/2017, regulamentando a Lei de Inovação Tecnológica na esfera do Estado de São Paulo, dispondo de um amplo relacionamento entre as ICTESPs (Instituições Científicas e Tecnológicas do Estado de São Paulo) e as Fundações de Apoio, prevendo, inclusive, que "a captação, a gestão e a aplicação das receitas próprias das ICTESPs poderão ser delegadas a fundação de apoio, quando assim previsto em instrumento jurídico adequado, devendo ser aplicadas exclusivamente em objetivos institucionais de pesquisa, desenvolvimento e inovação, incluindo a carteira de projetos institucionais e a gestão da política de inovação" (art. 11);

As partes celebram o presente acordo, que será integrado, para todos os efeitos, em atendimento ao ato de autorização desta contratação, pela proposta formulada pelo EXECUTOR, pelo Termo de Referência e pela Memória de Cálculo da Estimativa de Quantidades, elaborados pelo CONTRATANTE, bem como pelas seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O Objeto do presente Contrato é a prestação de serviços de análises laboratoriais em alimentos a serem utilizados no Programa de Alimentação da Rede Municipal de Ensino, no Município de São Paulo, incluindo a coleta e o adequado transporte das amostras, bem como a emissão de Relatórios de Ensaios, conforme o Termo de Referência anexo a este Contrato.

1.2. Caracterização dos serviços: Análises laboratoriais em carnes (aves e pescados), grãos (feijão) e leite em pó, incluindo a coleta e o transporte de amostras, além da emissão de Relatórios de Ensaios conclusivos em relação à legislação vigente e às Especificações Técnicas constantes dos respectivos contratos firmados entre as empresas fornecedoras e a Prefeitura do Município de São Paulo.

1.2.1. O volume da amostra a ser efetivamente analisada será definido quando do planejamento da fiscalização a ser realizada pelo CONTRATANTE e

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

levará em consideração a quantidade dos produtos entregues à Secretaria Municipal de Educação no período de abrangência do trabalho.

1.3. Os serviços serão executados em unidades laboratoriais do ITAL, que atendam às normas técnicas pertinentes ao manuseio de cada tipo de produto alimentício em análise.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

2.1. A execução do objeto contratado obedecerá ao estabelecido no Termo de Referência anexo a este Contrato, considerando-se os métodos de análise indicados.

2.2. A requisição dos serviços dependerá da programação de auditorias do CONTRATANTE, na forma e nos prazos constantes do Termo de Referência.

2.3. O procedimento para a coleta das amostras obedecerá ao disposto no Termo de Referência anexo a este Contrato.

2.4. A seleção *in loco* dos produtos que serão recolhidos nos locais de coleta para que sejam objeto de análise obedecerá a critérios técnico-científicos que deverá ser justificado pelo EXECUTOR.

2.5. O início das etapas de execução dos serviços contratados obedecerá ao disposto no Termo de Referência anexo a este Contrato, em conformidade com a emissão de Ordens de Serviço pelo CONTRATANTE.

2.6. As coletas das amostras deverão ocorrer nos locais definidos no Termo de Referência anexo a este Contrato, com a presença obrigatória de Auditores do CONTRATANTE e de técnico do EXECUTOR.

2.7. O período de execução dos testes tecnológicos, bem como a emissão conclusiva de Relatório de Ensaios referente a cada uma das análises realizadas obedecerá ao fixado no Termo de Referência anexo a este Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PREÇOS, DO REAJUSTE E DO VALOR DO CONTRATO

3.1. Pela realização dos serviços, os preços serão apurados unitariamente, separando-se os valores referentes às análises propriamente ditas e às diferentes hipóteses de mobilização para a coleta, em conformidade com o Termo de Referência e com a Memória de Cálculo da Estimativa de Quantidades anexos a este Contrato.

3.1.1. Anexo I – Termo de Referência

3.1.2. Anexo II – Tabela de estimativa de quantidades e valores dos relatórios de ensaios e das mobilizações.

3.2. Os preços poderão ser reajustados, mediante solicitação dos CONTRATADOS, após o interregno de 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação da proposta (Io – mês/ano), ou, nos reajustes subsequentes ao primeiro, da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido, aplicando-se o índice IPC-FIPE, acumulado em 12 (doze) meses, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

3.3. Os CONTRATADOS deverão instruir o pedido de reajuste com a documentação

pertinente, para a conferência e para a homologação dos cálculos pela CONTRATANTE.

3.3.1. Caso o Contrato seja prorrogado sem que os CONTRATADOS tenham pleiteado o reajuste, ocorrerá a preclusão deste direito.

3.3.2. Também ocorrerá a preclusão do direito ao reajuste se o pedido for formulado depois de extinto o Contrato.

3.3.3. O reajuste terá seus efeitos financeiros iniciados a partir da data de aquisição do direito dos CONTRATADOS, nos termos da Subcláusula 3.2.

3.3.4. Na hipótese de divergência de valores entre o apresentado pelos CONTRATADOS e o conferido pela CONTRATANTE, prevalecerá o verificado por esta, até que as PARTES dirimam a controvérsia.

3.3.5. Se a CONTRATANTE verificar a ocorrência de deflação, poderá dar início ao procedimento de reajuste.

3.3.6. O reajuste concedido será registrado por meio de apostila.

3.4. Para os efeitos legais, considera-se o valor estabelecido nesta cláusula como líquido e sem outros acréscimos de qualquer natureza, abrangendo-se todos os custos e os benefícios decorrentes de trabalhos executados em horas extraordinárias, trabalhos noturnos, dominicais e em feriados, bem como o transporte e a utilização de insumos e de equipamentos necessários para as análises, de modo a constituir a única contraprestação devida pela execução dos serviços.

3.5. Atribui-se a este Contrato o valor total estimado de R$ 141.908,00 (cento e quarenta e um mil, novecentos e oito reais).

CLÁUSULA QUARTA - DAS MEDIÇÕES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. As medições obedecerão aos critérios estabelecidos nos itens 5 e 7 do Termo de Referência anexo a este Contrato, bem como ao detalhamento a seguir.

4.2. Após o recebimento e a conferência dos Relatórios de Ensaios, o CONTRATANTE deverá notificar o INTERVENIENTE com cópia para o EXECUTOR por escrito, por meio de correspondência eletrônica, em até 5 (cinco) dias úteis, autorizando a emissão da Nota Fiscal.

4.3. Antes do pagamento, o CONTRATANTE efetuará consulta ao Cadastro Informativo Municipal – CADIN.

4.3.1. A existência de registro no CADIN impede a realização de pagamento, conforme estabelecido no inciso II, do art. 3º, da Lei Municipal nº 14.094/2005.

4.4. Compete ao EXECUTOR indicar ao CONTRATANTE, quando do envio do Relatório Mensal previsto no Termo de Referência, as informações bancárias do INTERVENIENTE, referentes ao destinatário do pagamento.

4.5. Os pagamentos serão feitos em favor do INTERVENIENTE, em até 10 dias contados do recebimento da Nota Fiscal ou de documento equivalente, por meio de depósito em conta corrente ou de ficha de compensação, acompanhado de recibo dos serviços prestados expedido pelo responsável pela fiscalização do instrumento contratual, desde que cumpridas todas as exigências legais e contratuais pelos CONTRATADOS.

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

4.6. Na hipótese de erro ou divergência com as condições contratadas, a nota fiscal/fatura será recusada pelo CONTRATANTE mediante declaração expressa das razões da desconformidade, ficando estabelecido que o prazo para pagamento seja contado a partir da data da apresentação da nova fatura devidamente corrigida.

4.7. O pagamento efetuado com atraso por culpa exclusiva do CONTRATANTE terá o valor do principal reajustado pelo índice de remuneração básica da caderneta de poupança e de juros simples no mesmo percentual de juros incidentes sobre a caderneta de poupança, para fins de compensação da mora (TR + 0,5% “pro-rata tempore”), observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorrer (conforme Portaria 05/2012-SF).

CLÁUSULA QUINTA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1. As despesas resultantes do presente instrumento correrão, neste exercício, por conta dos recursos constantes da dotação orçamentária 10.10.01.032.3024.2100.3390.39 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA e, no próximo exercício, por conta da dotação orçamentária prevista para atender despesas da mesma natureza.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA

6.1. A vigência do Contrato terá início na data de sua assinatura e término na data da lavratura do Recebimento Definitivo.

6.2. O prazo de execução será de 12 (doze) meses, cujo início se dará a partir da data fixada na Ordem de Início de Serviços, podendo ser prorrogado conforme o estabelecido no inciso II, do art. 57 da Lei Federal nº 8.666/93 e no art. 46 do Decreto Municipal nº 44.279/03.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

7.1. Competem aos CONTRATADOS os seguintes direitos e obrigações, os quais deverão ser cumpridos mediante entendimento direto entre ambos, de modo a garantir a adequada execução do objeto:

7.1.1. Ao EXECUTOR:

7.1.1.1. Execução dos serviços contratados em conformidade com as melhores práticas científicas e tecnológicas disponíveis, atentando às especificações constantes do Termo de Referência, da Memória de Cálculo da Estimativa de Quantidades e das Ordens de Serviço emitidas pelo CONTRATANTE;

7.1.1.2. Fornecimento dos equipamentos e dos insumos necessários à realização dos serviços ora contratados, de acordo com as especificações e com as normas técnicas;

7.1.1.3. Execução das atividades em laboratórios do EXECUTOR tecnicamente adequados para a realização das análises solicitadas;

7.1.1.4. O emprego, na execução dos serviços contratados, de profissionais habilitados e com formações compatíveis com cada tipo de

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

análise a ser executada, sendo de inteira responsabilidade do EXECUTOR a mão-de-obra utilizada;

7.1.1.5. Proceder à coleta das amostras tempestivamente, em conformidade com as Ordens de Serviço emitidas pelo CONTRATANTE, na presença de Auditores designados pelo CONTRATANTE;

7.1.1.6. Dar destinação apropriada aos alimentos coletados, após a execução das diferentes análises solicitadas pelo CONTRATANTE.

7.1.2. À INTERVENIENTE:

7.1.2.1. Receber os valores pagos pelo CONTRATANTE e aplicá-los para execução do objeto deste Contrato;

7.1.2.2. Realizar todas as aquisições, contratações e pagamentos necessários para que o EXECUTOR possa prestar os serviços objeto deste contrato;

7.1.2.3. Realizar o acompanhamento e a gestão financeira e administrativa do deste Contrato, visando ao cumprimento, pelo EXECUTOR, do cronograma de execução dos serviços;

7.1.2.4. A emissão e o envio de fatura referente à execução dos serviços contratados, devendo constar das Notas Fiscais o número da inexigibilidade de licitação que originou este Contrato.

7.1.3. Aos CONTRATADOS, solidariamente:

7.1.3.1. Responsabilização por todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e outros relativos a todas as atividades decorrentes deste Contrato e com o estabelecido na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria, de modo que os pagamentos constantes da Cláusula III representem a única e exclusiva contraprestação pelos serviços prestados.

7.1.3.1.1. A inadimplência de qualquer um desses itens não transferirá a responsabilidade ao CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto do ajuste;

7.1.3.2. Os CONTRATADOS deverão responder por quaisquer prejuízos que seus empregados causem ao patrimônio do CONTRATANTE ou a terceiros, durante a permanência no local de serviço, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus disso decorrente;

7.1.3.3. Manutenção atualizada, durante a vigência da contratação, de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para esta contratação, inclusive seus dados cadastrais;

7.1.3.4. É vedado aos CONTRATADOS, sem prévia e expressa autorização do CONTRATANTE, prestar informações a terceiros sobre a natureza ou o andamento deste Contrato, ou divulgá-lo por meio da imprensa escrita ou falada, ou por qualquer outro meio de comunicação.

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

7.1.3.4.1. No ato de eventual autorização de divulgação ou de reprodução de material, o CONTRATANTE, estabelecerá a forma e o conteúdo da veiculação permitida;

7.1.3.5. Os CONTRATADOS não poderão transferir, por qualquer forma, total ou parcialmente, os direitos e obrigações que este Contrato, o Termo de Referência e a Memória de Cálculo da Estimativa de Quantidades lhes atribuem, salvo com a expressa anuência do CONTRATANTE, manifestado por escrito e por quem detenha poderes para tanto.

7.1.3.5.1. É também vedado aos CONTRATADOS a subcontratação total ou parcial do objeto do Contrato sem a expressa autorização do CONTRATANTE;

7.1.3.6. É vedado aos CONTRATADOS se pronunciarem em nome do CONTRATANTE, inclusive em órgãos de imprensa, sobre quaisquer assuntos relativos à atividade dele, devendo guardar sigilo absoluto quanto a quaisquer informações obtidas do CONTRATANTE, em decorrência deste Contrato, bem como não divulgar ou reproduzir quaisquer documentos, instrumentos normativos e materiais encaminhados pelo CONTRATANTE;

7.1.3.7. O cumprimento de todas as leis e instrumentos normativos reguladores da atividade, bem como a satisfação, às próprias expensas, de todas e quaisquer exigências legais decorrentes da execução deste Contrato.

7.2. Compete ao CONTRATANTE, por meio de responsável pela fiscalização do Contrato, a ser indicado pela autoridade competente, na forma do artigo 67 da Lei Federal 8.666/93:

7.2.1. Emitir as Ordens de Serviço com a antecedência estabelecida no Termo de Referência para que o EXECUTOR realize a coleta e deem sequência à análise desse material;

7.2.2. Designar os Auditores que acompanharão o EXECUTOR na coleta do material objeto de análise;

7.2.3. Promover o acompanhamento e a fiscalização dos serviços sob os aspectos técnico e qualitativo;

7.2.4. Efetuar os pagamentos de sua responsabilidade nos prazos previstos, desde que atendidas todas as condições constantes deste Contrato, do Termo de Referência e da Memória de Cálculo da Estimativa de Quantidades e cumpridos todos os procedimentos administrativos de responsabilidade dos CONTRATADOS;

7.2.5. Atestar o recebimento da Nota Fiscal de Serviço após a verificação das execuções, rejeitando o que não estiver de acordo, por meio de notificação aos CONTRATADOS;

7.2.6. Comunicar aos CONTRATADOS, por escrito, a aplicação de eventual penalidade, nos termos deste Contrato, do Termo de Referência e da legislação em vigor;

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

7.2.7. Estabelecer diretrizes, normas e procedimentos para o serviço;

7.2.8. Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pelos CONTRATADOS, inclusive quanto à continuidade da prestação dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo CONTRATANTE, não devem ser interrompidos;

7.2.9. Comunicar às autoridades eventuais irregularidades e atos ilícitos cometidos pelos CONTRATADOS;

7.2.10. Exigir dos CONTRATADOS o cumprimento de todos os compromissos assumidos;

7.2.11. Receber, provisoriamente, os serviços prestados, mediante recibo emitindo pelo responsável pela fiscalização do Contrato, em até 5 (cinco) dias úteis da apresentação de nota fiscal ou de documento equivalente;

7.2.12. Receber, definitivamente, os serviços prestados, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação ou de vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no artigo 69 da Lei Federal 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES

8.1. O descumprimento das obrigações previstas em Lei ou neste Contrato sujeitará o EXECUTOR, o INTERVENIENTE ou os CONTRATADOS, em conjunto, quando for o caso, às sanções previstas no Termo de Referência, bem como às seguintes penalidades, que poderão ser aplicadas em conjunto com as demais punições dispostas na Seção II, do Capítulo IV, da Lei Federal 8.666/93.

8.1.1. Advertência:

8.1.1.1. A advertência será aplicada em caso de faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízo à execução contratual.

8.1.2. Multa:

8.1.2.1. Multa de 2% (dois por cento) por dia de atraso, em razão de descumprimento injustificado de qualquer obrigação contratual, calculada sobre o valor de cada parcela ou obrigação inadimplida.

8.1.2.2. Multa, de caráter compensatório, de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, caso qualquer dos CONTRATADOS dê causa à rescisão do ajuste, sem motivo justificado e não aceito pelo CONTRATANTE.

8.2. As multas são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras, sendo descontadas de pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE, ou recolhidas em até 5 (cinco) dias úteis contados da comunicação ao infrator, ou ainda, se for o caso, cobradas judicialmente.

8.2.1. O não recolhimento das multas no prazo implicará atualização monetária e juros moratórios, calculados em conformidade com a Lei Municipal nº 13.275/2002.

8.2.2. O montante das multas cumuladas será limitado a 20% (vinte por

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

cento) sobre o valor total do Contrato.

8.3. No caso de aplicação de eventuais penalidades, será observado o procedimento previsto no Capítulo X do Decreto Municipal nº 44.279/03 e na Seção II do Capítulo 4 da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA NONA - DA ANTICORRUPÇÃO

9.1. Para a execução deste Contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria, quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta, quanto ao objeto deste Contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma, conforme o disposto no Decreto Municipal nº 56.633/2015.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

10.1. O presente contrato poderá ser rescindido, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, nas hipóteses previstas na Lei Municipal nº 13.278/02, no Decreto Municipal nº 44.279/03 e na Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

11.1. Aplica-se ao presente Contrato o regime jurídico de Direito Público, do qual decorrem cláusulas exorbitantes que poderão ser exercidas pelo CONTRATANTE.

11.1.1. Supletivamente, aplicam-se os princípios da Teoria Geral dos Contratos e demais disposições de Direito Privado.

11.2. Aplicam-se ao presente Contrato a Lei Federal nº 8.666/93, a Lei Municipal nº 13.278/02, o Decreto Municipal nº 44.279/03 e legislação correlata, cabendo ao CONTRATANTE decidir sobre os casos omissos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA DESTINAÇÃO FINAL DAS AMOSTRAS

12.1. Aos alimentos que compõem as diferentes amostras selecionadas ao longo da execução deste Contrato deverá ser dada destinação apropriada, sob responsabilidade do EXECUTOR, em atendimento às legislações específicas sobre o manejo alimentar.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESPONSABILIDADE CONTRATUAL

13.1. Os CONTRATADOS, sempre de acordo com as obrigações correspondentes , respondem perante o CONTRATANTE pela certeza, honorabilidade e lisura do serviço, bem como contra terceiros, sem acarretar ao CONTRATANTE quaisquer ônus, além do preço contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca desta Capital para solução de quaisquer litígios relativos ao presente ajuste, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem de acordo, as partes firmam este contrato, em duas vias de igual teor.

São Paulo, 07 de agosto de 2019.

JOÃO ANTONIO DA SILVA FILHO
Presidente
TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
CONTRATANTE

ELOÍSA ELENA CORRÊA GARCIA
Diretora Técnica de Departamento
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO através do INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – ITAL
EXECUTOR

ANTONIO ÁLVARO DUARTE DE OLIVEIRA
Diretor Presidente
FUNDAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA DO AGRONEGÓCIO – FUNDEPAG
INTERVENIENTE

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de serviços de análises laboratoriais em alimentos a serem utilizados no Programa de Alimentação da Rede Municipal de Ensino, no Município de São Paulo, incluindo a coleta e o adequado transporte de amostras, bem como emissão de Relatório de Ensaios.

2. JUSTIFICATIVA

A contratação em tela visa auxiliar os procedimentos de fiscalização da Subsecretaria de Fiscalização e Controle (SFC) nos trabalhos referentes aos contratos firmados pela Prefeitura do Município de São Paulo (PMSP) no âmbito do Programa de Alimentação da Rede Municipal de Ensino nos seguintes produtos: leite em pó, grãos (feijão carioca e feijão preto) e carnes (frango e pescados). A contratação tem por finalidade fornecer dados que permitam verificar a qualidade e a conformidade dos produtos entregues com as Especificações Técnicas constantes dos respectivos contratos de fornecimento e com a legislação vigente.

3. CARACTERIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

Análises laboratoriais em carnes (frango e pescados), grãos (feijão carioca e/ou feijão preto) e leite em pó, coleta e adequado transporte das amostras, emissão de Relatório de Ensaios conclusivos em relação à legislação vigente e às Especificações Técnicas constantes dos respectivos contratos firmados entre as empresas fornecedoras e a Prefeitura do Município de São Paulo (PMSP).

4. DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

4.1. Relação das análises laboratoriais e respectivos métodos

A. Análises em Leite em Pó

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

ITEM	Análise	Método
A 1	Índice de insolubilidade	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. . Instrução Normativa no 68, de 12/12/2006.
A 2	Partículas queimadas	
A 3	Umectabilidade	
A 4	Dispersibilidade	
A 5	Amido (qualitativo)	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. . Instrução Normativa no 68, de 12/12/2006.
A 6	Teor de caseína	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa no 68, de 12/12/2006. HOOI, R.; BARBANO, D. M.; BRADLEY, R. L.; BUDDE, D.; BULTHAUS, M.; CHETTIAR, M.; LYNCH, J.; REDDY, R. Chap. 15. Chemical and Physical Methods. In: Standard Methods for the Examination of Dairy Products. Wehr, H. M.; Frank, J. F. (ed.). American Public Health Association. 17 ed., p. 505-506, 2004.
A 7	Gorduras totais	Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists - AOAC (2010), Official Method 932.06. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. - Instrução Normativa nº 68, de 12/12/06 PEREIRA, D.B.C.; SILVA, P.H.F. da; COSTA Jr., L.C.G.; OLIVEIRA, L.L. de. Físico-química do Leite e Derivados – Métodos Analíticos. 2ª edição. Juiz de Fora – MG, Brasil; Sermograf – Arts Gráficas e Editora Ltda., 2001, 234p.
A 8	Umidade/Extrato seco total	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 68, de 12/12/06
A 9	Proteína	Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists - AOAC (2012), Method 930.29. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. . Instrução Normativa no 68, de 12/12/2006. INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION: Milk: determination of nitrogen content. Belgium: FIL/IDF, 1993. 11p. (FIL-IDF 20B). INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION. Determination of the total nitrogen content of milk by Kjeldahl method. Brussels: FIL/IDF, 1962. 3p. (FIL-IDF, 20).
A 10	Cinzas insolúveis em HCl 10%	Instituto Adolfo Lutz (2005), método 024. Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists - AOAC (2012), Official Method 941.12B
A 11	Maltodextrina (qualitativo) e Sacarose (qualitativo)	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa Nº 14, de 27/04/2007/
A 12	Glicidios redutores (em lactose)	Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists - AOAC (2012), Method 906.03
A 13	Avaliação macroscópica	OLSEN, A.R.; KNIGHT, S.A.; ZIOBRO, G.C. Macroanalytical Procedures Manual (MPM). Alameda, CA, USA. U.S. Food and Drug Administration (FDA). Technical Bulletin Number 5. 1984; Electronic Version 1998.
A 14	Sujidades	Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists - AOAC (2010) Method 960.49

B. Análises em Feijão Carioca ou Feijão Preto

ITEM	Análise	Método
B 1	Avaliação macroscópica	OLSEN, A.R.; KNIGHT, S.A.; ZIOBRO, G.C. Macroanalytical Procedures Manual (MPM). Alameda, CA, USA. U.S. Food and Drug Administration (FDA). Technical Bulletin Number 5. 1984.
B 2	Sujidades leves	Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists - AOAC (2010) Method 945.81
B 3	Avaliação de tipo	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. . Instrução Normativa no 12/2008

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

B 4	Teste de cocção	Descrito conforme consta nos Editais de PE nº 82/SME/2016 e 20/SME/2017: Deverá ser realizada em 500 (quinhentos) gramas do produto procedente do mesmo lote e data de empacotamento / fabricação, os quais deverão apresentar: • Resultado satisfatório: quando, no mínimo, 90% (noventa por cento) dos grãos da amostra se apresentam cozidos, cedendo facilmente à pressão digital e apresentando consistência pastosa suave. Para determinação do resultado, deverá ser seguida a seguinte metodologia: 1. Deverão ser pesados 500 (quinhentos) gramas do grão, lavados em água corrente e escorridos. Todo o conteúdo deverá ser transferido para uma panela de pressão, acrescido 1,5 (um e meio) litros de água e ajustadas a tampa e válvula. 2. O produto deverá ser levado ao fogo e aquecido até o ponto em que ocorrer saída de vapor pela válvula, momento que corresponderá ao tempo zero do teste de cocção. Continuar o aquecimento durante 30 (trinta) minutos, iniciando a contagem de tempo a partir do tempo zero. 3. Retirar a panela de pressão do fogo e aguardar 5 (cinco) minutos para redução da pressão no interior da panela. 4. Misturar os grãos de feijão, tomando ao acaso, 100 grãos, para verificar o grau de cocção. 5. Comprimir os grãos de feijão, um a um entre os dedos polegar e indicador, exercendo pressão moderada e observar o aspecto do grão. 6. Caso, menos de 90% (noventa por cento) dos grãos não cedam adequadamente à pressão digital e/ou seus cotilédones se separem ou se fracionem em pequenos grumos, o resultado será considerado insatisfatório.

C. Análises em Pescados congelados

ITEM	Análise	Método
C 1	Desglaciamento	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 25, de 02/06/11

D. Análises em Cortes de frango congelados (coxa ou sobrecoxa ou coxa com sobrecoxa ou peito)

ITEM	Análise	Método
D 1	Teor de água adicionado	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 8, de 11/03/09

4.2. Coleta e Transporte de Amostras

Os serviços deverão abranger, além das análises laboratoriais, a coleta, o transporte, e o adequado armazenamento durante o transporte das mesmas.

As amostras deverão ser coletadas nos armazéns contratados pela Prefeitura do Município de São Paulo, em dois endereços, a seguir informados, ou em outros armazéns que venham a substituí-los:

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

- Via Anhanguera s/nº, Km 26 – Jardim Jaraguá – São Paulo – SP;
- Avenida Nações Unidas s/nº, CEAGESP/Portão 12 – Vila Leopoldina – São Paulo – SP.

As amostras deverão ser coletadas em dias úteis em horário comercial, das 8h00 às 18h00.

As coletas de amostras deverão ser obrigatoriamente acompanhadas por auditores do TCM-SP e por um técnico da **CONTRATADA**.

4.3. Execução dos serviços

Os serviços serão requisitados por meio de Ordens de Serviços em função da programação das fiscalizações a serem realizadas pelo TCM-SP.

4.3.1. Ordens de Serviço

A **CONTRATANTE** emitirá Ordem de Serviço com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis da data em que deverá ser realizada a coleta de amostras, contados a partir do dia seguinte à data do envio da correspondência eletrônica da Ordem de Serviço.

Na Ordem de Serviço deverá constar o produto a ser analisado, o(s) tipo(s) de análise(s) a ser(em) realizada(s) (informando a identificação do item conforme apresentado nas tabelas do subitem 4.1 deste Termo de Referência), a quantidade de amostras para cada produto, e o local de retirada das amostras. A Ordem de Serviço deverá seguir acompanhada das Especificações Técnicas integrantes dos contratos que deram origem à aquisição do produto a ser analisado.

As Ordens de Serviço deverão ser encaminhadas por meio de correspondência eletrônica endereçada ao preposto a ser indicado pela **CONTRATADA**, devendo a **CONTRATADA** responder à correspondência por meio do mesmo correio eletrônico, dando ciência e confirmação do recebimento.

A confirmação de recebimento da Ordem de Serviço implica a aceitação de todas as informações nela constantes, inclusive quanto à capacidade de coleta das amostras na quantidade de mobilizações especificada.

4.3.2. Quantidades máximas de análises

Na sequencia será apresentada a quantidade máxima de análises que poderá realizada em cada tipo de alimento.

4.3.2.1. Leite em pó e Feijão carioca e Feijão preto

A quantidade máxima de análises para cada um dos tipos de análises listados nas

tabelas “A” e “B” do subitem 4.1 deste Termo de Referência é de:

- 40 (quarenta), para toda a vigência do contrato;
- 20 (vinte), para um mês.

4.3.2.2. Pescados congelados e Cortes de frango congelados

As amostras de pescados congelados e de cortes de frango congelados serão analisadas em triplicatas, ou seja, uma análise corresponde à aplicação da metodologia correspondente em 3 (três) embalagens primárias, individualmente.

A quantidade máxima de análises para cada um dos tipos de análises listados nas tabelas “C” e “D” do subitem 4.1 deste Termo de Referência é de:

- 14 (quatorze), para toda a vigência do contrato;
- 7 (sete), para um mês.

Dessa forma, a quantidade máxima de embalagens primárias que serão utilizadas é de 42 (quarenta e duas) unidades.

4.3.3. Número Estimado de Mobilizações

Durante a vigência do Contrato, o número estimado de mobilizações para a coleta de amostras é de **16 (dezesseis)** mobilizações, distribuídas conforme detalhado a seguir:

- Leite em pó: 4 (quatro) mobilizações;
- Feijão (carioca e/ou preto): 4 (quatro) mobilizações;
- Pescados congelados: 4 (quatro) mobilizações;
- Cortes de frango congelados: 4 (quatro) mobilizações.

Em função da programação das fiscalizações a serem realizadas pelo TCM-SP, a **CONTRATANTE** poderá determinar que numa mesma mobilização sejam coletadas amostras de mais de um produto, considerando a capacidade máxima de coleta da **CONTRATADA**, a ser informada quando da apresentação da proposta comercial.

4.3.4. Relatórios de Ensaios

Para cada análise realizada, deverá ser apresentado um Relatório de Ensaio, que deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

- Data da coleta da amostra;

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

- Data de Início da Análise;
- Data da Emissão do Relatório de Ensaio;
- Natureza da Análise;
- Descrição das Amostras;
- Descrição das Condições de Armazenamento das Amostras;
- Método utilizado;
- Resultados Conclusivos – em relação à legislação vigente e às Especificações Técnicas dos contratos que deram origem à aquisição do produto analisado;
- Demais observações pertinentes.

Todos os Relatórios de Ensaios deverão ser assinados por profissionais com habilitação compatível ao tipo de análise.

O prazo para entrega dos Relatórios de Ensaios provenientes das análises é de até 20 (vinte) dias úteis, contados a partir do dia seguinte ao da coleta da(s) amostra(s).

Qualquer alteração no prazo de entrega dos Relatórios de Ensaios deverá ser solicitada pela **CONTRATADA,** com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis anteriores a data do prazo de entrega do Relatório de Ensaio, por meio de correspondência eletrônica, com a devida justificativa e proposta de nova data de entrega. A **CONTRATANTE** se manifestará por meio do mesmo correio eletrônico, no prazo de 2 (dois) dias úteis.

Os Relatórios de Ensaios podem ser encaminhados através de correspondência eletrônica a **CONTRATANTE**, desde que emitidos com Certificação Digital. Caso contrário deverão ser encaminhadas 2 (duas) vias originais impressas e assinadas.

5. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

5.1. Análises propriamente ditas

Os custos unitários de cada uma das análises deverão remunerar todos os custos envolvidos, como, por exemplo, mão de obra, insumos e equipamentos necessários à execução dos serviços (análises) e a elaboração dos Relatórios de Ensaios.

O item será medido por tipo de análise, por amostra[1].

[1] Para pescados congelados e cortes de frango congelados, uma amostra equivale a três embalagens primárias.

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

5.2. Mobilização

O custo unitário de mobilização deverá remunerar todos os custos envolvidos na coleta, no transporte e no adequado armazenamento durante o transporte das mesmas.

O custo unitário deverá ser detalhado discriminando os itens que compões cada um dos três grupos seguintes:

a) Custos com deslocamento – Exemplo: veículo, insumos para o veículo, pessoal;

b) Custos com armazenamento dos alimentos – Exemplo: Embalagens, lacres;

c) Custos com acondicionamento dos alimentos congelados: Exemplo: gelo seco.

5.2.1. Mobilização que inclua a coleta de produtos congelados

No caso de mobilização para coleta de apenas produtos congelados **ou** de produtos em temperatura ambiente juntamente com produtos congelados, o custo de mobilização será o correspondente aos três grupos, “a”, “b” e “c”, listados no subitem 5.2.

5.2.2. Mobilização para coleta de apenas produtos em temperatura ambiente

No caso de mobilização para coleta de apenas produtos em temperatura ambiente, o custo de mobilização será o correspondente aos grupos, “a” e “b”, listados no subitem 5.2.

5.2.3. Mobilização improdutiva

No caso de a mobilização tornar-se improdutiva por motivos alheios à **CONTRATADA**, a mesma deverá ser remunerada pela **CONTRATANTE** no valor correspondente ao grupo “a” do subitem 5.2.

6. DURAÇÃO DO CONTRATO

O **CONTRATO** terá duração de 12 (seis) meses, com previsão de renovação de acordo com a legislação vigente.

7. MEDIÇÕES

Ao término dos trabalhos, a **CONTRATADA** encaminhará por meio de correspondência eletrônica um Relatório Mensal contendo:

- As análises executadas no período, conforme Ordens de Serviços;

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

- As mobilizações e respectivas coletas de amostras efetuadas no período.

Os Relatórios Mensais serão parte integrante dos processos de pagamentos mensais.

Os procedimentos de medição e pagamento deverão obedecer o disposto na cláusula IV do contrato.

8. PENALIDADES

Serão aplicadas penalidades de advertência e/ou multa na forma do disposto na cláusula VIII do contrato.

9. CONSIDERAÇÕES

9.1. A **CONTRATADA** deverá ser especializada na realização de análises laboratoriais de alimentos, devendo possuir laboratórios e equipamentos próprios e específicos para a realização de todos os serviços a serem realizados, no escopo da presente contratação.

9.2. A **CONTRATADA** deverá executar os serviços fornecendo, ainda, todos os insumos e materiais necessários a sua completa execução.

9.3. As análises deverão ser realizadas por profissionais habilitados e com formações compatíveis para cada análise a ser executada.

9.4. A **CONTRATADA** deverá apresentar a relação de profissionais, com suas respectivas qualificações técnicas, que serão responsáveis pelas análises e respectivos Relatórios de Ensaios.

9.5. As tratativas envolvendo a Prefeitura do Município de São Paulo, no que diz respeito à coleta de amostras é de responsabilidade da **CONTRATANTE.**

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000

ANEXO II - Tabela de estimativa de quantidades e valores dos relatórios de ensaios e das mobilizações

Produto	Análise	Valor Unitário (R$)	Quantidade Estimada	Valor Estimado Total (R$)
Leite em pó integral	Índice de insolubilidade	134,00	40	**5.360,00**
	Partículas queimadas	122,00	40	**4.880,00**
	Umectabilidade	107,00	40	**4.280,00**
	Dispersibilidade	134,00	40	**5.360,00**
	Avaliação macroscópica	158,00	40	**6.320,00**
	Sujidades	260,00	40	**10.400,00**
	Amido (qualitativo)	45,00	40	**1.800,00**
	Teor de caseína	250,00	40	**10.000,00**
	Gorduras totais	80,00	40	**3.200,00**
	Umidade/Extrato seco total	55,00	40	**2.200,00**
	Proteína	120,00	40	**4.800,00**
	Cinzas insolúveis em HCl 10%	80,00	40	**3.200,00**
	Maltodextrina (qualitativo) e Sacarose (qualitativo)	290,00	40	**11.600,00**
	Glicidios redutores (em lactose)	140,00	40	**5.600,00**
			Sub-Total (A) Leite em Pó	**79.000,00**
Feijão carioca ou Feijão preto	Teste de cocção	58,00	40	**2.320,00**
	Avaliação de tipo	130,00	40	**5.200,00**
	Avaliação macroscópica	158,00	40	**6.320,00**
	Sujidades leves	260,00	40	**10.400,00**
			Sub-Total (B) Feijão	**24.240,00**
Filés de pescado congelado	Desglaciamento	425,00	14 (triplicatas)	**5.950,00**
			Sub-Total (C) Pescado	**5.950,00**
Cortes de frango congelados (coxa ou sobrecoxa ou coxa com sobrecoxa ou peito)	Teor de água adicionado	537,00	14 (triplicatas)	**7.518,00**
			Sub-Total (D) Frango	**7.518,00**
Mobilizações - produtos secos		850,00	8	**11.900,00**
Mobilizações - produtos congelados		950,00	8	**13.300,00**
			Sub-Total (E) Mobilização	**25.200,00**
			Valor Total Estimado (A + B + C + D + E) (R$)	**141.908,00**
			BDI (%)	**-**
			Preço Total Estimado (R$)	**141.908,00**

Av. Prof. Ascendino Reis, 1130 • São Paulo/SP • 04027-000 • (11) 5080-1000