

EDITAL DE DISPENSA LICITAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/ 2018

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 064/2018

INTERESSADO: Fundação Arte e Cultura de Ilhabela – FUNDACI

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de 438 unidades de refeições do tipo Marmitex, ao longo de 12 (doze) meses.

SUPORTE LEGAL: Lei Federal 8.666/93 e atualizações posteriores.

REGIME: Empreitada por Preço Global

TIPO: Menor Preço

1.0.0. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1.0. O objeto da presente Dispensa de Licitação é a Contratação de empresa para fornecimento de 438 unidades de refeições do tipo Marmitex, ao longo de 12 (doze) meses, conforme descrito no Anexo I.

2.0.0. DO PAGAMENTO

2.1.0. As despesas correrão por conta da dotação orçamentária própria do orçamento, obedecido ao princípio da anualidade orçamentária e, em especial, a dotação - reduzido nº 24, Outros Serviços de Terceiros, Pessoa Jurídica: 17.01.13.392.3003.2.172.339039.04.110000.

2.2.0. Os pagamentos serão efetuados mensalmente, após a entrega da Nota Fiscal/Fatura devidamente recebida e atestada.

3.0.0. DA PROPOSTA (OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)

3.1.1. Nome ou razão social da Licitante;

3.1.2. Endereço completo;

3.1.3. Numeração desta Licitação;

3.1.4. Contrato Social ou Cópia do Registro Comercial no caso de firma individual;

3.1.5. Cópia da Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (**CNPJ**);

- 3.1.6. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), expedido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;
- 3.1.7. Certidão conjunta de regularidade de situação quanto aos encargos tributários federais (Certidões emitidas pela Procuradoria da Fazenda Nacional – **DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**, e pela SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL);
- 3.1.8. Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado abrangendo os débitos inscritos e não inscritos na Dívida Ativa;
- 3.1.9. Certidão de regularidade para com a Fazenda Municipal (tributos Mobiliários) do domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado.
- 3.1.10. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**), de acordo com a Lei n° 12.440/2011;
- 3.1.11. Alvará Sanitário e Licença de Funcionamento;
- 3.1.12. Declaração expressa e sob penas da Lei, conforme **Anexo III**;
- 3.1.13. Conter o preço unitário dos produtos discriminado no **Anexo IV**, bem como o preço total;
- 3.2.0. A falsidade de declaração prestada objetivando os benefícios da Lei Complementar n° 123/2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais.
- 3.3.0. Os documentos solicitados quando não encaminhados em seus originais poderão ser validamente apresentados:
 - 3.3.1. Por meio de publicação realizada em órgão da imprensa oficial;
 - 3.3.2. Por cópia autenticada nos termos do artigo 32 da Lei Federal n° 8.666/93.
 - 3.3.3. Em todas as hipóteses referidas, não serão aceitos protocolos ou documentos com prazo de validade vencido.
- 4.0.0. **DOS CUSTOS E PREÇOS**

4.1.0. Nos preços unitários que farão parte da PROPOSTA, deverão estar computados todos os custos, incluindo material, despesas diretas e indiretas, frete, combustíveis, e quaisquer outras despesas, impostos ou taxas que venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os serviços licitados.

5.0.0. **DO COMPROMISSO E ANUÊNCIA DO LICITANTE**

5.1.0. Com a simples formalização Dos serviços do envelope “**PROPOSTA**”, as empresas licitantes expressam o pleno reconhecimento e declaram e se submetem plenamente às seguintes condições:

5.1.2. Respondem pela veracidade e autenticidade de seus documentos apresentados e das informações constantes nos envelopes.

5.1.3. Têm pleno conhecimento de todos os itens e subitens do presente Edital e que o objeto da Licitação está perfeitamente definido e que têm a exata compreensão da forma e condições da prestação dos serviços.

5.1.4. Manterão atualizadas as situações de regularidade fiscal, durante a vigência do contrato decorrente desta licitação.

5.1.5. Após a fase de habilitação não poderá o licitante, desistir da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela **FUNDACI**, conforme artigo 43, parágrafo 6º da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

5.1.6. Autorizam a **FUNDACI** a proceder, através de suas unidades administrativas competentes, em qualquer tempo, a quaisquer diligências junto às suas instalações e equipamentos.

6.0.0. **DO CONTRATO E SUAS ALTERAÇÕES**

6.1.0. O contrato resultante desta Dispensa de Licitação, assim como suas possíveis alterações, será regido pelas disposições constantes na Lei nº 8.666/93.

6.2.0. O foro para efeito de contratação, será o da **COMARCA DE ILHABELA**.

7.0.0. **DAS PENALIDADES**

7.1.0. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar a nota de encomenda, no prazo de **05 (cinco) dias úteis** caracterizará descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades estabelecidas no item 7.6.0. deste Edital.

7.2.0. O atraso nos serviços do objeto licitado, segundo definido na Nota de Encomenda expedida pelo Departamento de Compras, poderá sujeitar a **CONTRATADA** à multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento), do valor total, por dia.

7.3.0. Pela execução do serviço em quantidade e ou qualidade em desacordo com o especificado no processo licitatório, a **CONTRATADA** será notificada a apresentar defesa prévia para efeitos de aplicação da penalidade definida no subitem abaixo, ou sanar as irregularidades no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, podendo ser reduzido este prazo, a critério da contratante.

7.4.0. Decorrido o prazo da defesa prévia, a Administração poderá aplicar multa diária de 1% (um por cento) do valor total do item entregue em desacordo enquanto persistir a irregularidade, limitado o prazo de 30 (trinta) dias, quando será caracterizada a inexecução total do contrato.

7.5.0. A multa a que aludem os itens **7.2.0. e 7.4.0.** não impede que a **FUNDACI** rescinda unilateralmente a contratação e aplique as outras sanções previstas neste Edital.

7.5.1. A rescisão contratual se opera de pleno direito, independente da notificação e interpelação da **CONTRATADA** nos casos previstos da **Lei Federal nº 8.666** de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores.

7.6.0. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa e observado o disposto no item 7.8.0. deste Edital, aplicar ao **CONTRATADO** as seguintes sanções:

7.6.1. Advertência;

7.6.2. Multa de 30% (trinta por cento) pela inexecução total, calculada sobre o valor integral contratado;

7.6.3. Multa de 10% (dez por cento) pela inexecução parcial calculada sobre o valor integral contratado;

7.6.4. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos, e;

7.6.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o fornecedor ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção com base no item anterior.

7.7.0. Os prazos para defesa prévia serão de 05 (cinco) dias úteis, na hipótese de advertências, multa e impedimento de contratar com a administração, e de 10 (dez) dias úteis na hipótese de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

7.8.0. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas serão regidas pelo artigo 87, parágrafo 2º e 3º, da Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações posteriores.

7.9.0. O valor das multas aplicadas será recolhido aos cofres da **FUNDACI**, no prazo de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento próprios para esta finalidade

8.0.0. **DAS DISPOSIÇÕES GENÉRICAS**

8.1.0. Dada à natureza e o volume dos materiais a serem fornecidos não serão admitidas empresas agrupadas em consorcio nesta licitação.

8.2.0. Qualquer interposição de recursos a esta licitação, deverá obrigatoriamente estar subordinada às disposições contidas no artigo 109 da Lei nº 8.666/93.

8.3.0. Constituem parte integrante do contrato resultante desta licitação, este Edital, e seus anexos, a proposta da licitante vencedora e escolhida e quaisquer outros documentos ou cartas por ventura apresentadas na ocasião do julgamento para complementar, esclarecer ou retificar condições contidas no processo.

8.4.0. Os casos omissos referentes a esta Licitação, poderão ser resolvidos pelos Membros da Comissão que para isto poderá suspender momentaneamente os trabalhos.

8.5.0. Faz parte integrante deste Edital:

- Anexo I – Termo de Referência
- Anexo II – Modelo de Carta de Credenciamento
- Anexo III – Declaração
- Anexo IV – Modelo de Proposta
- Anexo V – Contrato
- Anexo VI – Termo de Ciência e Notificação

Ilhabela, 17 de maio de 2018

Fundação Arte e Cultura de Ilhabela – FUNDACI
Rua Dr. Carvalho, 80 – Centro – Ilhabela – SP - CEP 11630-000
CNPJ 03.206.986/0001-49 – I.E. Isento
(12) 3896-1571 e 3896-2439 – Fone: (12) 3896-1747
licitacoes@fundaci.org - fundaci_orcamentos@hotmail.com



Presidente da FUNDACI

ANEXO I
PLANILHA ESTIMATIVA DE PREÇO E TERMO DE REFERÊNCIA
Processo nº 064/2018

Descrição do Objeto da Licitação:

Fornecimento de 438 unidades de refeições do tipo Marmitex, ao longo de 12 meses.

Valor Global: R\$ 7.227,00 (Sete mil, duzentos e vinte e sete reais)

1. **OBJETO:** Licitação na modalidade Dispensa de Licitação para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços para fornecimento de refeições prontas, embaladas individualmente em envase descartável, tipo “marmitex”.
2. **JUSTIFICATIVA:** A presente contratação justifica-se pela necessidade de fornecimento de alimentação diretamente no local de trabalho, para os servidores empregados nas diversas áreas operacionais ou em serviço nos diversos eventos que a FUNDACI promove, ou ainda que encontram-se em atividade durante o horários das refeições e não podem deslocar-se para suas residências, em conformidade com dispositivos da **Portaria nº 24 de 20 de março de 2018**, que dispõe sobre jornada especial com revezamento de folgas, prestação de serviços extraordinários, cronograma de férias e fornecimento de refeição tipo “marmitex”.
3. **ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO:**
 - 3.1. **COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES**
 - 3.1.1. A composição das refeições deverá ser variada e balanceada, com orientação de nutricionista, sendo apresentado abaixo um cardápio de referência.
 - 3.1.2. Cada refeição deverá conter o mínimo de 700gr (setecentos gramas), com atendimento a necessidades nutricionais mínimas: as grandes refeições como o almoço e jantar devem possuir no mínimo 1.400kcal.
 - 3.1.3. Fica consignado que, via de regra, deverá ser fornecida a refeição padrão (1.400 calorias), e que necessidades específicas como o fornecimento de alimentação para servidores com agravo de saúde, tais como: diabetes, hipertensão e opções vegetarianas, devido a baixa ocorrência, serão comunicadas ao fornecedor com antecedência de 24 horas.
 - 3.1.4. Na elaboração das refeições deverão ser utilizados somente ingredientes e produtos de 1º qualidade.

3.1.5. As porções de carne deverão ser servidas em tamanhos normais equivalentes a uma porção de aproximadamente 135gramas. Deverão ser variadas e produzidas com carne ovina, carne suína, ave ou peixe.

3.1.6. Cardápio de referência:

- ✓ Frango à milanesa;
- ✓ Frango ensopado;
- ✓ Frango à parmegiana;
- ✓ Frango assado com farofa;
- ✓ Frango a passarinho com polenta e/ou purê de batata;
- ✓ Strogonoff de frango ou carne;
- ✓ Bife acebolado;
- ✓ Bife com fritas; picadinho de carne;
- ✓ Carne assada recheada com farofa;
- ✓ Carne de panela com legumes;
- ✓ Churrasquinho com maionese;
- ✓ Almondegas com molho e purê de batatas;
- ✓ Peixe a moqueca;
- ✓ File de peixe grelhado;
- ✓ Filhe de peixe com molho de alcaparras;
- ✓ Bisteca suína com couve refogada;
- ✓ Costela bovina com batatas;
- ✓ Mini feijoada;
- ✓ Omelete com queijo branco e legumes refogados;
- ✓ Lasanhas de legumes (berinjela, abobrinha, etc.);
- ✓ Macarronada ao molho bolonhesa, sugo ou molho branco, acompanhada de grelhados (peixe, frango e carne)
- ✓ Grelhados (peixe, frango e carne) acompanhados de creme de milho, ou creme de espinafre, ou creme de mandioquinha e fritas;

- 3.1.7. Os pratos deverão se fazer acompanhar da correspondente guarnição, que quando inespecífica deverá se constituir de arroz com feijão e legumes;
- 3.1.8. Todos os pratos serão acompanhados por salada variada, acondicionada em recipiente próprio e a parte.
- 3.1.9. Os complementos deverão ser encaminhados a parte (temperos: azeite, vinagre, sal e condimentos: mostarda, maionese e ketchup), em embalagens individualizadas, em quantidade suficiente e de acordo com o número de refeições.
- 3.1.10. As saladas terão pelo menos a variedade de 3 (três) dos seguintes ingredientes crus: folhas verdes, tomate, cenoura, beterraba e pepino).
- 3.1.11. Os “marmitex” serão fornecidos com variações diárias de mistura.
- 3.1.12. Cada refeição deverá ser acompanhada de colher, garfo e faca resistentes, além de guardanapos descartáveis.
- 3.1.13. As refeições deverão ser preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação e a entrega dentro dos horários estabelecidos, evitando que os lapsos temporais acarretem prejuízos às características organolépticas dos alimentos (cor, sabor, textura, consistência, brilho, luz, odor e aparência).

3.2. ACONDICIONAMENTO

- 3.2.1. As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes que mantenham a temperatura ideal para consumo, dispo de compartimentos para porções separadas.
- 3.2.2. As refeições serão acondicionadas em recipientes individuais descartáveis de isopor com tampa, com as seguintes especificações: MO 100-5 altura; 5,2 cm fundo; 27,5 cm largura; 21,5cm capacidade; 1.200ml a 100.



✓

Altura 5,2 cm
Frente 27,5 cm
Lateral 21,5 cm
Capacidade 1.500ml
Caixa com 100 unidades



3.2.3. A salada deverá ser acondicionada em embalagem de 200ml.



3.2.4. Serão aceitas marmitex em alumínio excepcionalmente, desde que sigam o mesmo modelo e tamanho da anteriormente apresentada e com autorização prévia do gestor.

3.3. PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

3.3.1. As refeições serão preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinada pela vigilância sanitária, por profissionais capacitados, utilizando modernas e adequadas técnicas culinárias.

3.3.2. As refeições deverão ser preparadas em local próprio, devidamente equipado e em condições adequadas ao pleno funcionamento, de acordo com as normas de vigilância sanitária.

3.3.3. O local de trabalho (armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos) deve ser limpo, organizado, bem iluminado e ventilado.

3.3.4. O piso, a parede e o teto devem ser mantidos conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofo e descascamentos.

3.3.5. As lâmpadas devem estar protegidas contra quebras.

3.3.6. As janelas devem possuir telas para impedir a entrada de animais e insetos.

3.3.7. A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e com pedal.

3.3.8. As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas e mesas, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos.

3.3.9. As caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora da área de preparo e armazenamento de alimentos.

- 3.3.10. Deve haver sempre rede de esgoto ou fossa séptica.
- 3.3.11. Os banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparo e armazenamento dos alimentos.
- 3.3.12. O banheiro deve estar sempre limpo e organizado, com papel higiênico, sabonete, antisséptico, papel toalha e lixeiras com tampas e com pedal.
- 3.3.13. Os alimentos deverão ser armazenados de forma adequada, higiênica e segura, conservados em temperaturas corretas, em ambientes limpos e secos.
- 3.3.14. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos.
- 3.3.15. O local deve estar dedetizado por empresa especializada.
- 3.3.16. O local deve ser abastecido com água corrente tratada (proveniente do abastecimento público).
- 3.3.17. A caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos.
- 3.3.18. Somente deve ser utilizada água potável para o preparo dos alimentos.
- 3.3.19. A contratada é responsável pela procedência dos produtos fornecidos, bem como pela sua qualidade, devendo apresentar características organolépticas adequadas de cor, odor, sabor, aparência e consistência.
- 3.3.20. Os funcionários responsáveis pela preparação dos alimentos deverão observar toda a normativa vigente, atentar para a higiene pessoal e utilizar uniformes, luvas, cabelos presos e cobertos com redes ou toucas.

3.4. FORMA E PRAZO DE FORNECIMENTO

- 3.4.1. O fornecimento poderá ocorrer tanto mediante entrega no local, como por retirada direta por responsável pela Fundaci na empresa contratada.
- 3.4.2. No caso de entrega, ficará a cargo da contratada as despesas com a locomoção/transporte dos produtos, bem como as caixas térmicas para acondicionar as refeições levadas até o local indicado.
- 3.4.3. A contratada se compromete a fornecer os produtos com prioridade de atendimento tendo em vista o interesse público.

- 3.4.4. A contratada deverá registrar a solicitação de fornecimento por servidor delegado para esta finalidade, que deverá ser feito por e-mail e excepcionalmente, de acordo com o item 3.5.2.9, por telefone, ou documento físico.
- 3.4.5. O fornecimento será organizado em 2 (duas) modalidades: por meio de um cronograma fixo de fornecimento e por meio de pedidos avulsos e eventuais.
- 3.4.6. A contratante estabelecerá um cronograma fixo de fornecimento, ou seja, uma relação com os quantitativos diários requeridos permanentemente pelas diversas Unidades, informados os horários e locais de entrega.
- 3.4.7. Nessas situações, a contratada deverá entregar os produtos todos os dias da semana no prazo e condições estabelecidas, não sendo admitido atraso por mais de 30 (trinta) minutos nos locais de entrega.
- 3.4.8. Os pedidos avulsos atenderão a demanda eventual e específica da contratante, podendo ser solicitado em dias úteis, finais de semana ou feriados.
- 3.4.9. O horário de almoço compreende o período das 11:00h às 14:00hs e o horário do jantar das 18:30hs às 21:30h.

3.5. CONTROLE DO FORNECIMENTO

- 3.5.1. Os pedidos fixos, assim considerados aqueles constantes do cronograma fixo de fornecimento, serão controlados por sistema próprio, diretamente pelo gestor do contrato, que providenciará a apuração quinzenal ou semanal, de acordo com conveniência da contratante, dos quantitativos fornecidos, para fins de faturamento.
- 3.5.2. Já os pedidos avulsos, decorrentes de necessidade eventual e específica da contratante, serão controlados através do procedimento padrão abaixo descrito:

✓ **Controle dos pedidos:**

- 3.5.2. .1. A contratante designará 1 (um) gestor por setor da Fundaci, ou um gestor único pela Fundação, autorizado a efetuar os pedidos de fornecimento de refeições do tipo “marmitex”, que centralizará, organizará e processará cada qual os pedidos de sua unidade.

- 3.5.2. .2. A contratante dará conhecimento à contratada da relação de gestor (es) autorizado (s), e comunicará formalmente eventuais alterações.
- 3.5.2. .3. Os pedidos de fornecimento serão formalizados por meio de e-mail enviado por conta específica pertencente a cada gestor autorizado, exclusiva para este fim (no padrão: marmitex.setor@fundaci.org) (a ser definido), acessível mediante o uso de senha pessoal e intransferível.
- 3.5.2. .4. Encontram-se desautorizados os demais servidores da contratante a efetuar os referidos procedimentos, isentando-se a contratante da obrigatoriedade de saldar os pedidos aceitos pela contratada sob essas condições.
- 3.5.2. .5. É imprescindível que a contratada disponha de todos dos meios, recursos, serviços e equipamentos (computadores, dispositivos móveis, links ou planos de internet, conta de e-mail com provedores, funcionários capacitados, suporte técnico, etc.) necessários para efetivar este tipo de comunicação, às suas expensas, com o dimensionamento, frequência e eficiência requeridos para sua efetividade.
- 3.5.2. .6. Deverá a contratada fornecer os endereços de e-mail por meio dos quais deverão ser processados os pedidos, devendo assegurar que tais contas sejam constante e permanentemente monitoradas, visando identificar e atender prontamente os pedidos enviados no decorrer do dia.
- 3.5.2. .7. A contratada deverá manter pronto atendimento por meio dos meios de comunicação usuais (telefone fixo, celular, WhatsApp, SMS, etc.), durante todo o período de atendimento diário do estabelecimento, de forma a manter-se acessível às necessidades de comunicação da contratante.
- 3.5.2. .8. Cada e-mail recebido pela contratada contendo os pedidos de fornecimento deverá ser respondido para a contratante, para efeito de comprovação do recebimento.
- 3.5.2. .9. Caberá a contratada manter backup atualizado dos arquivos digitais oriundos da execução do objeto (em especial os e-mails com o registro dos pedidos), de modo a estarem disponíveis para a etapa posterior de faturamento.

- 3.5.2. .10. Nos casos de indisponibilidade dos serviços de conectividade, quer da contratante ou de contratada, cuja ocorrência deverá ser devidamente registrada e documentada pelas partes, os pedidos poderão ser efetuados por meio de outros canais, como telefone ou documento físico.
- 3.5.2. .11. Nessas situações, tão logo a conectividade digital seja restabelecida, os pedidos realizados durante este interim deverão ser lançados e formalizados por e-mail, conforme procedimento padrão anteriormente descrito.
- 3.5.2. .12. Caberá a contratada exigir o devido e correto envio do pedido, uma vez que os e-mails se constituem no instrumento comprobatório da efetiva solicitação dos fornecimentos avulsos, sendo requerida sua apresentação para o posterior fechamento mensal dos pedidos.
- 3.5.2. .13. Nessa oportunidade, os e-mails referentes a cada pedido realizado no período apurado deverão ser impressos pela contratada e apresentados ao gesto do contrato, para efeito de fechamento, contabilização e apuração do montante a ser faturado.
- 3.5.2. .14. Somente serão considerados válidos os pedidos que forem efetuados pelo gestor autorizado, através da conta especificam.
- 3.5.2. .15. Caberá a contratada adotar todas as medidas necessárias junto seus colaboradores (como expedição de regras, realização de treinamento, etc.) no sentido de viabilizar a estrita observância das condições estabelecidas no presente edital.
- 3.5.2. .16. Ressalte-se que será efetuado o pagamento no montante equivalente à quantidade de pedidos registrados em e-mails, conforme anteriormente descrito, apresentados pela contratada na ocasião do fechamento mensal dos pedidos (somado ao montante fixo no período).

✓ **Controle de entrega**

- 3.5.2. .17. No ato da entrega ou retirada das refeições, deverá a contratada lavrar Termo de Recebimento, em documento impresso com pelo menos os seguintes campos preenchidos de acordo com o pedido: especificação do Setor Solicitante, a data, horário e local do fornecimento, nome do entregador (funcionário da contratada que efetuou a entrega), a quantidade de refeições fornecidas, o nome por

extenso, assinatura e cargo do recebedor (funcionário da contratante – Fundaci – que recebeu a entrega).

3.5.2. .18. Tais documentos deverão ser mantidos em arquivo organizado pela contratada, e poderão ser solicitados a qualquer tempo pela contratante para fins de comprovação do efetivo fornecimento.

3.6. ENTREGA

3.6.1. A contratada deverá entregar os produtos nas especificações e quantidades constantes da ordem de fornecimento, e dentro do perímetro urbano do município.

3.6.2. O transporte dos alimentos, acondicionados em caixa térmica conforme modelo e dimensões abaixo, deve ser efetuado em carro fechado.



3.6.3. Exceção poderá ser feita quanto à entrega das refeições, quando, a critério da contratante, as questões de logística e razoabilidade justifiquem o aceite de entrega por outros tipos de veículo, como motocicletas.

3.6.4. Serão aceitas entregas em motocicleta, com utilização de caixas de isopor, quando a quantidade não ultrapassar 20 (vinte) unidades.

3.6.5. A entrega das refeições programadas dentro do cronograma fixo de fornecimento deverá preferencialmente ser efetuado em carro fechado.

3.6.6. O empregado deverá portar aparelho celular a ser informado a contratante, a fim de se comunicar em caso de atraso na entrega da alimentação.

3.7. DO FORNECIMENTO

3.7.1. A entrega das marmitex, objeto desta licitação, será efetuada de maneira parcelada, de acordo com as necessidades dos setores requisitantes, após a prévia autorização requisitória, por escrito e com o autorizo do (s) Responsável (is) indicado (s) pela (s) respectivo (s) Setor (es).

- 3.7.2. A quantidade e a periodicidade de cada parcela a ser entregue à cada unidade, poderá variar para mais ou para menos, bem como a relação de endereço de entrega poderá ser acrescida de novos ou suprimida de algum existente, de acordo com as necessidades de cada unidade.

3.8. ACOMPANHAMENTO

- 3.8.1. A Administração da Fundaci, através do gestor do contrato, reserva-se o direito de a qualquer momento solicitar uma ou mais amostras do material para comprovação da qualidade.
- 3.8.2. Serão feitas visitas quadrimestrais pelo fiscal sanitário para avaliação das condições sanitárias do local.
- 3.8.3. Haverá avaliação trimestral da qualidade dos alimentos por comissão nutricional, e havendo irregularidades, se não sanadas, importará na imediata rescisão contratual, e aplicação das penalidades cabíveis.

4. DA OCORRÊNCIA DE DESCONFORMIDADES

- 4.1. Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa vencedora obrigar-se-á a trocá-los imediatamente, assumindo integralmente os custos envolvidos, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do contrato nos termos legais.
- 4.2. A FUNDACI rejeitará, no todo ou em parte o produto que estiver em desacordo com o Edital.
- 4.3. Os produtos que serão entregues pelas licitantes vencedoras deverão ser idênticos às especificações contidas neste Edital. Caso algum produto não corresponda às especificações exigidas, será devolvido e poderá ser admitida sua substituição, desde que o prazo atenda às necessidades dos Setores.
- 4.3.1. O controle de qualidade será realizado de acordo com as características do produto, sendo que em caso de não corresponder às exigências mencionadas, o produto será devolvido, ficando a empresa fornecedora sujeita as penalidades cabíveis.
- 4.3.2. Os produtos serão recebidos:
- ✓ Provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com a especificação;

- ✓ Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade dos mesmos, e, conseqüente aceitação.

4.3.3. Na hipótese de ocorrer fornecimento em desacordo com os requisitos estabelecidos, caberá a análise técnica por parte do gestor do contrato que, considerando a gravidade da ocorrência, decidirá pela substituição do produto em prazo a ser convencionado entre as partes e/ou aplicação de multa, nos termos do disposto nas cláusulas contratuais.

4.3.4. Caso a empresa não cumpra as exigências do edital poderá sofrer as seguintes penalidades:

- ✓ Pela não entrega do produto no prazo ou horário previsto: multa de 5% por dia de atraso até que seja efetivada a entrega total. A porcentagem de multa será calculada sobre o valor do fornecimento mensal, ou do valor total do contrato, na hipótese de haver reincidência, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades cabíveis.
- ✓ Caso ocorra entrega de produto desconforme com as especificações técnicas constantes dos itens 3.1 (Composição das Refeições), após análise técnica por parte da Administração da Fundaci, será ordenada a substituição do produto de imediato, e imposta multa de 5% sobre o valor do fornecimento mensal, por unidade desconforme fornecida. A porcentagem de multa será calculada sobre o valor total do contrato, na hipótese de haver reincidência, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades cabíveis.
- ✓ Caso ocorra entrega de produtos em embalagem interna e externa desconformes com os itens 3.2 (Acondicionamento) e 3.6 (Entrega), a exemplo de embalagens não especificadas, amassadas, sujas e violadas, será ordenada a substituição do produto de imediato, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades cabíveis.
- ✓ Caso ocorra entrega de produto impróprio para o consumo (contaminação, presença de objetos estranhos, sinais de deterioração ou de envelhecimento e outros), após análise técnica por parte da Administração da Fundaci, será ordenada a substituição do produto de imediato, e imposta multa de 5% sobre o valor do fornecimento mensal, por unidade desconforme fornecida. A porcentagem de multa será calculada sobre o valor total do contrato, na hipótese de haver reincidência, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades cabíveis.

- ✓ As ocorrências enquadradas nesta última hipótese, ensejarão acionamento imediato da Vigilância Sanitária Municipal para fins de inspeção do estabelecimento.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. São obrigações da contratada, além de outras decorrentes da legislação aplicável:

- a). Entregar os produtos nas especificações e quantidades constantes da ordem de fornecimento, dentro dos prazos e perímetro estabelecido no Edital;
- b). Apresentar cardápio com antecedência e semanalmente, elaborado por nutricionista e enviar eletronicamente ao gestor do contrato;
- c). Proceder ao transporte dos alimentos acondicionados em caixa térmica, por meio de carro fechado ou por motocicleta, este último condicionado ao limite de até 20 unidades;
- d). Empregar mão-de-obra especializada, equipamentos, materiais e insumos de alta qualidade para atender às demandas solicitadas;
- e). Observar com rigor e adequar-se à normativa referente ao controle do fornecimento de refeições avulsas, ordenadas através de e-mail;
- f). Lavrar Termo de Recebimento pela contratante a cada pedido de fornecimento de refeições entregue, mantendo guarda do documento correta e completamente preenchido, para fins de prestação de contas;
- g). Assumir total responsabilidade pela execução dos serviços, arcando com as despesas referentes à totalidade dos itens necessários à execução completa dos serviços, incluindo materiais, equipamentos, ferramentas, mão de obra, transporte, insumos, entre outros;
- h). Assumir a responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, fiscais, financeiros, tributários, comerciais, sociais e outros de qualquer natureza, resultantes da execução do presente contrato, sendo que a inadimplência da contratada, com referência a estes encargos, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à contratante, nem poderá onerar o objeto desse contrato, razão pela qual a licitante renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade ativa ou passiva com a contratante;
- i). Responder, integralmente, por perdas e danos que venha a causar à Fundaci ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que esteja sujeita;
- j). Possuir estrutura organizacional compatível com as atividades a serem desenvolvidas, alocando profissionais com preparo e experiência no desempenho dos serviços, bem como equipamentos, ferramental, materiais e demais insumos para a perfeita execução dos serviços contratados e atendimento dos padrões e especificações técnicas definidas;

- k). Manter veículo adequado, devidamente identificado, para suporte a execução dos serviços contratados, incluindo transporte de equipe e materiais;
- l). Manter equipe treinada e qualificada, adequadamente dimensionada para a execução dos serviços na quantidade, qualidade e prazos contratados e equipada quando necessário, com os dispositivos de segurança previstos nas normas de segurança do trabalho (EPI)
- m). Providenciar a substituição imediata de funcionários em caso de constatação, pela Fundaci ou por reclamação de terceiros, de incapacidade, indisciplina, ineficiência e inconveniências à execução dos serviços do objeto deste contrato, sem prejuízo dos serviços em andamento;
- n). Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela contratante na prestação/fornecimento dos serviços;
- o). Cumprir, durante a execução do contrato, todas as leis e posturas Federais, Estaduais ou Municipais vigentes e atinentes, sendo a única responsável por prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa;
- p). Alvará Sanitário e Licença de Funcionamento atualizado, expedido pela autoridade competente;
- q). Cumprir obrigatoriamente a legislação e as normas relativas à segurança, higiene e medicina do trabalho;
- r). Comunicar à Fiscalização do contrato a ocorrência de qualquer fato impeditivo à execução fiel dos serviços contratados, bem como qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessários;
- s). Comunicar por escrito à Fundaci os eventuais casos fortuitos e de forma maior, dentro do prazo de 24 horas, após a verificação do fato e apresentar os documentos para a respectiva comprovação, em até 5 (cinco) dias consecutivos, a partir da data de sua ocorrência, sob pena de não serem considerados;
- t). Proporcionar à Fiscalização do contrato todos os esclarecimentos e informações que sejam considerados necessários para o acompanhamento dos serviços contratados;
- u). Comparecer, sempre que solicitada pela Fiscalização, à sede da Fundaci, em horário por esta estabelecida, a fim de receber instruções e acertar providências;
- v). Sugerir à Fundaci, em tempo hábil, as providências necessárias à adequação às situações imprevistas ou supervenientes constatadas durante a execução dos serviços objeto deste contrato, de modo que quaisquer problemas, falhas ou omissões possam ser superados sem o comprometimento da execução dos serviços;

- w). Manter, em caráter permanente, um preposto no município de Ilhabela, de comprovada experiência na execução de serviços similares, para representá-la na execução deste contrato e responsabilizar-se pela qualidade dos serviços prestados;
- x). Comparecer, representada pelo seu preposto habilitado, sempre que solicitada, aos locais indicados pela Fundaci em horário por ela estabelecido, a fim de receber instruções ou participar de reuniões, que visem o cumprimento e aperfeiçoamento deste contrato;
- y). Executar diretamente o contrato, não podendo transferir ou subcontratar, total ou parcialmente, os serviços objeto deste contrato sem a prévia e expressa anuência da contratante;
- z). Manter durante toda a execução do serviço, compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- Aa). Consultar previamente a contratante para veiculação de publicidade acerca do contrato, na ausência do que a prática fica expressamente proibida;
- Ab). Emitir os documentos fiscais correspondentes.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da contratante:

- a). Cumprir e fazer cumprir as disposições deste Edital e as cláusulas pactuadas no respectivo Contrato;
- b). Zelar pela boa qualidade do serviço;
- c). Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, em conformidade com as especificações do edital e os termos de sua proposta;
- d). Garantir o fiel cumprimento do acordado, obrigando-se a proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições estabelecidas;
- e). Fiscalizar, permanentemente, a execução dos serviços contratados;
- f). Designar servidores para acompanhar e fiscalizar a execução da prestação dos serviços, podendo inclusive degustar as refeições e ter acesso ao estoque dos alimentos, proceder a vistorias nas instalações da contratada a qualquer hora e dia, independentemente de aviso;
- g). Comunicar oficialmente à contratada quaisquer falhas ocorridas, consideradas de natureza grave;
- h). Efetuar averiguações periódicas e adotar procedimentos objetivando a regularidade e correção dos serviços objeto deste contrato, devendo comunicar, por escrito, toda e qualquer irregularidade observada;

- i). Em sendo constatada qualquer irregularidade, notificar a contratada por escrito, para que sejam adotadas de imediato as medidas corretivas necessárias, sob pena de rescisão do contrato pela contratante;
- j). Fixar prazo para correção dos serviços, às expensas da contratada, quando constatada desconformidade com as especificações;
- k). Aplicar as penalidades contratuais;
- l). Efetuar os pagamentos referentes ao fornecimento dos produtos, no prazo determinando, após apresentação da Nota Fiscal dos serviços prestados, a qual deverá ser devidamente atestada pela contratante;
- m). Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela contratada.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pela contratante, que designará um fiscal do contrato, cabendo-lhe, entre outros:

- a). Solicitar a execução dos serviços mencionados;
- b). Supervisionar a execução dos serviços, garantindo que todas as providências sejam tomadas para regularização das falhas ou defeitos observados;
- c). Levar ao conhecimento da autoridade competente qualquer irregularidade fora de sua competência;
- d). Solicitar à contratada e seus prepostos, ou obter da Fundaci, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento deste contrato e anexar aos autos do processo correspondente cópia dos documentos escritos que comprovem essas solicitações de providências;
- e). Ordenar à contratada corrigir, refazer ou reconstruir as partes dos serviços executadas com erros, imperfeições ou em desacordo com as especificações;
- f). Acompanhar os serviços executados, atestar periodicamente seu recebimento definitivo e indicar as ocorrências de indisponibilidade dos serviços contratados;
- g). Encaminhar à Unidade Contábil os documentos que relacionem as importâncias relativas aos pagamentos e a eventuais multas aplicadas à contratada.

7.2. O acompanhamento e a fiscalização acima não excluirão a responsabilidade da contratada e nem conferirão ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução do serviço contratado.

- 7.3. As determinações e as solicitações formuladas pelo representante da contratante, encarregado da fiscalização do contrato, deverão ser prontamente atendidas pela contratada, ou nesta impossibilidade, justificadas por escrito.
- 7.4. Para a aceitação do objeto, o responsável pelo acompanhamento e fiscalização dos serviços observará se a contratada cumpriu todos os termos constantes do edital e seus anexos, bem como de todas as condições impostas no instrumento contratual.
- 7.5. É vedado ao fiscal designado, exercer poder de mando sobre os empregados da contratada, reportando-se somente aos prepostos e responsáveis por ela indicados.

8. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS OU DO CONTRATO

- 8.1. A presente ata de Registro de Preços / Contrato terá vigência de 12 (doze) meses.

9. DO PREÇO DOS SERVIÇOS

- 9.1. O valor dos serviços é apurado pelo produto da quantidade de refeições (estimada em 438 unidades) pelo valor unitário médio (R\$ 16,50), totalizando R\$ 7.227,00 (Sete mil, duzentos e vinte e sete reais)
- 9.2. No valor apresentado deverão estar incluídos todos os encargos e tributos, inclusive contribuições fiscais, previdenciárias e encargos trabalhistas, bem como quaisquer outras despesas necessárias à execução deste contrato.
- 9.3. Será julgada vencedora a proposta que atender a todos os requisitos e especificações previstos neste Termo de Referência e ofertar o MENOR PREÇO POR ITEM incluindo todos os custos diretos e indiretos pertinentes, desde que atendam a todos os requisitos de habilitação.

10. DO PAGAMENTO

- 10.1. A quantidade de refeições prevista é meramente estimativa semanal, mensal e anual, podendo sofrer alterações durante a execução do contrato, sendo que estas alterações não implicarão em reajuste do valor contratual.
- 10.2. A Fundaci pagará pela quantidade de refeições efetivamente solicitadas e fornecidas, comprovada por meio de Nota Fiscal.
- 10.3. Serão considerados para feito de pagamento os serviços/fornecimento efetivamente entregues pela contratada e aprovados pelo servidor responsável pelo recebimento de tal refeição, respeitada a rigorosa correspondência com a especificação do Termo de Referência.

- 10.4. O fechamento dos pedidos, para efeito de pagamento, respeitará frequência quinzenal ou mensal, de acordo com conveniência da contratante, quando se processará a conferência do fornecimento e a apuração dos valores a serem faturados.
- 10.5. A emissão da nota fiscal será precedida da conferência do fornecimento do período junto ao gestor e, após a validação dos quantitativos a empresa procederá à emissão da nota.
- 10.6. O pagamento será efetuado em 5 (cinco) dias, contadas da data da apresentação da nota fiscal, a qual deverá ser devidamente atestada pela contratante.

11. FORMA DE PAGAMENTO

- 11.1. O valor a ser pago à contratada após cada medição será apurado com base nas quantidades fornecidas no período, aplicando-se os preços unitários registrados nesta Ata / Contrato.
- 11.2. Para efeito de pagamento serão considerados os quantitativos aprovados pela Fiscalização do contrato.
- 11.3. O prazo para pagamento será de 5 (cinco) dias a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela do objeto do contrato.
- 11.4. Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da contratada, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.
- 11.5. Sendo identificada cobrança indevida, o fato será informado à contratada e a contagem de prazo para pagamento será reiniciada a partir da reapresentação da Nota Fiscal devidamente corrigida.
- 11.6. O pagamento será feito em favor do licitante vencedor mediante depósito bancário, após o cumprimento das obrigações contratuais e a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, desde que não haja fator impeditivo imputável à empresa.
- 11.7. O documento de cobrança (Nota Fiscal) deverá vir acompanhado do respectivo Relatório dos Serviços efetivamente executados.
- 11.8. O pagamento será devido a partir da data de início da prestação dos serviços.

- 11.9. Nenhum pagamento será efetuado à contratada, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.
- 11.10. É condição para o pagamento do valor constante da Nota Fiscal / Fatura:
- ✓ A prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) e com as contribuições para a Previdência Social (INSS), por meio do SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao sistema, das respectivas certidões; e
 - ✓ A verificação da Certidão de Inexistência de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 11.11. Deverá a empresa apresentar, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, a Declaração de Optante pelo Simples, na forma do Anexo IV da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 12 de janeiro de 2012, caso esse seja o regime de tributação utilizado em suas relações comerciais, sob pena de serem retidos, pela Prefeitura, os encargos tributários atribuídos a empresas não optantes.
- 11.12. A contratante poderá reter o pagamento de qualquer percentual do valor da fatura mensal, independentemente da aplicação de penalidades previstas, ou da faculdade de rescisão do contrato, caso a contratada incorra em faltas que, a critério técnico do contratante, prejudiquem a execução dos serviços contratados, até que as mesmas sejam sanadas.
- 11.13. A contratante reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, a prestação dos serviços não estiver de acordo com a especificação apresentada e aceita.
- 11.14. Quaisquer pagamentos efetuados não isentarão a contratada das responsabilidades contratuais, nem implicarão na aceitação dos serviços.

12. DA DOTAÇÃO

- 12.1. As despesas decorrentes da contratação, objeto desta licitação onerarão os seguintes recursos orçamentários e financeiros, reduzido 24.17.01.13.392.3003.2.172.339039.04.110000 Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica.

13. OUTRAS EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

Fundação Arte e Cultura de Ilhabela – FUNDACI

Rua Dr. Carvalho, 80 – Centro – Ilhabela – SP - CEP 11630-000

CNPJ 03.206.986/0001-49 – I.E. Isento

(12) 3896-1571 e 3896-2439 – Fone: (12) 3896-1747

licitacoes@fundaci.org - fundaci_orcamentos@hotmail.com



- 13.1. Alvará Sanitário e Licença de Funcionamento, expedido pela autoridade competente.
- 13.2. Comprovação de que a empresa não incorreu em penalidade de interdição total e lacre do estabelecimento, imposta pela autoridade sanitária municipal nos últimos 2 (dois) anos.

=====

ESTIMATIVA DE QUANTIDADE

CENTRO DE CUSTO	SETOR	QTDD	VALOR*
<i>OFICINAS CULTURAIS</i>	Oficinas	66 (22 funcionários X 3 dias de encerramento)	1.089,00
<i>INSTITUCIONAL</i>	Manutenção	36 (12 meses)	594,00
	Limpeza	288 (12 meses)	4.752,00
<i>CALENDÁRIO CULTURAL</i>	Eventos	24 (12 meses)	396,00
	Eventuais	24 (12 meses)	396,00
Total		438 unidades	7.227,00

*preço médio referenciado em 17/5/2018 = R\$ 16,50

=====

PLANILHA DOS LOCAIS DE ENTREGA FIXO

Setor	6ºf	Sáb.	Dom.	6ºf	Sáb.	Dom.	Local	Endereço	Bairro
	12h	12h	12h	19h	19h	19h			
Limpeza			2	2	2		Fundaci	R. Dr. Carvalho, 80	Vila
							C.C. Vila	R. Sta. Tereza, 174	Vila
							Espaço Cultural Vila	R. Dr. Carvalho, 175	Vila
							C.C. Água Branca	Av. Ernesto de Oliveira, 315	Água Branca
							Galpão das Artes	Estrada da Cocaia, 720	Cocaia
							Projeto Guri	Av. Ernesto de Oliveira, 996	Água Branca
							Assoc. Reino	Av. Benedito de Paula Cassiano, 70	Reino
							C.C. Perequê	Av. Princesa Isabel, 1.682	Perequê
							C.E.C. Roberto Fazzini	Av. Riachuelo, 1.929	Praia Grande
							C.C. Salga	Av. Perimetral, 4.295	Salga

ANEXO II

MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2018

(Razão social da licitante)

Senhores,

Pela presente, credenciamos o/a Senhor(a) _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e inscrito no CPF/MF sob o nº _____, para representar essa sociedade na presente licitação, outorgando-lhes poderes para praticar os atos que sejam voltados aos seus interesses, em especial para interpor ou desistir da interposição de recurso e assinar atas.

Declaramos que não existe nenhum fato impeditivo, modificativo ou extintivo da situação comprovada por meio dos documentos e certidões que compõe a documentação habilitatórias da licitante.

Atenciosamente,

(nome da licitante)

(nome do representante legal – cargo)

ANEXO III

À FUNDAÇÃO ARTE E CULTURA DE ILHABELA

Ref.: DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2018

14. **OBJETO:** Contratação de empresa especializada na prestação de serviços para fornecimento de refeições prontas, embaladas individualmente em envase descartável, tipo “marmitex”, com estimativa de 438 unidades, por 12 meses ao preço de R\$ 16,50 a unidade, com valor global de R\$ 7.227,00 (Sete mil, duzentos e vinte e sete reais).

DECLARAÇÃO

Em cumprimento às determinações da Lei Federal nº 8.666/93, para fins de participação na licitação acima, esta empresa **DECLARA** que:

- 1-Não está impedida de contratar com a Administração Pública, direta e indireta;
- 2-Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera;
- 3-Não existe fato impeditivo à nossa habilitação e se obriga a declarar a sua superveniência;
- 4-Não possuímos entre nossos proprietários, nenhum titular de mandato eletivo;
- 5-Não possuímos menores de 18 anos no trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

Por ser a expressão da verdade, eu _____, representante legal desta empresa, firmo a presente.

DATA

ASSINATURA E CARIMBO

ANEXO IV

PROPOSTA COMERCIAL

À Fundação Arte e Cultura de Ilhabela - FUNDACI
Proc. Adm. N° 064/2018

Carta Proposta,

Apresentamos nossa proposta comercial para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços para fornecimento de refeições prontas, embaladas individualmente em envase descartável, tipo “marmitex”.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

RAZÃO SOCIAL: ENDEREÇO E TELEFONE:
CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL:
AGÊNCIA E N° DA CONTA CORRENTE:

Modelo de orçamento para compra de marmitex:

Ite m	Estimativa mensal	Estimativ a anual	Total	Unid.	Descrição	Setor solicitante	Valor Unit.	Valor total
01	24	288	438	Unid.	Marmitex	Limpeza	R\$ ____	R\$ ____
02	03	36		Unid.	Marmitex	Manutenção	R\$ ____	R\$ ____
03	5,5	66		Unid.	Marmitex	Oficinas	R\$ ____	R\$ ____
04	02	24		Unid.	Marmitex	Eventos	R\$ ____	R\$ ____
05	02	24		Unid.	Marmitex	Eventuais	R\$ ____	R\$ ____

TOTAL: R\$ _____

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: _____ (mínimo 60 dias) DATA: _____

OBS.: Se houver divergência ou discrepância entre o valor unitário e total, prevalecerá sempre o VALOR UNITÁRIO.

2. CONDIÇÕES GERAIS.

- 2.1. A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.
- 2.2. Quaisquer reclamações oriundas do fornecimento do objeto deverão ser formalizadas por escrito e dirigidas ao nosso escritório, sito na rua..., na cidade de....
- 2.3. A proposta terá validade de ...(...) dias {no mínimo 60 (sessenta) dias}, a partir da data da sessão pública do Certame.
- 2.4. O preço proposto contempla todas as despesas necessárias ao fornecimento dos materiais, tais como de transporte, de pessoal de administração e todos os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas, etc.) incidentes sobre os bens.
- 2.5. Desde já declaramo-nos cientes de que a FUNDACI procederá à retenção de impostos nas hipóteses previstas em lei.

3. CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO.

- 3.1. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: O pagamento deverá ser efetuado no 5º (quinto) dia útil posterior à data da entrega do Relatório de Fornecimento mensal, devidamente assinada pelo responsável da mesma, juntamente com a respectiva Nota Fiscal / Fatura, sendo liberada para pagamento somente após a aprovação do(s) Setor(es) Solicitante(s), autorizado(s) pelo Gestor da Fundaci, através de seu(s) titular(es), observando-se o total de refeições que forem efetivamente entregues no mês anterior à efetivação do pagamento.
- 3.2. CONDIÇÕES DE ENTREGA: Os produtos serão entregues parceladamente, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelos Setores Competentes.
- 3.3. LOCAL DE ENTREGA: O objeto será entregue no local e horário indicados na solicitação de fornecimento, correndo por conta exclusiva desta proponente os custos da referida entrega.
- 3.4. PRAZO DE VALIDADE DESTA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias contados a partir da data da apresentação desta proposta, sendo considerado prorrogado automaticamente este prazo, por iguais e sucessivos períodos até o término do processamento da respectiva licitação.

3.5. DECLARO que as refeições a serem fornecidas atendem fielmente as Especificações Técnicas estabelecidas no Termo de Referência – Anexo I, neste Edital e seus anexos, bem como que a empresa atende aos padrões sanitários exigidos por lei.

_____, ____ de _____ de 2018.
Local Data

Proponente: _____
CNPJ: _____
Endereço: _____
Bairro: _____ CEP: _____
Cidade: _____ Estado: _____
Telefone: _____ Cel: _____
E-mail: _____

ASSINATURA (OBS: REPRESENTANTE LEGAL)
NOME: _____
RG: _____ CPF: _____

CONTRATO Nº 06/2018 **PROCESSO Nº 064/2018**

Na sede da **FUNDAÇÃO ARTE E CULTURA DE ILHABELA**, com Inscrição no C.N.P.J. Nº 03.206.986/0001-49, com sede no Município de Ilhabela, Estado de São Paulo, na Rua Dr. Carvalho nº 80, Vila, na decorrência legal da adjudicação administrativa, no competente processo de licitação, na modalidade de **DISPENSA DE LICITAÇÃO 064/2018 com fulcro no Art. 24 Inciso IV** é celebrado o presente contrato, com base nos seguintes dispositivos legais: Constituição da República Federativa do Brasil, Lei Federal nº 8.666/93 e atualizações posteriores, demais dispositivos legais aplicáveis, inclusive subsidiariamente, os princípios gerais de Direito, que especificamente se regerá:

1 DAS PARTES

1.1. As partes contratantes assim se qualificam:

- a) como **CONTRATANTE**, a **FUNDAÇÃO ARTE E CULTURA DE ILHABELA**, neste ato representada pelo Senhor Presidente: Sr. **Oswaldo Nuno Gallo**.
- b) como **CONTRATADA**, a firma **BLU RESTAURANTE LTDA ME**, com sede na Rua Prefeito Mariano Procópio de A. Carvalho, nº 100, Perequê, Ilhabela – SP, CEP: 11630-000, com inscrição no C.N.P.J. nº 13.025.205/0001-73, neste ato representada legalmente pelo procurador, Sr. **César Augusto Franco Nobre**, portador da Cédula de Identidade R.G. nº 9.436.052-2 SSP/SP e C.P.F. nº 175.975.871-04, que declara estar em pleno uso de todos os direitos civis e políticos.

2 OBJETO E ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS

- 2.1. Objetiva este a contratação da empresa para prestação de serviços de fornecimento e entrega de refeições prontas, embaladas individualmente em envase descartável tipo “marmitex”.

3 DA CONDIÇÃO DE PAGAMENTO

- 3.1. As despesas correrão por conta da dotação orçamentária na rubrica da Fundaci –Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica– **Reduzido 24.17.01.13.392.3003.2.172.339039.04.110000**.
- 3.2. O valor do presente Contrato é de **R\$ 7.227,00** (sete mil, duzentos e vinte e sete reais).

- 3.3. O prazo para pagamento será de até 05 (cinco) dias contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da Contratada.

4 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 4.1. A CONTRATADA se obriga à execução integral dos serviços, objeto deste contrato, pelo preço e nas condições oferecidas, não lhe cabendo o direito a qualquer ressarcimento por despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos em sua proposta (Térmo de Referência), quer seja por erro ou omissão.
- 4.2. Correrão por conta exclusiva da CONTRATADA quaisquer tributos, taxas ou preços públicos porventura devidos, em decorrência deste contrato.
- 4.3. A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato e a contratante poderá a qualquer tempo solicitar a comprovação do cumprimento desta cláusula, mediante requisição de cópias das guias de recolhimento quitadas, que deverão ser apresentadas pela contratada, juntamente com as guias originais, que serão devolvidas após inspeção.
- 4.4. A CONTRATADA é responsável pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE e/ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste contrato, seja por atos seus, de seus empregados ou prepostos, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE.
- 4.5. A CONTRATADA se obriga à efetuar as entregas do “marmitex” obedecendo os seguintes horários: **De almoço das 12:00 as 14:00 e jantar das 18:30 as 21:00.**

5 DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

- 5.1. O presente contrato vigorará pelo período de **12 (doze) meses** a contar da data de assinatura.
- 5.2. Nenhuma alteração de prazos por decorrência de fatos emergentes que possam justificá-las será ao menos apreciada, se referidos fatores não estiverem devidamente justificados no Processo correspondente.

6 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 6.1. O atraso na prestação dos serviços licitado, segundo definido na Nota de Encomenda expedida pelo Setor responsável da FUNDACI, poderá sujeitar a CONTRATADA à multa de 0,5% (zero virgula cinco por cento), do valor total contratado em atraso por dia.
- 6.2. Pela prestação dos serviços em quantidade e/ou qualidade em desacordo com o especificado no processo licitatório, que deu origem a este contrato, a CONTRATADA

será notificada a apresentar defesa prévia para efeitos de aplicação da penalidade definida no sub item abaixo, ou sanar as irregularidades no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, podendo ser reduzido este prazo, a critério da contratante.

- 6.3.** Decorrido o prazo da defesa prévia, a FUNDACI poderá aplicar multa diária de 1% (um por cento) do valor total executado em desacordo, enquanto persistir a irregularidade, limitado ao prazo de 30 (trinta) dias quando será caracterizada a inexecução total do contrato.
- 6.4.** A multa a que alude os itens 6.1 e 6.3, não impede que a FUNDACI rescinda unilateralmente o Contrato e aplique as outras sanções previstas neste contrato e no edital.
- 6.4.1.** -A rescisão do presente Contrato se opera de pleno direito, independente da notificação e interpelação da Contratada nos casos previstos da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores.
- 6.5.** Pela inexecução total ou parcial do contrato a FUNDACI poderá, garantida a prévia defesa e observado o disposto no item 6.6. deste contrato, aplicar ao Contratado as seguintes sanções:
- 6.5.1.** -Advertência;
- 6.5.2.** -Multa de 30% (trinta por cento) pela inexecução total, calculada sobre o valor integral contratado.
- 6.5.3.** -Multa de 10% (dez por cento) pela inexecução parcial calculada sobre o valor integral contratado.
- 6.5.4.** -Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos, e;
- 6.5.5.** -Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o fornecedor ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção com base no item anterior.
- 6.6.** Os prazos para defesa prévia serão de 05 (cinco) dias úteis, na hipótese de advertência, multa e impedimento de contratar com a administração, e de 10 (dez) dias úteis na hipótese de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 6.7.** As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas serão regidas pelo artigo 87, parágrafo 2º e 3º, da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.
- 6.8.** O valor das multas aplicadas será recolhido aos cofres da FUNDACI, no prazo de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento própria para esta finalidade.

7 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 7.1. Faz parte integrante deste contrato como se nele estivesse contido, o Termo de Referência que o originou e seus anexos, e todos os documentos exigidos pelo mesmo.
- 7.2 Para os casos omissos, bem como as dúvidas surgidas na execução do presente contrato, prevalecerão as condições e exigências do Edital que fica fazendo parte integrante deste instrumento.

8 GESTOR DO CONTRATO

- 8.1. O contrato será gerenciado pela FUNDACI, por intermédio do Setor de RH e Financeiro.

9. DO FORO

- 9.1. Para todas as questões suscitadas na execução deste contrato, não resolvidas administrativamente, o Foro será o da Comarca de Ilhabela, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Lido e achado conforme, assinam este instrumento, as partes contratantes.

Ilhabela, SP, 20 de junho de 2018.

OSWALDO NUNO GALLO
Presidente
Fundação Arte e Cultura de Ilhabela

BLU RESTAURANTE LTDA ME
César Augusto Franco Nobre
Procurador

QUADRO RESUMO – PROC. ADM. Nº 064/2018

Compromissário Fornecedor: **BLU RESTAURANTE LTDA ME**, inscrito no CNPJ nº. 13.025.205/0001-73, com sede na Rua Prefeito Mariano Procópio de A. Carvalho, nº 100, Perequê, Ilhabela – SP, CEP: 11630-000, representada pelo Sr. César Augusto Franco Nobre, à saber:

1.1 Descrição dos Itens:

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	438	UND	Refeição pronta, embalada individualmente em envase descartável, tipo “Marmitex”. Mínimo de 700gr, no mínimo 1.400kcal. Porção de Carne Bovina, Suína, de Ave ou Peixe em peso aproximado de 135gr e de 1º qualidade. Acompanhados de Arroz, Feijão e Legumes, ou, Macarrão. Em recipiente próprio e a parte Salada Variada com pelo menos três (3) ingredientes crus: Folhas verdes, tomate, cenoura, beterraba e pepino); Embalagem de 200ml. Complementos a parte (temperos: azeite, vinagre, sal e condimentos; mostarda, maionese e ketchup). Os “Marmitex” serão fornecidos com variações diárias de mistura. Cada refeição deverá ser acompanhada de colher, garfo e faca resistentes, além de guardanapos descartáveis. As refeições deverão ser acondicionadas em recipiente que mantenham a temperatura ideal para consumo, dispo de compartimentos para porções separadas. Os recipientes individuais serão descartáveis de isopor com tampa, com as seguintes especificações: MO 100-5; altura 5,2cm; fundo 27,5cm; largura 21,5cm; capacidade 1.200ml a 100. Entrega nos locais da FUNDACI, acondicionados em caixa térmica em carro fechado, e, se a quantidade de entrega não ultrapassar a 20 unidades, poderá ser entregue de motocicleta.	MARMITEX	R\$ 16,50	R\$ 7.227,00
TOTAL R\$ 7.227,00						

Fundação Arte e Cultura de Ilhabela – FUNDACI

Rua Dr. Carvalho, 80 – Centro – Ilhabela – SP - CEP 11630-000

CNPJ 03.206.986/0001-49 – I.E. Isento

(12) 3896-1571 e 3896-2439 – Fone: (12) 3896-1747

licitacoes@fundaci.org - fundaci_orcamentos@hotmail.com



ANEXO VI

=====

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
(Contratos)

Processo n° 064/2018
Modalidade: Dispensa de Licitação n° 001/2018

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO ARTE E CULTURA DE ILHABELA – FUNDACI, pessoa jurídica de direito privado, Inscrito no CNPJ / MF sob n° 03.206.986/0001-49, com sede na Rua Dr. Carvalho, 80, Vila / Centro, Ilhabela, neste ato representada pelo Sr. **OSWALDO NUNO GALLO**, Presidente da FUNDACI, brasileiro, união estável, portador da cédula de identidade RG n° 9.510.619-4 SSP/SP e inscrito no CPF n.º 030.545.498-60, residente e domiciliado na Rua Benedito Rodrigues da Silva 352, Perequê, CEP 11630-000 Ilhabela/SP.

CONTRATADA: BLU RESTAURANTE LTDA ME., inscrita no CNPJ / MF sob o n°13.025.205/0001-73, com sede na Rua Prefeito Mariano Procópio de Araújo Carvalho, n° 100, Ilhabela, SP, CEP 11630-000, Telefone 012-3895-8155 e-mail frutamania_ilhabela@terra.com.br doravante denominada CONTRATADA, e neste ato representada pelo (a) Sr. (a), **CÉSAR AUGUSTO FRANCO NOBRE** (Brasileiro, natural de São Paulo/SP, solteiro, residente e domiciliado (a) na Rua Fernando de Noronha, n° 160, Bairro da Barra Velha, Ilhabela/SP (COMERCIANTE, portador(a) do RG no 9.436.052-2, SSP/SP e do CPF/MF n° 175.975.871-04

Na qualidade de CONTRATANTE e CONTRATADA, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SP, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até o julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, declaramos estar cientes, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomadas, 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, de conformidade com o art. 90, da Lei Complementar n° 709/93, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Município de Ilhabela, em 20 de junho de 2018.

OSWALDO NUNO GALLO

César Augusto Franco Nobre

Fundação Arte e Cultura de Ilhabela – FUNDACI

Rua Dr. Carvalho, 80 – Centro – Ilhabela – SP - CEP 11630-000

CNPJ 03.206.986/0001-49 – I.E. Isento

(12) 3896-1571 e 3896-2439 – Fone: (12) 3896-1747

licitacoes@fundaci.org - fundaci_orcamentos@hotmail.com



PRESIDENTE DA FUNDACI

BLU RESTAURANTE LTDA ME