



**ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
DIRETORIA DE LOGÍSTICA E FINANÇAS**

**Contrato nº 528-13-CBMSC
Dispensa de Licitação nº 134-13-CBMSC**

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE SANTA CATARINA, POR INTERMÉDIO DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR / FUNDO DE MELHORIA DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR - FUMCBM, E DO OUTRO LADO A EMPRESA FORNAO DA FAMILIA LTDA - ME.

O **ESTADO DE SANTA CATARINA**, por intermédio do Corpo de Bombeiros Militar, com sede na Rua Almirante Lamego, nº 381, Centro, Florianópolis – SC, inscrito no CNPJ sob o nº 06.096.391/0001-76, doravante denominado Contratante, com recursos provenientes do Fundo de Melhoria do Corpo de Bombeiros - FUMCBM, inscrito no CNPJ sob o nº 14.186.135/0001-06, representado neste ato pelo Senhor Coronel BM Luis Haroldo de Mattos, Diretor de Logística e Finanças - DLF, portador do CPF nº 530.558.029-34, e de outro lado a empresa, **FORNAO DA FAMILIA LTDA - ME**, estabelecida na Rua 11 de Junho, 173, Fazenda, Itajaí - SC, CEP 88.301-660, telefone (47) 3349-7870, inscrita no CNPJ sob o nº 03.768.809/0001-56, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu(sua) Representante, Valdenir Vital Miguel, portador(a) do CPF nº 590.452.489-72, firmam o presente instrumento de contrato de acordo com as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E SUA EXECUÇÃO

O presente Contrato tem por objetivo o fornecimento de alimentação pronta, em refeitório do fornecedor, para o curso de Salvamento com Motonáutica que está sendo ministrado na sede do 7º BBM do CBMSC, conforme especificações constante no Anexo Único, produto(s) esse(s) adjudicado(s) à CONTRATADA em decorrência do(a) Dispensa de Licitação nº 134-13-CBMSC.

§1º A qualidade e especificações do objeto fornecido deverá atender à legislação especial federal, estadual e/ou municipal aplicáveis.

§2º As refeições devem ser preparadas e servidas, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, atendendo almoço e jantar, parceladamente, de acordo com as refeições realizadas, conforme especificado no Edital e seus anexos.

§3º São partes integrantes deste contrato, como se transcritos estivessem, o processo de licitação, seus anexos e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pela empresa contratada.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR, DO PREÇO, DOS REEQUILÍBRIOS ECONÔMICO-FINANCEIROS, DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E ATUALIZAÇÃO POR INADIMPLEMENTO

Do Valor

Seção de Contratos do CBMSC - Rua Santos Saraiva, nº 296 - Estreito, Florianópolis – SC, CEP 88.070-100

[0xx\(48\) 3271-1163](mailto:contratos@cbm.sc.gov.br) - Fax: [0xx\(48\) 3271-1196](tel:0xx(48)32711196) - E-Mail: contratos@cbm.sc.gov.br - Home Page: www.cbm.sc.gov.br

I - O valor estimativo deste contrato é de R\$ 6.000,00 (seis mil reais).

Do Preço

II - O preço dos serviços serão praticados conforme valores especificados no Anexo Único.

Das Condições de Pagamento

§ 1º A CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor devido, mensalmente, de acordo com as refeições efetivamente servidas aos servidores da CONTRATANTE, por intermédio do Banco do Brasil, em no máximo 30 (trinta) dias, de acordo com o artigo 40, inciso XIV, alínea “a” da Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores, a contar da data de recebimento e aceitação definitiva do(s) produto(s) pelo gestor do contrato, constada no verso da nota fiscal/fatura, respeitado ainda o cronograma de pagamento fixado pela Secretaria de Estado da Fazenda.

§ 2º A nota fiscal/fatura deverá ter a mesma razão social e CNPJ dos documentos relacionados no item HABILITAÇÃO (envelope de nº 1) do Edital, e constar em seu teor o número do empenho e/ou Autorização de Fornecimento, do contrato, do processo licitatório e o endereço da organização onde o produto for entregue, bem como ser emitida em favor da CONTRATANTE, CNPJ sob o nº 14.186.135/0001-06, conforme uma das opções abaixo:

I - em nome do **Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina**; ou

II - em nome do **Fundo de Melhoria do Corpo de Bombeiros**; ou

III - em nome do **FUMCBM**.

§ 3º Apresentação de documento original, do período em referência, com quantidades de refeições servidas aos servidores, constando seus nomes e assinatura.

§ 4º Anexar juntamente com a nota fiscal/fatura, cópias do comprovante de pagamento de salários de seus funcionários, bem como as respectivas guias de recolhimento de encargos sociais e trabalhistas, decorrente da legislação vigente.

§ 5º Será efetuada a retenção de Tributos e Contribuições Federais (IR, CSLL, COFINS e PIS/PASEP) sobre o valor final do pagamento, conforme legislação vigente, se for o caso.

§ 6º O recolhimento tratado no parágrafo anterior, não será aplicado às empresas optantes pelo SIMPLES (Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições), desde que anexem à Nota Fiscal, cópia do documento comprobatório da inscrição.

§ 7º O pagamento será liberado, caso o valor ultrapasse a R\$ 4.000,00 (quatro mil reais), mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Estadual de Santa Catarina e, se for o caso, do estado em que for sediada a CONTRATADA, conforme Decretos Estaduais/SC nº 3.650, de 27 de maio de 1993 e nº 3.884, de 24 de agosto de 1993.

§ 8º No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive nas Notas Fiscal/Faturas, serão os mesmos restituídos à Contratada para as correções necessárias, não respondendo a Contratante por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

§ 9º Nenhum pagamento será efetuado a CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à CONTRATANTE ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

§ 10º O pagamento da fatura será susinado se verificada execução defeituosa do contrato, e enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

§ 11º Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

§ 12º O fornecedor ou prestador de serviços ao Estado que optar por receber seu pagamento em outras instituições que não o Banco do Brasil, ficará responsável pelo custo da tarifa bancária referente à

respectiva transferência de valores entre Bancos, uma vez que os pagamentos efetuados pelo Estado são efetuados prioritariamente pelo Banco do Brasil.

Da Atualização por Inadimplemento

§ 13 Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela CONTRATANTE, sem que haja culpa da CONTRATADA, os valores, poderão, se requeridos formalmente, ser corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117, da Constituição Estadual e artigo 40, inciso XIV, alínea “c”, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA TERCEIRA – PRAZOS E LOCAL DE EXECUÇÃO

I - O prazo de vigência deste instrumento é de 12 (doze) meses a partir da assinatura do contrato.

II - O prazo previsto no inciso anterior poderá ser prorrogado por sucessivos períodos de até 12 (doze) meses, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, com vistas à obtenção de preços e condições vantajosas, as quais deverão estar justificadas, registradas e demonstradas no processo, mediante documentos hábeis.

III - O prazo para início da prestação de serviços será no dia seguinte ao da assinatura do presente contrato.

III – A prestação de serviços deverá ser realizada, em dia útil ou não e nos horários compreendidos entre 11:00 – 14:00h para almoço.

IV - O prazo para prestar a substituições dos serviços é imediata, a partir da comunicação de defeito feita pelo Contratante.

§1º - O CONTRATANTE poderá autorizar a prorrogação do prazo de início da execução, desde que configuradas quaisquer das hipóteses previstas no art. 57, §1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

§2º - Não havendo interesse de uma ou ambas as partes contratantes na prorrogação da vigência do presente Contrato, observada a limitação imposta pela legislação pertinente, o fato deverá ser levado a conhecimento da outra parte, mediante notificação escrita, entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, e com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O pagamento do presente contrato correrá à conta dos recursos consignados no Orçamento do Fundo de Melhoria do Corpo de Bombeiros - FUMCBM, CNPJ nº 14.186.135/0001-06 para 2013 – Fonte 0111, Subação 11875, Item Orçamentário 3.3.90.39.41. O saldo e as despesas decorrentes de majorações previstas neste contrato correrão por conta dos recursos orçamentários dos exercícios subsequentes.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Da CONTRATADA

I – Obriga-se a CONTRATADA:

- a) ao cumprimento integral do objeto deste contrato;
- b) a prestação do(s) serviço(s) contratado(s), em consonância com o processo licitatório e de acordo com as especificações constantes no Anexo Único deste instrumento, com a proposta apresentada e

- com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste contrato, sem a devida autorização do CONTRATANTE;
 - d) manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas no processo licitatório;
 - e) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas diretas e indiretas, tais como fretes, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto deste instrumento;
 - f) responsabilizar-se civil e criminalmente por quaisquer danos ou prejuízos pessoais e/ou materiais causados a usuários dos serviços, bem como, a terceiros, por ocasião da execução dos mesmos, sem ônus para o CONTRATANTE. Responde ainda a contratada por quaisquer danos, advindos de dolo, imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento, que seus empregados ou prepostos causarem, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade com a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE ou qualquer outro órgão fiscalizador;
 - g) arcar, sem prejuízo do previsto no item anterior, com todos os custos das despesas médicas e hospitalares que se fizerem necessárias;
 - h) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência do fornecimento;
 - i) substituir, às suas expensas, no prazo máximo constante no inciso IV da Cláusula Terceira, contados da notificação à fornecedora, os alimentos mal preparados ou estragados;
 - j) arcar com todas as obrigações tributárias e previdenciárias oriundas desta contratação;
 - n) arcar com o ônus, quando forem constatadas irregularidades, de acordo com os termos da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e com a Legislação de Defesa do Consumidor;
 - l) executar o fornecimento, nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações pactuadas, sob pena de responsabilização e rescisão contratual;
 - m) comunicar ao CONTRATANTE, por intermédio do gestor do contrato e por escrito qualquer situação que importe ser de conhecimento do CONTRATANTE, durante a execução do contrato, sob pena rescisão contratual;
 - n) realizar o envio da documentação de liquidação de fatura para fins de pagamento, com antecedência de pelo menos 7 (sete) dias, do cronograma de pagamento fixado pela Secretaria de Estado da Fazenda, sendo isto, de iniciativa da empresa contratada;
 - o) deverá ser garantido ao CONTRATANTE, acompanhar e fiscalizar se necessário, a prestação do serviço ora contratado, a fim de corrigir eventuais descumprimentos de cláusulas contratuais;
 - p) obter todas as licenças junto às repartições competentes, necessária à execução dos serviços ora contratados, eximindo-se o CONTRATANTE de qualquer responsabilidade;
 - q) zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, assegurando aos usuários um bom atendimento;
 - r) emitir notas fiscais eletrônica, conforme determina a legislação vigente;
 - s) zelar pela manutenção diária das instalações do restaurante, incluindo a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, vidraças, equipamentos e utensílios domésticos utilizado nas refeições;
 - t) manter durante o período de vigência do contrato, responsável técnico nutricionista contratado para acompanhar as condições nutricionais de preparo, temperatura, higienização e distribuição das refeições, garantindo as segurança das mesmas;
 - u) garantir a utilização de técnicas corretas de armazenagem, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, de acordo com a moderna Ciência da Nutrição no que diz respeito à Técnica Dietética.
 - v) garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrão quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

- x) efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
- z) coletar diariamente de 100 (cem) a 300 (trezentos) gramas de amostras de todas as preparações. Devem ser coletadas com luvas descartáveis e deverão ser armazenadas em sacos plásticos estéreis próprios para a finalidade, etiquetadas com data e mantidas em refrigerador abaixo de 4° por 48 horas, para fiscalização do gestor do contrato;
- aa) anexar juntamente com a nota fiscal/fatura, cópias do comprovante de pagamento de salários de seus funcionários, bem como as respectivas guias de recolhimento de encargos sociais e trabalhistas, decorrente da legislação vigente;
- ab) manter todas as áreas dos salões, cozinha, depósito, banheiros e outros, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- ac) providenciar a legalização do empreendimento junto aos órgãos fiscalizadores, mediante a obtenção de licenças, alvarás e autorizações de acordo com as exigências legais vigentes, mantendo-os devidamente atualizados;
- ad) dar livre acesso nas dependências do refeitório/cantina a qualquer membro da comissão de fiscalização durante o seu horário de funcionamento, fazendo-se acompanhar por seu gerente ou na ausência deste pelo seu preposto, prestando as informações que forem solicitadas;
- ae) outras obrigações específicas descritas na cláusula terceira e no item Especificações Mínimas do Anexo Único, se for o caso.

Da CONTRATANTE

II – Obriga-se o CONTRATANTE:

- a) requisitar os treinamentos por e-mail;
- b) prestar os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- c) acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de seus representantes, por meio do seu gestor, ao qual caberá entre outras fiscalizar a execução deste contrato quanto a:
 - 1) Qualidade dos produtos que são comercializados;
 - 2) Qualidade e fonte das matérias-primas utilizadas;
 - 3) Qualidade higiênica do processamento dos produtos ;
 - 4) Limpeza;
 - 5) Higiene;
 - 6) Conservação dos equipamentos e utensílios;
 - 7) Preço dos produtos;
 - 8) Forma de atendimento.
- d) notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto deste Termo, para que sejam tomadas providências em face de quaisquer irregularidades;
- e) informar a Contratada sobre quaisquer alterações de horários e rotinas de serviço;
- f) conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados, visando a equiparação aos preços;
- g) efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com a forma e prazo estabelecido na cláusula segunda, referente a refeições efetivamente servidas aos servidores da CONTRATANTE;
- h) zelar pelo fiel cumprimento das obrigações pactuadas, pela prestação de todas as informações indispensáveis a regular execução dos serviços;
- i) de conformidade com a legislação vigente, efetuar retenção do ISS, se for o caso;
- j) retenção dos valores relativos aos percentuais incidentes sobre os valores constantes da nota fiscal, fatura ou recibos emitidos pela licitante contratada, relativa a outros tributos federais, estaduais e municipais, de conformidade com a legislação vigente.

CLÁUSULA SEXTA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL POR ADITAMENTO

§ 1º – O Contrato a ser celebrado poderá ser alterado, na forma e condições estabelecidas no artigo 65 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

§ 2º – O contratado fica obrigado a aceitar, nos termos do art. 65, §1º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário até 25% do valor atualizado do contrato, não cabendo nesse caso qualquer tipo de indenização.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão com as consequências contratuais e as previstas em Lei, com assento no Capítulo III, Seção V, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nos seguintes casos:

I – por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos de I a XII, XVII e XVIII do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

II – amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração, mediante formalização através de aviso com antecedência mínima de 30 dias, não cabendo indenização de qualquer das partes, exceto para pagamento dos fornecimentos comprovadamente prestados;

III – judicialmente, na forma da legislação vigente;

IV – a rescisão contratual determinada por ato unilateral, em que constatado o descumprimento do avençado, acarreta as seguintes consequências para a CONTRATADA, sem prejuízo das sanções previstas:

a) execução dos valores das multas e indenizações devidas à CONTRATANTE;

b) retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE.

§ 1º O inadimplemento das obrigações previstas no presente contrato ou a ocorrência de qualquer das situações descritas no artigo 78 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, será comunicado pela parte prejudicada à outra, mediante notificação por escrito, entregue diretamente ou por via postal, com Aviso de Recebimento - AR, a fim de que seja providenciada a substituição e/ou regularização no prazo de 5 (cinco) dias; se o inadimplente apresentar no prazo sua defesa a parte prejudicada se manifestará sobre esta também no prazo de 5 (cinco) dias. Após este prazo a empresa estará sujeita às sanções previstas em lei.

CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

As empresas que não cumprirem as normas de licitação e as obrigações contratuais assumidas estarão sujeitas às sanções e penalidades estabelecidas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e no Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, quais sejam:

I – Advertência

II – Multa, quando o atraso for superior a cinco dias:

a) 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso na entrega do produto ou execução do serviço, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplente, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento);

b) 10% (dez por cento) em caso de não entrega do produto, não conclusão do serviço ou rescisão contratual, por culpa da CONTRATADA, calculado sobre a parte inadimplente;

c) de até 20% (vinte por cento) calculado sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.

III – Suspensão:

a) por até 5 (cinco) anos, na modalidade de pregão, e não superior a 2 (dois) anos para as demais modalidades, quando a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não

celebrar o contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do contrato, que se comportar de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios;

b) por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;

c) por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;

d) até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no inciso II.

IV – Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, em caso de faltas graves apuradas por intermédio de processo administrativo.

V – Na aplicação das penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante ou CONTRATADA, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas às justificativas da licitante ou CONTRATADA, nos termos do que dispõe o artigo 87, “caput”, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

VI – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da licitante/CONTRATADA.

VII – Nenhum pagamento será realizado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

VIII - As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a outra, bem como não impede que concomitantemente sejam aplicadas outras penalidades previstas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

IX - O atraso para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos produtos.

X - No caso da CONTRATADA não aceitar a ordem de fornecimento ou ocorrer qualquer atraso na entrega dos produtos, sem prévia e expressa justificativa, será considerado como recusa e, independentemente das multas previstas nos itens anteriores, poderá, a critério da Contratante, dar causa ao cancelamento da notificação, sujeitando-se a CONTRATADA ao pagamento de perdas e danos, honorários advocatícios e demais cominações legais, podendo então os demais licitantes ser convocados por ordem de classificação enquanto houver conveniência para a Contratante.

§ 1º As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

§ 2º As sanções previstas nos incisos I, II e III desta cláusula são de competência do Diretor da DLF, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

§ 3º A sanção administrativa prevista no inciso IV, por força do art. 87, § 3º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, é de competência exclusiva do Secretário de Estado da Administração, conforme o caso, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

§ 4º Dos atos da Administração que aplicarem sanção ou que rescindirem o contrato, caberá recurso na forma do art. 109 da Lei nº 8666/93.

CLÁUSULA NONA – DA VINCULAÇÃO

Vincula-se o presente Contrato às disposições da Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 12.337 de 5 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002, **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990**, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, alterações posteriores, demais normas legais federais e estaduais vigentes, o Edital da Dispensa de Licitação 134-13-CBMSC, à proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO GESTOR E DO RECEBIMENTO DO OBJETO

I - O gestor do contrato é 2ª Ten BM Juciane da Cruz May da OBM atendida por este contrato, devendo solicitar, conferir, receber e controlar o objeto, em conformidade com a qualidade, quantidades e saldo para pagamento. Essa competência poderá ser delegada para outro servidor bombeiro militar, desde que essa delegação seja publicada em Boletim Interno próprio ou do quartel a que estiver subordinado, além de ser indispensável a ciência por escrito do servidor que recebeu a delegação, como também a comunicação formal à DLF da substituição do gestor do contrato.

II - O recebimento do objeto deste contrato ficará condicionado a observância das normas contidas no art. 40, inciso XVI, c/c o art. 73 inciso I, “a” e “b”, da Lei 8.666/93 e alterações, sendo que a conferência e o recebimento ficarão sob as responsabilidades de Servidor e/ou Comissão, podendo ser:

a) provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, por ocasião da apresentação das refeições prontas para servir;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após a verificação física do objeto para a constatação da integridade física, tais como odor, sabor e apresentação, além da adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 desta Lei, não podendo ser superior a 90 (noventa) dias, salvo em casos excepcionais, devidamente justificados e previstos no edital.

§1º O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do fornecimento e/ou do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

§2º Nos termos do artigo 67 da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo gestor ou por uma comissão, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição. Os representantes do CONTRATANTE, sob pena de serem responsabilizados administrativamente, anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em 10 (dez) dias corridos para a adoção das medidas convenientes.

§3º A CONTRATADA deverá manter preposto aceito pelo CONTRATANTE para representá-la na execução do contrato.

§4º A CONTRATADA é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

§5º A CONTRATADA é responsável pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

§6º O CONTRATANTE rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato, os quais deverá(ão) ser novamente executado(s) *imediatamente*, contados da notificação à fornecedora, sem qualquer ônus para o CBMSC, repetindo-se no recebimento do(s) serviço(s) o procedimento descrito acima.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de Santa Catarina, com a renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para serem dirimidas questões originárias da execução do presente contrato.

E, por assim estarem justas e CONTRATADAS, as partes assinam o presente Termo em 2 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo.

Florianópolis, 05 de dezembro de 2013.

LUIS HAROLDO DE MATTOS - Coronel BM
CONTRATANTE

ADELMO LAVRATTI
CONTRATADA

Testemunhas:

LEONARDO G. DE NONOHAY Jr – Soldado BM
Auxiliar do Centro de Contratos e Convênios

DIOGO DE MEDEIROS LEITE - Soldado BM
Auxiliar do Centro de Contratos e Convênios

ANEXO “ÚNICO” AO CONTRATO

1. QUADRO QUANTITATIVO

ITEM	PRODUTO - CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	SERVIÇO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Refeição almoço (Buffet Livre com sobremesa e 1 refrigerante de 2 litros para cada 5 refeições)	1	R\$ 10,00	R\$ 6.000,00
TOTAL ESTIMADO				R\$ 6.000,00

2. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS

As refeições preparadas deverão ser servidas no refeitório da contratada sob a modalidade de *buffet*, onde o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos.

2.1. Especificações mínimas dos cardápios a serem servidos nas refeições (almoço e janta) se constituirão observando os seguintes critérios:

2.1.1. **preparação proteica** servida *diariamente a cada comensal em duas porções variadas* para cada refeição, na seguinte proporção:

- 2.1.1.1. carne bovina 30 (trinta) vezes;
- 2.1.1.2. carne de ave 30 (trinta) vezes;
- 2.1.1.3. frutos do mar 15 (quinze) vezes;
- 2.1.1.4. carne suína 15 (quinze) vezes;

2.1.2. porcionamento mínimo exigido nas preparações proteicas a serem servidas:

- 2.1.2.1. carnes sem osso (todos os tipos): 80g de produto (in natura);
- 2.1.2.1. carnes c/ osso (todos os tipos): 110g de produto (in natura);

2.1.3. somente poderão ser utilizadas alternadamente pela fornecedora as seguintes carnes:

- 2.1.3.1. bovina: contra file, alcatra, cochão mole, tatu ou patinho;
- 2.1.3.2. aves: peito, coxa ou sobrecoxa;
- 2.1.3.3. frutos do mar: anchova, pescadinha, merluza ou tainha, que deverão ser preparados e servidos somente em filé;
- 2.1.3.4. carne suína: pernil ou lombo;

2.1.4. no máximo 25 % (vinte e cinco por cento) das preparações protéicas, poderão ser oferecidas na forma de fritura, e

2.1.5. para o fornecimento de preparações proteica diferentes das citadas, as mesmas **deverão serem previamente aprovadas pelo Gestor do Contrato.**

2.1.6. **arroz parboilizado** servido na quantidade de 200g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado cozido ou cozido com complemento.

2.1.7. **feijão preto ou vermelho** servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado com carne seca ou lingüiça defumada (na quantidade de 10% do peso da preparação) e alternando a oferta de feijão preto e vermelho, mantendo igual proporção entre eles.

2.1.8. **macarrão** servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado das seguintes maneiras: ao sugo, com manteiga, alho e óleo, com ervas, com bacon, com queijo, com molho branco, com presunto, entre outros.

2.1.9. **guarnição** deve ser oferecido em cada refeição um tipo de preparação abaixo:

- 2.1.9.1. polenta (frita ou cremosa), na quantidade de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;
- 2.1.9.2. tubérculos (cozido, frito, assado, ensopado, sautê, purê, empanado ou com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

- 2.1.9.3. cremes (de milho, espinafre, ervilha, legumes com queijo, legumes), na quantidade de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;
- 2.1.9.4. legumes /verduras (refogados, gratinados, empanados, sauté, com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- 2.1.9.5. tortas/empadões (de legumes, de ricota, de frango, de carne, de queijo), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- 2.1.9.6. bolinhos (de arroz, aipim, abóbora, batata, polenta, legumes), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa, e
- 2.1.9.7. para o fornecimento de garnições com preparações diferentes das citadas, as mesmas **deverão ser previamente aprovadas pelo Gestor do Contrato.**
- 2.1.10. **saladas** deverão ser fornecidas em cada refeição, no mínimo 04 (quatro) variedades de salada, observando:
- 2.1.10.1. dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser cozida, na quantidade de 50g por pessoa por refeição;
- 2.1.10.2. dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser do tipo folhosa, na quantidade de 30g por pessoa por refeição, e
- 2.1.10.3. os demais tipos de salada devem ser oferecidos na quantidade de 50g por pessoa por refeição. Deverá ser oferecido na quantidade de duas vezes por semana, salada com molho à base de maionese (industrializada), na quantidade de 100g por pessoa por refeição.
- 2.1.11. **sobremesa** deverá ser oferecida diariamente sobremesa em cada refeição, podendo ser na forma de fruta in natura preferencialmente em no mínimo 60% das refeições, ou ainda sobremesa processada ou doce pronto, alternadamente devendo ser as sobremesas processadas dos seguintes tipos: gelatina, sagu, cremes, pudins ou saladas de frutas, na quantidade de no mínimo 80 gramas por pessoa a cada refeição.
- 2.1.12. **suco natural ou industrializado:**
- 2.1.12.1. Preparado com água mineral sem gás (mínimo de 300 ml por pessoa), e
- 2.1.12.2. Variação dos sabores diariamente;
- 2.1.13. **acompanhamentos:**
- 2.1.13.1. devem ser fornecidas em todas as refeições: farofa (na quantidade de 30 gramas por pessoa), sal, azeite de oliva, vinagre, pimenta, palito de dente e guardanapo de papel, e
- 2.1.13.2. nos refeitórios em que as refeições forem, deverão ser disponibilizados café (em garrafas) e água mineral (em bombonas de 20 litros ou copos individuais) no almoço e na janta, servidos em copos descartáveis.

2.2. Especificações mínimas dos gêneros alimentícios utilizados para o preparo das refeições (almoço e janta):

- 2.2.1. **açúcar branco refinado**, de primeira, branco, especial peneirado, isento de fermentações, matéria terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, observando a **Legislação:** Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005. **OBS.:** não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação. **Marcas referência:** Doçula, União, Caravelas ou similar.
- 2.2.2. **azeite de oliva tipo extra virgem**, de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,8 g/100g, coloração amarela esverdeado, observando a **Legislação:** Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005. **Marcas referência:** Carbonell, Ibero, Gallo, Monini e Filippo Berio ou similar.
- 2.2.3. **arroz parboilizado**, Tipo 1, agulhinha, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15% (g /100 g), isento de sujidades (parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas) e materiais estranhos, observando a **Legislação:** Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. **Marcas referência:** Kiarroz, Fumacense e

Ligeyrinho ou similar.

2.2.4. **extrato de tomate, de 1ª qualidade**, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico, isento de peles e sementes, observando a **Legislação**: Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005.

Marcas referência: Elefante, Jurema, predilecta ou similar.

2.2.5. **margarina cremosa com sal**, de primeira qualidade, com no mínimo 80% de lipídios, isenta de gorduras trans. A apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis, observando a **Legislação**: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005, Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. **Marcas referência**: Qualy, Delícia Supreme ou similar.

2.2.6. **farinha de mandioca** de primeira qualidade, torrada, fina, obtido dos processos de ralar e torrar mandioca, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos, observando a **Legislação**: Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. **Marcas referência**: Tupã, Helena ou similar.

2.2.7. **feijão preto ou vermelho**, 1º qualidade (tipo 1), novo, constituído de grãos inteiros grandes e são, isento de material terroso, sujidades e outras variedades e espécies. registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 e a Resolução 12/78 da CNNPA. **Marcas referência**: Do Campo, Caldo Bom ou similar.

2.2.8. **leite líquido integral, homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização, esterilizado (UHT), longa vida**, contendo marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Ter registro no MA e/ou MS, observando a **Legislação**: Portaria nº 368 de 04/09/97 – MAA; Portaria nº 370 de 04/09/97 – MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/98 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 21/03/01 – ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA. **Marcas referência**: Ninho, Batavo, Elegê ou similar.

2.2.9. **macarrão tipo** espaguete ou talharim com ovos, **de 1ª qualidade**, intacto e hermeticamente vedado, na porção de 80g aproximadamente, de 62g de carboidratos, 8,8g de proteínas e 0,8g de lipídios. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais cúrcuma e urucum. contém glúten. as massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podem estar fermentadas ou rançosas. Devem estar isenta sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, observando a **Legislação**: Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e Resolução RDC 12/01. **Marcas referência**: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.

2.2.10. **óleo de soja refinado**, de primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado, acidez máxima de 0,6 mg KOH/g, isento de gorduras trans, observando a **Legislação**: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005. **Marcas referência**: Soya, Primor, Leve, Liza ou similar.

2.2.11. **orégano**, em folhas desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, observando a **Legislação**: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. **Marcas referência**: Cheli e Uniagro ou similar.

2.2.12. **sal refinado**, iodado ou iodatado, para consumo doméstico, com granulação uniforme e com cristais brancos, isento de impurezas e umidade, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal especificada, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde, observando a **Legislação**: Resolução - RDC nº 130, de 26 de maio de 2003, Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975, Resolução - RDC nº 28, de 28 de março de 2000 e Lei nº 6.150, de 3 de dezembro de 1974. **Marcas referência**: Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar.

2.2.13. **suco em pó, sabores (laranja, limão, abacaxi, uva, morango, cajú e maracujá)**, já adoçado, rendimento de 1 Litro, preparado sólido artificial para refresco de diversos sabores. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos insetos, bem como livres de umidade, observando a **Legislação:** Resolução - RDC nº 39, de 21 de março de 2001. **Marcas referência:** Tang, MID, Frisco, Camp, Nestlé La Frutta, Nutrinho ou similar.

2.2.14. **vinagre de álcool**, líquido límpido, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. **marcas referência:** Heining, Chemim ou similar.

2.2.15. **gelatina em pó:** Gelatina em pó, açúcar e aromatizantes, nos sabores abacaxi, morango, limão, uva, framboesa, cereja, tutti frutti, pêssego e maracujá. OPCIONAL - Aditivos permitidos pela legislação, assim como corantes nos sabores específicos, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, que deverão ser declarados no rótulo. Deve ser evitada a utilização do corante artificial amarelo tartrazina (INS 102), vermelho bordeau. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, observando a **Legislação:** Resolução RDC nº 388 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 ANVISA/MS. **Marcas referência:** Royal, Qualidade, Sol ou similar.

2.2.16. **alface, em maços**, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

2.2.17. **alho de primeira qualidade, branco, embalagem de 100 a 150 gramas**. Apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

2.2.18. **banana caturra de primeira qualidade**, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

2.2.19. **batata lavada de primeira, tipo inglesa**, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

2.2.20. **cebola de primeira, branca, tamanho médio com casca**, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

2.2.21. **cebolinha verde para tempero, em maço**, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

2.2.22. **cenoura extra especial, sem folhas, tamanho médio**, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

2.2.23. **laranja pêra de primeira qualidade** apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

2.2.24. **maçã nacional Gala ou Fuji de primeira qualidade**, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

2.2.25. **repolho verde, de primeira, tamanho médio**, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

2.2.26. **salsa verde para tempero**, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

2.2.27. **tomate extra, tipo salada longa vida de primeira**, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

2.2.28. **bacon de primeira qualidade, com fina capa de gordura**, em embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.

2.2.29. **carne suína, corte tipo pernil ou lombo, resfriada, de primeira qualidade**, em embalagens, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.

2.2.30. **linguiça suína tipo calabresa**, em embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.

2.2.31. **carne bovina, tipo contra file, alcatra, coção mole, tatu ou patinho com 4% gordura e carimbo SIF**, em embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.

2.2.32. **carne defumada de tipo charque**, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.

2.2.33. **peito, coxa ou sobrecoxa de frango de primeira qualidade**, embalada contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.

2.2.34. **presunto suíno cozido fatiado, resfriado, de primeira qualidade**. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS.

2.2.35. **queijo tipo prato fatiado, de primeira qualidade, resfriado**, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS.

2.2.36. **café torrado e moído, tipo Tradicional ou de melhor qualidade**, procedente de grãos são, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café rábica ou combinado com robusta/conillon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. **Marcas referência:** Melitta, Sasse, Pilão, Bom Jesus, Café do Ponto, Café do Centro, União, Caboclo, Guidalli ou similar;

2.2.36.1 Apresentar, quando requerido pelo gestor do contrato os laudos técnicos com validade de no máximo 60 dias, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa, comprovando os parâmetros

constantes na RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria nº 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA. Comprovar as seguintes características: sensoriais - aspecto, cor, odor, sabor; físico - químicas - cafeína, umidade e substâncias voláteis a 150°C; microscopia - identificação da composição de elementos histológicos, matéria macroscópica e matéria microscópica; microbiologia - coliformes a 45°C. Apresentar, ainda, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 4,9. Registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria nº 451, de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde e a Portaria ANVISA nº 377, de 26 de abril de 1999. Dessa forma, deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagem (Portaria nº 42, de 13 de janeiro de 1998, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003), Portaria MS nº 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos, Portaria SVS/MS nº 451, de 19 de setembro de 1997, Institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos, e 2.2.36.2 Além das legislações supracitadas, obedecer a Resolução SAA - 28 de 01 de junho de 2007, Resolução SAA - 30 de 22 de junho de 2007, Resolução SAA - 31 de 22 de junho de 2007 – Secretaria de Agricultura e Abastecimento, Resolução SAA - 19, de 5 de abril de 2010, Instrução Normativa nº 16, de 24 de maio de 2010.

2.3 Os gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições conforme cardápios listados no Item 2.1 e que por ventura não estejam listados no Item 2.2 deverão também atender os critérios de qualidade e as legislações específicas existentes para cada gênero.

3. DO PEDIDO E DO LOCAL DE ENTREGA

3.1. o pedido de refeição será realizado pelo Gestor do Contrato (Item 8. do Anexo I do Edital), com antecedência mínima de:

3.1.1. 24 horas da correspondente refeição, **quando servida em dia útil.**

3.1.2. 72 horas da correspondente refeição, **quando servida em dia não útil.**

3.2. deverão ser disponibilizadas, conforme pedido do Gestor do Contrato, até 44 refeições (22 almoços e 22 jantas) no período de um mês.

3.3. a refeição deverá ser disponibilizada no refeitório do fornecedor cujo endereço completo (logradouro com CEP e indicação de telefone,), deverá ser apresentado junto a proposta de preços conforme ANEXO II do Edital.

3.4 as refeições deverão ser fornecidas nos horários compreendidos entre 11:00 – 14:00h para almoço e 19:00 – 22:00h para janta.