



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

**Contrato nº 63-19-CBMSC
Pregão Presencial nº 3-19-CBMSC**

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS,
QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE
SANTA CATARINA, ATRAVÉS DO CORPO DE
BOMBEIROS MILITAR/FUNDO DE MELHORIA
DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR –
CBMSC, E DE OUTRO LADO A EMPRESA
RESTAURANTE QUERO QUERO E
ASSADÃO LTDA.**

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 Ten Cel BM Richard Sass Braum, Diretor Interino de Logística e Finanças, portador do CPF nº 812.373.169-87, e de outro lado a empresa, **RESTAURANTE QUERO QUERO E ASSADÃO LTDA**, estabelecida na Rua Dr Pedro Zimmermann, nº 4505, bairro Itoupava Central, Blumenau - SC, CEP 89.068-000, telefone (47) 99104-3344 / (47) 98848-3968, e-mail: rest.queroquero@gmail.com, inscrita no CNPJ sob o nº 23.680.315/0001-22, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu(sua) Sócio, Sr(a) Moacir de Souza Filho, portador(a) do CPF nº 584.654.139-91, firmam o presente instrumento de contrato de acordo com as seguintes cláusulas e condições:

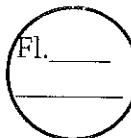
CLÁUSULA PRIMEIRA -- DO OBJETO E SUA EXECUÇÃO

O presente contrato tem por objetivo a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA PARA ALMOÇO (TIPO BUFFET POR QUILO), EM REFEITÓRIO DA EMPRESA, PARA BOMBEIROS MILITARES DO BOA BLUMENAU**, conforme especificações constantes no Anexo Único, serviço(s) esse(s) adjudicado(s) à CONTRATADA em decorrência do(a) **Pregão Presencial nº 3-19-CBMSC**.

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

§2º São partes integrantes deste contrato, como se transcritos estivessem, o presente edital de licitação, seus anexos, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pela licitante vencedora e que deram suporte ao julgamento da licitação.

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



Do Regime de Execução

I – O regime de execução/forma de fornecimento deste contrato é **Empreitada por preço unitário**.

Do Valor

II – O valor deste contrato é de **R\$ 55.440,00 (cinquenta e cinco mil e quatrocentos e quarenta reais)**.

Do Preço

III – O preço dos produtos serão praticados conforme valores especificados no Anexo Único.

IV – Do reajuste de preço – O preço estabelecido é irrevogável, durante a vigência do presente contrato, e inclui todos e quaisquer ônus, quer sejam tributário, fiscais ou trabalhistas, seguros, impostos e taxas, transporte, frete e quaisquer outros encargos necessários à execução do objeto do contrato;

V – A revisão dos preços poderá ser concedida, pelo CONTRATANTE, a partir da análise e discussão de documento que demonstre a alteração dos custos, a ser encaminhada pela CONTRATADA ao CONTRATANTE, nos termos do artigo 65, inciso II, alínea “d” da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e art. 2º do Decreto Estadual nº 968, de 16 de maio de 2012 (análise do Grupo Gestor de Governo), da forma como segue:

a) solicitação por escrito ao Diretor Interino da DLF, através de carta registrada, com aviso de recebimento – AR, devendo comprovar o aumento dos encargos através de planilha de custos.

Das Condições de Pagamento

§1º A CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor devido, 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 **Fundo de Melhoria do Corpo de Bombeiros**; ou

II – em nome do **FUMCBM**.

§3º No documento fiscal referente à aquisição de mercadorias ou prestação de serviços deverão ser observados, nas operações internas, os benefícios de isenção de ICMS previstos no Anexo 2 – Benefícios Fiscais, Capítulo I – Das Isenções, do Regulamento do ICMS, aprovado pelo Decreto Estadual nº 2.870 de 27 de agosto de 2001, e suas alterações, como segue:

a) o objeto deste Contrato goza de isenção do ICMS, condicionado ao desconto no preço unitário do item, do valor equivalente ao imposto dispensado e à indicação do valor do desconto no respectivo documento fiscal de venda, conforme dispõe o artigo 1º, inciso XI, do Anexo 2, do Regulamento do ICMS do Estado de Santa Catarina, aprovado pelo Decreto estadual nº 2.870 de 27 de agosto de 2001, com amparo no Convênio ICMS nº 26/03;

b) a **isenção do ICMS** na aquisição de mercadorias por órgãos ou entidade da Administração Pública Estadual **alcança apenas fornecedores catarinenses**;

c) também goza de isenção o transporte das mercadorias adquiridas pela Administração Pública Estadual, nos termos do artigo 5º, inciso VI, do Anexo 2 supramencionado, caso em que também deverá ser indicado o desconto no documento fiscal respectivo.

§4º O pagamento será liberado, caso o valor ultrapasse a R\$ 4.000,00 (quatro mil reais), mediante 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.

§5º A nota fiscal deverá vir acompanhada do Termo de Recebimento Definitivo, se for o caso.

§6º A apresentação da nota fiscal contrariando as exigências enunciadas nos §§ 2º, 3º e 4º acima implica na suspensão do pagamento, gerando sua devolução para correção, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.

§7º 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.

§8º 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.

§9º Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

§10º 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

§11º 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 – VIGÊNCIA, PRAZOS, LOCAL DO SERVIÇO, GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

I – O prazo de vigência deste instrumento é a partir de **26 de fevereiro de 2019 até 25 de fevereiro de 2020**, sem prejuízo do prazo de garantia, observada a vigência do correspondente crédito orçamentário.

II – Dos objetos:

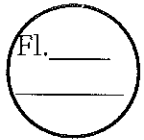
a) O(s) serviço(s) será(ão) prestado(s) em Local próprio da CONTRATADA, distante no máximo 4 (quatro) quilômetros do endereço indicado abaixo, todos os dias da semana, de domingo à sábado, no horário compreendido entre 11h30 e 14h00.

BLUMENAU: Rua Dr. Pedro Zimmermann, 4505 - Itoupava Central, Blumenau - SC, 89068-00

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

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 para **2019**, CNPJ nº 14.186.135/0001-06 – **Fonte 01.11, Subação 13131, Item orçamentário 3.3.90.39.41.**



CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Da CONTRATADA

I – Obriga-se a CONTRATADA:

- a) ao cumprimento integral do objeto deste contrato;
- b) ao fornecimento do objeto deste contrato, 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) entregar o(s) bem(ns) adquirido(s) no prazo e local especificados na Cláusula Terceira, dentro de sua(s) embalagem(ns) individual(ais) original(ais) e lacradas; estas por sua vez em caixas de papelão próprias para este fim, bem como atender às determinações da CONTRATANTE;
- d) apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a procedência do(s) bem(ns) adquirido(s), sem qualquer ônus adicional;
- e) não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste contrato;
- f) solicitar a prorrogação do prazo previsto na Cláusula Terceira até o vencimento, desde que justifique e comprove suas alegações; vencido o prazo para entrega sem o cumprimento da obrigação, será enviado à empresa comunicado, por escrito, concedendo um prazo de 5 (cinco) dias para regularização do fornecimento ou apresentação de defesa prévia;
- g) manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas no processo licitatório;
- h) permitir o livre acesso da fiscalização credenciada pelo CONTRATANTE ao local de fornecimento do(s) objeto(s);
- i) a estender a este contrato, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da CONTRATADA;
- j) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas diretas e indiretas decorrentes do fornecimento/prestação dos serviços, 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;
- k) responsabilizar-se civil e criminalmente por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à CONTRATANTE ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de dolo, imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade com a fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE ou qualquer outro órgão fiscalizador.
- l) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência do fornecimento;
- m) reparar, corrigir, remover, reconstruir e substituir, no todo ou em parte, às suas expensas, no prazo constante na Cláusula Terceira, à partir da intimação, os bem(ns) que for(em) recusados por apresentarem-se danificado(s)/defeituoso(s), resultantes da fabricação ou da execução do fornecimento, com prazos de validade vencidos, se for o caso, ou que estiverem em desacordo com o disposto no edital e seus anexos. Aplica-se o disposto nesta alínea aos bem(ns) adquirido(s) que apresentarem vícios, defeitos ou incorreções durante o período de garantia;
- n) responder pelos danos que porventura venha a ocasionar a equipamentos em razão da qualidade do(s) bem(ns) adquirido(s) ser(em) inadequado(s), sem prejuízo das demais penalidades contratuais e legais;
- o) arcar com todas as obrigações tributárias e previdenciárias oriundas desta contratação;
- p) 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;
- q) fornecer, mediante solicitação escrita, todas as informações julgadas relevantes pelo CONTRATANTE;
- r) comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
- s) realizar os serviços de montagem/entrega nos horários determinados pela CONTRATANTE. A



instalação/entrega poderá ocorrer no período da tarde, noite ou em finais de semana, para que não haja interferência no expediente normal de trabalho, desde que previamente autorizado pelo CONTRATANTE;

- t) prestar assistência durante o período de garantia, contada a partir da data do recebimento definitivo do objeto, consubstanciada na manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, com a periodicidade definida pelo fabricante, na instalação e aceite dos equipamentos em questão;
- u) fornecer, sem qualquer ônus adicional para o CONTRATANTE, quaisquer componentes adicionais, necessários ao perfeito fornecimento do(s) bem(ns) adquirido(s);
- v) enviar ao CONTRATANTE, caso haja a necessidade de instalação do(s) bem(ns) adquirido(s), relação nominal e dados documentais de todos os funcionários que trabalharão na execução dos serviços, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do início dos trabalhos. Qualquer alteração na relação dos funcionários deverá ser imediatamente comunicada ao CONTRATANTE;
- x) manter a disciplina entre o seu pessoal, fazendo-o cumprir, na execução dos serviços, as normas legais sobre segurança contra riscos de acidentes, se for o caso;
- y) manter a execução dos serviços em ritmo adequado e eficiente, se for o caso;
- z) montar o(s) bem(ns) adquirido(s) e deixá-lo(s) em perfeita(s) condição(ões) de uso, se for o caso;
- aa) entregar manuais técnicos, certificados e garantia original do fabricante, redigido em português, ou traduzido para o português, se for o caso, bem como todos e quaisquer documentos relacionados ao(s) bem(ns) fornecido(s) - individualmente;
- ab) emitir notas fiscais eletrônica, conforme determina a legislação vigente;
- ac) outras obrigações específicas descritas no Anexo Único, se for o caso.

Da CONTRATANTE

II – Obriga-se o CONTRATANTE:

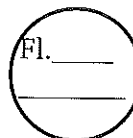
- a) prestar os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- b) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por meio de seus representantes;
- c) notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto deste Termo, para que sejam tomadas providências em face de quaisquer irregularidades;
- d) conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados, visando a equiparação aos preços;
- e) efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com a forma e prazo estabelecido na cláusula segunda.

§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 regularização nos termos do Parágrafo Único do Artigo 78.

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.

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, Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e no Decreto Estadual nº 2617, de 16 de setembro de 2009, quais sejam:

I – Advertência

II – Multa:

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;

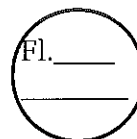
c) por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;

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 – A multa será descontada dos créditos da CONTRATADA ou por outra forma de cobrança administrativa ou judicial, se for o caso, e em ultrapassando os créditos do contrato, seu valor será atualizado e compensado financeiramente, a partir do dia de seu vencimento e até o de sua liquidação.

X – 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.

XI – 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.

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, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, alterações posteriores, demais normas legais federais e estaduais vigentes, o Edital do(a) **Pregão Presencial nº 3-19-CBMSC** e à proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO FISCAL E DO RECEBIMENTO DO OBJETO

I – O(s) FISCAL(IS) DO CONTRATO é(são) o(s) **Maj BM Roberto Weingartner, contato(s): (48) 98843-3104 / boa2cmt@cbm.sc.gov.br**, 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.

Do Recebimento do Objeto

§1º O recebimento do objeto deste contrato ficará condicionado a observância das normas contidas no art. 40, inciso XVI, c/c o art. 73 inciso II, “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, mediante recibo na Nota Fiscal por servidor(es) designado(s) pelo gestor do contrato,



no ato da entrega dos produtos, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com as especificações; e

b) definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, mediante termo circunstanciado assinado pelas partes, por uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pelo Diretor de Logística e Finanças do CONTRATANTE, nos casos de aquisição de equipamentos de grande vulto, conforme exigência do §8º do artigo 15 da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações, ou mediante recibo, pelo gestor, nos demais casos.

§2º Na hipótese de o termo circunstanciado ou a verificação a que se refere este artigo não serem, respectivamente, lavrado ou procedida dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, desde que comunicados à Administração nos 15 (quinze) dias anteriores à exaustão dos mesmos.

§3º Os objetos contratados deverão ser desembalados e conferidos por técnicos capacitados da CONTRATADA. Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos foram entregues em desacordo com a proposta, com defeito, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à Contratada serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação.

§4º Ocorrendo a hipótese prevista no parágrafo anterior, será lavrado Termo de Recusa, no qual deverão ser descritas as divergências, e comunicado a CONTRATADA para que no prazo constante na Cláusula Terceira, contados do recebimento do comunicado expedido pelo gestor, sane os problemas detectados e, se for o caso, substitua o(s) produto(s) entregue(s) por outro compatível com a proposta apresentada, nos termos do objeto deste contrato.

§5º 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.

§6º 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.

§7º A CONTRATADA deverá manter preposto aceito pelo CONTRATANTE para representá-la na execução do contrato.

§8º 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.

§9º 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.

§10º O CONTRATANTE rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato.

Do Preposto da Contratada

II – O PREPOSTO DA CONTRATADA, encarregado de tratar dos assuntos pertinentes à execução do contrato é o(a):

- Sr(a) Moacir de Souza Filho;
- Contato(s): (47) 99104-3344 / (47) 98848-3968 / rest.queroquero@gmail.com.

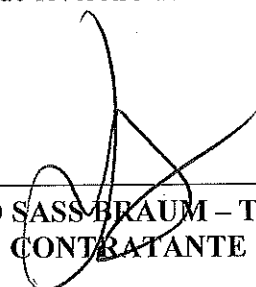


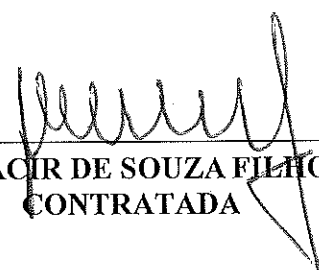
CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

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.

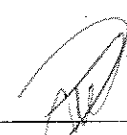
E, por assim estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente Termo em 2 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo.

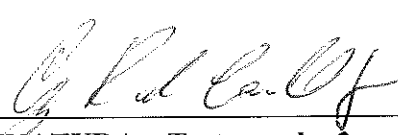
Florianópolis, 26 de fevereiro de 2019.


RICHARD SASS-BRAUM – Ten Cel BM
CONTRATANTE


MOACIR DE SOUZA FILHO
CONTRATADA

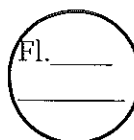
Testemunhas:


ASSINATURA – Testemunha 1


ASSINATURA – Testemunha 2

Nome completo: **RODRIGO PHELIPE PFLEGER - SD BM**
 CPF: **Mtel 931683-3**

Nome completo: **ARY PESSOA DE CARVALHO JR. - Cb BM**
 CPF: **Mtel: 927.915-6**

**ANEXO "ÚNICO" AO CONTRATO****1. QUADRO QUANTITATIVO**

Lote	Item	Serviço	Unidade	Quantidade Anual Estimada	Valor Unitário	Valor Total
I	1	Fornecimento de alimentação pronta para almoço (tipo buffet por quilo), em refeitório da empresa	Refeição	2.520	R\$ 18,00	R\$ 45.360,00
I	2	Fornecimento de suco ou água mineral	Copos ou garrafas	2.520	R\$ 4,00	R\$ 45.360,00
VALOR TOTAL:						R\$ 55.440,00

2. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS:**2.1. LOTE I – ITEM 01: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA (TIPO BUFFET POR QUILO), EM REFEITÓRIO DA EMPRESA**

a) Especificações mínimas do cardápio a ser servido nas refeições (almoço) na cidade de BLUMENAU, se constituirão seguindo os seguintes critérios:

a.1) Preparação protéica servida diariamente a cada comensal em duas porções variadas para cada refeição, na seguinte proporção:

a.2) Carne bovina (20) vinte vezes no mês;

a.3) Carne de ave (20) vinte vezes no mês;

a.4) Frutos do mar (10) dez vezes no mês;

a.5) Carne suína (10) dez vezes no mês;

a.6) Porcionamento mínimo exigido nas preparações proteicas a serem servidas:

a.7) Carnes sem osso (todos os tipos): 80g de produto (in natura);

a.8) Carnes c/ osso (todos os tipos): 110g de produto (in natura);

a.9) Somente poderão ser utilizadas alternadamente pela fornecedora as seguintes carnes:

a.10) Bovina: contra file, alcatra, coxão mole, tatu ou patinho;

a.11) Aves: peito, coxa ou sobrecoxa;

a.12) Frutos do mar: anchova, pescadinha, merluza ou tainha, que deverão ser preparados e servidos somente em filé;

a.13) Carne suína: pernil ou lombo;

a.14) No máximo 25% (vinte e cinco por cento) das preparações proteicas, poderão ser oferecidas na forma de fritura;

a.15) Para o fornecimento de preparações proteica diferentes das citadas, as mesmas **deverão ser previamente aprovadas pelo Fiscal do Contrato;**

b.1) Preparação e fornecimento dos carboidratos na seguinte descrição e proporção:

b.2) Arroz parabolizado servido na quantidade de 200g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado cozido ou cozido com complemento;

b.3) Feijão preto ou vermelho servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado com carne seca ou linguiça defumada (na quantidade de 10% do peso da preparação) e alternando a oferta de feijão preto e vermelho, mantendo igual proporção entre eles;

b.4) 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.

b.5) Guarnição deve ser oferecido em cada refeição um tipo de preparação abaixo:

- b.6) **Polenta** (frita ou cremosa), na quantidade de **120g** (já preparada) por refeição por pessoa;
- b.7) **Tubérculos** (cozido, frito, assado, ensopado, sautê, purê, empanado ou com molho branco), na quantidade de **100g** (já preparado) por refeição por pessoa;
- b.8) **Cremes** (de milho, espinafre, ervilha, legumes com queijo, legumes), na quantidade de **120g** (já preparada) por refeição por pessoa;
- b.9) **Legumes/verduras** (refogados, gratinados, empanados, sautê, com molho branco), na quantidade de **100g** (já preparado) por refeição por pessoa;
- b.10) **Tortas/empadões** (de legumes, de ricota, de frango, de carne, de queijo), na quantidade de **100g** (já preparado) por refeição por pessoa;
- b.11) **Bolinhos** (de arroz, aipim, abóbora, batata, polenta, legumes), na quantidade de **100g** (já preparado) por refeição por pessoa;
- b.12) Para o fornecimento de guarnições com preparações diferentes das citadas, as mesmas **deverão ser previamente aprovadas pelo Fiscal do Contrato**;
- c.1) **Preparação e fornecimento das saladas** na seguinte descrição e proporção:
- c.2) **Saladas** deverão ser fornecidas em cada refeição, no mínimo 04 (quatro) variedades de salada, observando:
- c.3) Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser **cozida**, na quantidade de **50g** por pessoa por refeição;
- c.4) Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser do tipo **folhosa**, na quantidade de **30g** por pessoa por refeição;
- c.5) Os **demais** tipos de salada devem ser oferecidos na quantidade de **50g** por pessoa por refeição.
- c.6) 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.
- d.1) **Preparação e fornecimento da sobremesa** na seguinte descrição e proporção:
- d.2) **Sobremesa** deverá ser oferecida diariamente sobremesa em cada refeição, podendo ser na forma de fruta in natura, sobremesa processada ou doce pronto (tipo rapadura, pé de moleque e outros de no mínimo 20 gramas), alternadamente devendo ser as sobremesas processadas dos seguintes tipos: gelatina, sagu, cremes, pudins ou saladas de frutas, na quantidade de no mínimo **80g** por pessoa a cada refeição.
- e.1) **Preparação e fornecimento de acompanhamentos** na seguinte descrição e proporção:
- e.2) Devem ser fornecidas em todas as refeições: **farofa** (na quantidade de **30g** por pessoa), **sal**, **azeite de oliva**, **vinagre**, **pimenta**, **palito de dente** e **guardanapo de papel**;

2.2. LOTE I – ITEM 02: FORNECIMENTO DE SUCO OU ÁGUA MINERAL

f.1) Suco natural ou industrializado:

- f.1.1) Preparado com água mineral sem gás;
- f.1.2) Variação dos sabores diariamente;
- f.1.3) **Quantidade:** entre mínimo de **300ml** e **330ml** por pessoa;
- f.2) **Água mineral natural, com ou sem gás, embalagem plástica (tipo pet) 500ml.**

2.3. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS UTILIZADOS PARA O PREPARO DAS REFEIÇÕES (ALMOÇO):

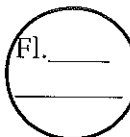
Açúcar branco refinado , de primeira, branco, especial peneirado, isento de fermentações, matéria terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005. OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação.
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.
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.
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.
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.
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.
Feijão preto , 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.
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.
Macarrão tipo espagete 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.
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.
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.
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.
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.
Vinagre de álcool , líquido límpido, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas.
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.
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.
Alho de primeira qualidade, branco . 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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
Bacon de primeira qualidade, com fina capa de gordura , 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.
Carne suína, corte tipo carré, resfriada, de primeira qualidade, cortada unitariamente , 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.
Linguiça suína tipo calabresa , 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.
Carne bovina, de coxão mole, cortado em bifes, resfriada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIF , 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.
Carne defumada de tipo charque , 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.
Sobrecoxa de frango de primeira qualidade 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.

2.4. CONSIDERAÇÕES ADICIONAIS:

- h.1) Os gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições conforme cardápios listados item 2.1 e 2.2 e que por ventura não estejam listados no Item 2.3 deverão atender os critérios de qualidade e as legislações específicas existentes para cada gênero.
- h.2) O fornecimento da refeição dar-se-á mediante o deslocamento do militar escalado até o refeitório da respectiva empresa.
- h.3) O militar deverá se servir e pesar o seu prato em cada refeição.
- h.4) A refeição deverá ser anotada em uma planilha mensal de conferência, onde deverão constar as seguintes informações mínimas:
- h.5.) Data;
- h.6) Posto/graduação e nome do militar ou profissional de serviço;
- h.7) Refeição/Almoço;



- h.8) Identificação de Suco ou Água;
h.9) Assinatura.
h.10) Exemplo:

Data	Posto/Graduação/Função - Nome	Refeição	Suco ou Água	Assinatura

- h.11) A empresa CONTRATADA, para conferência do Fiscal do contrato, deverá emitir relatório mensal dos valores consumidos e do saldo remanescente do contrato.
h.12) A empresa CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal mensalmente referente ao quantitativo consumido no respectivo mês em até 05 (cinco) dias úteis do mês subsequente.

3. DA JUSTIFICATIVA

- 3.1. O Corpo de Bombeiros Militar instalou em Blumenau uma Companhia de Operações Aéreas para atender com o serviço de resgate aeromédico especializado, levando suporte avançado a vida por meio de aeronaves, toda região do vale do rio Itajaí, alto vale do rio Itajaí e litoral norte de Santa Catarina, sendo Blumenau escolhida como sede por ser um município central nesta região.
3.2. Como atividade operacional, a atividade se desenvolve no período compreendido entre o nascer e o por do sol, ininterruptamente.
3.3. Faz-se necessário portanto a aquisição de alimentação para amparar a atividade operacional em condição de Companhia isolada, onde, mesmo existindo outras Unidades Operacionais no município de Blumenau, estas não possuem condições de segurança para abrigar uma aeronave (helicóptero) enquanto os integrantes da guarnição de serviço fazem suas refeições, e assim mantendo a condição de disponível para ser empregado em ocorrências.

4. DO LOCAL DE ENTREGA

- 4.1. O(s) produto(s) deverá(ão) ser entregue(s) em local próprio, distante no máximo 4 (quatro) quilômetros do endereço indicado abaixo, todos os dias da semana, de domingo à sábado, no horário compreendido entre 11:30 às 14:00h.

BLUMENAU: Rua Dr. Pedro Zimmermann, 4505 - Itoupava Central, Blumenau - SC, 89068-00

5. DOS PRAZOS, DA GARANTIA E DO RECEBIMENTO

- 5.1. O(s) produtos(s) deverá(ão) ser entregue(s) observadas as seguintes condições:
5.1.1. o prazo de entrega do(s) produto(s) cotado(s): não se aplica;
5.1.2. o prazo para correção e/ou substituição de produtos com defeitos: não se aplica.
5.1.3. a garantia: não se aplica;
5.1.4. o prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da data limite para apresentação das propostas neste pregão; e
5.1.5. o texto e demais exigências legais previstas devem estar em conformidade com a legislação do Código de Defesa do Consumidor e legislação específica no que couber.
5.1.6. os produtos devem ser entregues nas embalagens originais, conforme o caso.
5.2. 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:
5.2.1. provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;
5.2.2. definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove

a 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.

5.3. Na hipótese de o termo circunstanciado ou a verificação a que se refere este artigo não serem, respectivamente, lavrado ou procedida dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, desde que comunicados à Administração nos 15 (quinze) dias anteriores à exaustão dos mesmos.

5.4. Os objetos contratados deverão ser desembalados e conferidos por técnicos capacitados da CONTRATADA. Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos foram entregues em desacordo com a proposta, com defeito, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à Contratada serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação.

5.5. Ocorrendo a hipótese prevista no item anterior, será lavrado Termo de Recusa, no qual deverão ser descritas as divergências, e comunicado a CONTRATADA para que no prazo constante no item 5.1.2., contados do recebimento do comunicado expedido pelo Fiscal, sane os problemas detectados e, se for o caso, substitua o(s) produto(s) entregue(s) por outro compatível com a proposta apresentada, nos termos do objeto deste contrato.

5.6. 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.

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

5.8. 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.

5.9. 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.

5.10. O CONTRATANTE rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 8.666/93, são obrigações do Contratante o disposto na **Minuta do Contrato**, deste Edital.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

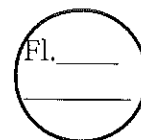
7.1. A licitante vencedora obriga-se prestar os serviços ora licitados conforme **Cláusula Quinta da Minuta do Contrato**, deste Edital.

8. DO REAJUSTAMENTO

8.1. O(s) preço(s) unitário(s) poderá(ão) ser reajustado(s), caso o Contrato venha a ser prorrogado e sua vigência ultrapasse 12 meses, tendo como referência a variação do IGP-M – Índice Geral de Preços de Mercado, calculado pela FGV - Fundação Getúlio Vargas, acumulado no período de doze meses, ou outro índice que o venha a substituir, ou na ausência de substituto, pela média simples dos principais índices econômicos que apuram a inflação anual acumulada.

8.2. A periodicidade anual de que trata o item 8.1., será contada a partir do mês de apresentação da proposta.

8.3. O reajuste, após decorrido 1 (um) ano, inclui todos e quaisquer ônus, quer sejam tributário, fiscais ou trabalhistas, impostos e taxas, pedágios, transporte, frete e quaisquer outros encargos necessários à execução do objeto do contrato, sendo que qualquer alteração, mesmo após o primeiro ano de vigência, somente será admitida mediante solicitação por escrito da contratada.



9. DO FISCAL DO CONTRATO:

9.1. O fiscal do contrato é o **Comandante da 2ª Companhia do Batalhão de Operações Aéreas** conforme segue seus dados:

9.1.1. Nome: Roberto Weingartner;

9.1.2. Posto/Graduação: Major BM;

9.1.3. Matrícula: 926743-3

9.1.3. Telefone: (48) 98843-3104;

9.1.4. E-mail: boa2cmt@cbm.sc.gov.br

9.2. O Fiscal do contrato tem ciência que deve:

9.2.1. Ser o responsável pelo termo de referência e pela autenticidade de suas informações;

9.2.2. Ler e se inteirar do edital do processo licitatório, se fazendo presente no local e data da sessão, atuando como integrante da equipe de apoio;

9.2.3. Ler e se inteirar do contrato (prazos de entrega e vigência, produto/serviço adquirido, quantidade, marca/modelo, valor unitário/valor total, etc);

9.2.4. Acompanhar o andamento do contrato e realizar as devidas conferências quando da entrega do produto/serviço adquirido;

9.2.5. Comunicar via Nota Eletrônica (contratos@cbm.sc.gov.br) o Centro de Contratos e Convênios, em tempo hábil, qualquer problema durante a execução do contrato até o total cumprimento das obrigações das partes.

9.2.6. 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 fiscal do contrato.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, a contar da data de recebimento e aceitação definitiva do(s) produto(s) pelo Fiscal do contrato, constada no verso da nota fiscal/fatura, respeitado ainda o cronograma de pagamento fixado pela Secretaria de Estado da Fazenda.

10.2. 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.