

PROCESSO SELETIVO PARA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA A SEDE ADMINISTRATIVA DO INSTITUTO DIVA ALVES DO BRASIL – IDAB

1- OBJETO

1.1. Constitui objeto de o presente Processo de Seleção selecionar interessados, para eventual contratação, de empresa especializada em fornecimento de alimentação conforme termo de referência constante no Anexo I , visando atender á Sede Administrativa do Instituto Diva Alves do Brasil-IDAB.

1.2. Os serviços objeto do presente procedimento de contratação consistem na realização do fornecimento de alimentação e a proposta apresentada deverá considerar a entrega dos serviços no seguinte local:

Avenida da Paz, n 190, Jaraguá, Maceió/AL, CEP 57022-050.

1.3. A proposta apresentada deverá observar a necessidade de atendimento, em até 2 (duas) hora após a solicitação.

2 – DA PROPOSTA APRESENTADA

2.1. A proposta deverá fornecer o **valor integral**, assim como descrição detalhada das alimentações a serem fornecidas;

2.2.1 Será formalizado 1 (um) contrato, ciente a empresa que o valor global resultará em emissão de nota fiscal mensalmente, contendo o valor integral do objeto contratado a cada mês.

2.2. Identificação da pessoa jurídica responsável pela proposta - razão social, endereço, CNPJ, telefone, e-mail, referências de clientes e certidões de habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação economico financeira e técnica, conforme Anexo II.

2.3. Prazo de validade da proposta não inferior a 30 (trinta) dias corridos, a contar da data

de sua apresentação;

2.4. Na falta de indicação expressa em contrário, o prazo acima referido será o considerado; contudo, o fornecedor que indicar em sua proposta de preços, prazo inferior ao acima citado será automaticamente desclassificado do processo;

2.5. A participação no presente processo, assim como o envio da proposta de preços, nos moldes descritos acima, implica a aceitação plena – por parte dos participantes – das condições estipuladas neste Edital;

2.6. Os preços propostos são de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe sendo dado o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro argumento não previsto em lei;

2.7. Os preços deverão ser expressos em moeda do Brasil, com, no máximo, duas casas decimais após a vírgula. Na elaboração da proposta devem ser computados todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto da proposta, visando seu pleno atendimento, ou seja, o fornecimento do objeto de forma adequada e em consonância com as disposições contratuais;

2.8. Se alguma proposta de preços enviada contrariar qualquer dispositivo deste Edital, a mesma será desconsiderada do processo;

2.9. As propostas comerciais devem ser enviadas para o seguinte e-mail: compras@idabsocial.org.br, compras1@idabsocial.org.br, sendo a data limite do recebimento das propostas o dia 25 de setembro de 2019.

Observação: Propostas enviadas fora do prazo serão desclassificadas.

3 – VENCEDOR

Constatado o atendimento pleno das exigências do Edital, será declarada a proponente vencedora a empresa que apresentar o **menor preço global, desde que atendidas as condições de habilitação e as obrigações descritas** para a prestação dos serviços objeto deste Edital.

4 - A empresa vencedora deverá apresentar antes da contratação e após a contratação (juntamente com a Nota Fiscal) as certidões constantes no Anexo II.

5 - MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

5.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Proponente deverá disponibilizar utensílios necessários, a fim de melhor realizar os serviços.

6 - OBRIGAÇÕES DA PROPONENTE

6.1. A Proponente obriga-se a:

- a) Executar os serviços conforme especificações deste Termo Técnico e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento de suas obrigações, além de fornecer os equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à execução dos serviços;
- b) Reparar, corrigir, remover, ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução empregada, a critério do IDAB;
- c) Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, ao IDAB ou a terceiros;
- d) Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, de conformidade com as normas e determinações em vigor;
- e) Manter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado e disponível para a realização dos serviços;
- f) Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes.

- g) Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao IDAB
- h) Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações do IDAB, inclusive quanto ao cumprimento das diretrizes internas;
- i) Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- j) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas previamente pelo IDAB.

7 - DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. Os participantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo;

8.2. A realização da Seleção de Fornecedores não obriga o IDAB a formalizar contrato de compra ou de contratação de serviços, podendo o procedimento de seleção ser cancelado a critério da Diretoria, não cabendo indenização de qualquer natureza, em especial perdas e danos, aos participantes.

INSTITUTO DIVA ALVES DO BRASIL
AUGUSTO ALVES DA SILVA NETO
Presidente

ANEXO I

Fica Estipulado QUE:

a) será disponibilizado o **quantitativo mínimo** de 4 opções por dia, destinado aos funcionários, ficando ressalvadas alterações quanto ao pedido mínimo, mediante comum acordo entre as partes de forma prévia.

b) Serão disponibilizadas as seguintes opções:

OPÇÃO	PRATO PRINCIPAL	ACOMPANHAMENTO
1ª Opção	Estrogonofe de carne ou frango	Arroz branco, feijão, farofa, salada crua (alface, pepino, tomate, cenoura ralada) + suco de polpa ou fruta.
2ª Opção	Assado de Panela (coxão mole, alcatra chã de dentro)	Arroz branco, feijão, macarrão, farofa, salada cozida. (legumes: cenoura, batata, chuchu, milho verde) + suco de polpa ou fruta.
3ª Opção	Frango à parmegiana (filé de peito de frango)	Arroz branco, batata frita, Salada verde (alface, tomate, pimentão, cebola, pepino) + suco de polpa ou fruta
4ª Opção	Feijoada completa (feijão preto, linguiça, charque, pé de porco).	Arroz branco, farofa, couve refogada e laranja em rodela + suco de polpa ou fruta.
5ª Opção	Lasanha de carne	Arroz branco, Farofa e salada verde (alface, tomate, pimentão, cebola, pepino) + suco de polpa ou fruta.
6ª Opção	Carne de Sol (fraldinha, maminha ou Alcatra)	Arroz, branco ou baião de dois, batata frita, farofa, vinagrete (Cebola, Tomate, Coentro, Cebolinha + suco de polpa ou fruta.
7ª Opção	Peixe Frito ou Escabeche (posta pescada ou pescadinha).	Arroz Branco, Feijão, purê de batata, Vinagrete, (Cebola, Tomate, Coentro,

		Cebolinha) + suco.
8ª Opção	Frango assado (Coxa e sobrecoxa)	Arroz Branco, Feijão, farofa, macarrão ao alho e óleo e cenoura refogada + suco de polpa ou fruta.
9ª Opção	Panqueca de carne ou frango,	Arroz, feijão, farofa e legumes ao vapor (cenoura, chuchu e cenoura) + suco de polpa ou fruta.
10ª Opção	Frango grelhado (filé de peito de frango)	Arroz, farofa, Feijão, Macarrão ao alho e óleo, Salada mista + suco de polpa ou fruta.
11ª Opção	Bife (alcatra, chã de dentro ou patinho)	Arroz, Feijão, farofa, batata frita e Salada mista+ suco de polpa ou fruta.
12ª Opção	Torta de camarão	Arroz, Feijão, farofa, Purê de batata e Salada mista+ suco.
13ª Opção	Bife à parmegiana (fraldinha, maminha ou Alcatra)	Arroz, feijão, farofa, purê de batata, legumes ao vapor (chuchu, cenoura, beterraba e batata) + suco de polpa ou fruta.
14ª Opção	Filé de frango à milanesa	Arroz, Feijão, farofa Purê de abóbora e Salada verde + suco de polpa ou fruta.

ANEXO II

Habilitação Jurídica

- 4.1.1 Registro comercial, no caso de empresa individual;
- 4.1.2. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, compatível com o objeto da prestação dos serviços a serem prestados;
- 4.1.3. Documento de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedade por ações, acompanhados da documentação já mencionada;
- 4.1.4. Registro no órgão competente.
- 4.1.5. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;

Regularidade Fiscal

- 4.2.1. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- 4.2.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da concorrente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste Processo de Seleção;
- 4.2.3. Certidão Negativa de Débitos, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
- 4.2.4. Certidão de Regularidade para com o Sistema de Seguridade Social (INSS);
- 4.2.5. Certidão de Regularidade de Débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

Qualificação Econômico-Financeira

- 3.1. Balanço Patrimonial e Demonstração Contábeis do último exercício social, que comprovem a boa situação econômica financeira da empresa vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, exceto se a empresa concorrente tiver como data de constituição o ano da publicação deste edital, podendo ser atualizados por índices quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;
- 3.2. O Capital Social ou Patrimônio Líquido não poderá ser inferior a 10% (dez por cento) do valor global da proposta apresentada pela concorrente, desde que o passivo não esteja descoberto.

Qualificação Técnica

- 4.1. Comprovação de aptidão da empresa (pessoa jurídica) para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto, através de certidão (ões) ou atestado(s), fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado.

4.2. A empresa participante deverá apresentar para fins de habilitação, comprovação de aptidão para atendimento do objeto da contratação, através de um ou mais atestados de capacidade técnica, compatível (is) com os serviços em características e quantidades previstos neste Edital.

4.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato, ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.