

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA
Nº 026/2017/SENAI**

Entidade(s): SENAI/DR/SC	
Modalidade: CONCORRÊNCIA	Nº 026/2017
Tipo: MENOR PREÇO GLOBAL	
Entrega (envelopes): 15/01/2018	Horário: até às 14 horas
Abertura (envelopes): 15/01/2018	Horário: 14 horas
Local (entrega e abertura dos envelopes): Rodovia Admar Gonzaga, 2765, Térreo, Itacorubi, CEP: 88034-001, Florianópolis/SC – Sede FIESC	
Será desclassificada a empresa que apresentar os envelopes após a data e horário previstos acima	

O **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - Departamento Regional de Santa Catarina – SENAI/DR/SC**, sob CNPJ n.º 03.774.688/0001-55, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, com sede na Rodovia Admar Gonzaga, nº 2.765, Itacorubi, Florianópolis – SC, doravante denominada simplesmente **Entidade Licitante**, por meio da Comissão Permanente de Licitação, torna público a realização de licitação, pela modalidade de **CONCORRÊNCIA**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, que se regerá pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI, devidamente publicado no DOU de 16/09/1998, com as posteriores alterações publicadas em 26/10/2001, 11/11/2002, 24/02/2006, 11/05/2011 e 23/12/2011, e demais disposições deste Edital e seus anexos.

Os documentos relacionados a seguir são partes integrantes deste Edital:

- Anexo I** – Termo de referência;
- Anexo II** – Modelo de carta de credenciamento;
- Anexo III** – Modelo de proposta comercial;
- Anexo IV** – Declaração especial;
- Anexo V** – Minuta do contrato.

1 – DO OBJETO

1.1 – A presente licitação tem como objeto a seleção para contratação de empresa para exploração e administração de Cantina/Lanchonete com fornecimento de lanches e refeições para colaboradores, alunos e demais frequentadores e fornecimento de coffee-break e bebidas (não alcoólicas) para a Entidade Licitante, com a cessão onerosa do espaço físico localizado no SENAI/Blumenau, no endereço da Rua São Paulo, 1.147, Bairro Victor Konder, Blumenau/SC, conforme condições e exigências deste Edital e seus anexos.

2 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 – Respeitadas as normas vigentes e demais condições constantes deste Edital, poderá participar da presente licitação o fornecedor que:

Versão
01
Mar/2017

2.1.1 – Apresentar na data e horário da abertura da proposta, cópias autenticadas ou originais dos documentos exigidos neste instrumento e que atendam as exigências deste Edital e seus anexos;

2.1.2 – Esteja devidamente constituído de acordo com a atividade prevista no objeto deste Edital;

2.1.3 – Solicitar a inclusão no cadastro geral de fornecedores da Entidade Licitante, até 01 (um) dia útil antes da abertura deste certame, por meio do [site www.sc.senai.br/fornecedor](http://www.sc.senai.br/fornecedor) - seção “cadastre-se”.

2.2 – O Edital e seus anexos, bem como seus esclarecimentos, erratas e prorrogações, estarão disponíveis na Entidade Licitante por meio do [site www.sc.senai.br/fornecedor](http://www.sc.senai.br/fornecedor), sendo de responsabilidade do fornecedor o acompanhamento, no mesmo [site](http://www.sc.senai.br/fornecedor), de alterações que porventura ocorrerem.

2.3 – Não poderá participar da presente licitação o fornecedor que:

2.3.1 – Vencedor em licitação anterior esteja em atraso na entrega, total ou parcial, do objeto que lhe foi adjudicado, bem como aquele que, adjudicado nos últimos dois anos, não tenha cumprido o contrato, independente de qualquer modalidade de aquisição ou de qualquer outra penalidade que lhe tenha sido aplicada pela Entidade Licitante;

2.3.2 – Tenha participação seja a que título for, de dirigentes ou empregados da Entidade Licitante;

2.3.3 – Esteja sob decretação de falência, dissolução ou liquidação;

2.3.4 – Seja estrangeiro e não esteja legalmente estabelecido no Brasil;

2.3.5 – Esteja inscrito no Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS).

3 – DO CREDENCIAMENTO

3.1 – Os fornecedores licitantes deverão se fazer presentes na sessão pública da Concorrência, na data e horário fixados no preâmbulo deste Edital, para o credenciamento.

3.2 – Cada fornecedor apresentar-se-á com apenas um representante legal, que devidamente munido de credenciais, como estabelece este item, será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório, respondendo assim, por todos os efeitos devendo ainda, no ato da abertura dos envelopes, identificar-se exibindo carteira de identidade.

3.2.1 – Por credenciamento entende-se a apresentação conjunta dos seguintes documentos:

3.2.1.1 – No caso do representante ser sócio-gerente ou diretor do fornecedor licitante:

a) cópia autenticada do documento oficial de identidade;

Versão
01
Mar/2017

b) cópia autenticada do documento de constituição da empresa, de acordo com as exigências legais, pertinentes ao ramo de atividade (contrato social, registro comercial, atos constitutivo, decreto de autorização, etc.).

3.2.1.2 – No caso do representante não ser sócio-gerente ou diretor do fornecedor licitante:

a) carta de credenciamento de acordo com o modelo do ANEXO II, que integra este Edital ou procuração, que comprove a outorga de representação, com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome do fornecedor e **com firma reconhecida**;

b) cópia autenticada do contrato social da empresa ou estatuto com ata da assembleia que elegeu a atual diretoria, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado ou publicação da mesma em jornal de grande circulação;

c) cópia autenticada do documento oficial de identidade do outorgado.

3.3 – A carta de credenciamento ou instrumento particular de procuração, emitido por pessoa jurídica, somente será aceito acompanhado do documento de constituição da empresa, onde conste a competência do titular para a prática desta outorga.

3.4 – A não apresentação do credenciamento, a incorreção do documento credencial ou a ausência do representante, não implicará na exclusão da proposta do certame nem em inabilitação do fornecedor licitante, contudo, não serão aceitas manifestações em nome do fornecedor licitante nesta licitação.

3.5 – Para o credenciamento o fornecedor licitante deverá, obrigatoriamente, apresentar os documentos relacionados nos itens 3.2.1.1 ou 3.2.1.2, em original ou por cópia autenticada e no caso de cópia simples, a Comissão Permanente de Licitação poderá autenticar o documento apresentado pelo fornecedor, no dia da sessão de abertura dos envelopes, desde que acompanhado do documento original, onde neste caso, a autenticação só será válida para efeitos da presente licitação.

4 – DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA COMERCIAL

4.1 – No local, data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, cada fornecedor deverá apresentar à Comissão Permanente de Licitação, os documentos de habilitação e proposta comercial em 02 (dois) envelopes lacrados, distintos e opacos, denominados, respectivamente, “envelope nº. 1” e “envelope nº. 2”, identificados em seu lado externo pelo número da licitação, dados do fornecedor, data e horário da abertura conforme padrão abaixo:

FIESC – GEADS – COORDENADORIA DE AQUISIÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA N.º 026/2017 – SENAI/DR/SC
ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR LICITANTE:
CNPJ:
FONE/FAX/ E-MAIL
ABERTURA: DIA 15/01/2018 às 14 h

Versão
01
Mar/2017

FIESC – GEADS – COORDENADORIA DE AQUISIÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA N.º 026/2017 – SENAI/DR/SC
ENVELOPE N.º 02 - PROPOSTA COMERCIAL
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR LICITANTE:
CNPJ:
FONE/FAX/ E-MAIL
ABERTURA: DIA 15/01/2018 às 14 h

4.2 – Caso o fornecedor licitante deseje remeter os envelopes antecipadamente, deverá colocar os 02 (dois) envelopes, nº. 1 e nº. 2, dentro de um terceiro, procedendo ao endereçamento de postagem normal indicando os dados, com as informações citadas abaixo, sendo que é de inteira responsabilidade do fornecedor participante a confirmação da chegada dos envelopes dentro do tempo hábil.

FIESC – GEADS – COORDENADORIA DE AQUISIÇÕES
Rodovia Admar Gonzaga nº 2.765, Itacorubi, Florianópolis – SC - CEP 88.034-001-
Sede da FIESC.
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA N.º 026/2017 – SENAI/DR/SC
ENVELOPES N.º 01 e 02
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR LICITANTE:
CNPJ:
FONE/FAX/ E-MAIL
ENTREGA DOS ENVELOPES DIA 15/01/2018 às 14 h
ABERTURA: DIA 15/01/2018 às 14 h

4.3 – Os documentos relativos à habilitação deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada por cartório competente.

4.4 – No caso de cópia simples, a Comissão Permanente de Licitação poderá autenticar o documento apresentado pelo fornecedor licitante, anteriormente ou no dia da sessão de abertura dos envelopes, desde que acompanhado do documento original, onde a autenticação só será válida para efeitos da presente licitação.

4.5 – As certidões extraídas da internet, nos sites de órgãos públicos, ficarão condicionadas a confirmação pela Comissão Permanente de Licitação de sua autenticidade e validade.

4.6 – Encerrado o prazo para entrega dos envelopes, nenhum outro documento será recebido, nem serão permitidos quaisquer adendos ou alterações às propostas.

5 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE 01

5.1 – Documentos relativos à habilitação jurídica:

a) registro comercial, no caso de empresa individual; ou

b) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício; ou

Versão
01
Mar/2017

c) cópia autenticada do contrato social do fornecedor ou estatuto com ata da assembleia que elegeu a atual diretoria, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado ou publicação da mesma em jornal de grande circulação; ou

d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira, em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.2 – Documentos relativos à qualificação técnica:

a) 1 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do fornecedor licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível ao objeto descrito no ANEXO I deste Edital.

a.1) o atestado deverá ser apresentado em papel timbrado original ou cópia reprográfica autenticada, assinados por autoridades ou representante de quem o expediu, com a devida identificação (Não será aceito atestado apresentado no papel timbrado do fornecedor licitante);

b) alvará de funcionamento do fornecedor licitante.

c) declaração especial preenchida - ANEXO IV deste Edital.

5.3 – Documentos relativos à qualificação econômico-financeira:

a) certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor licitante.

5.4 – Documentos relativos à regularidade fiscal:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) prova de regularidade com a fazenda federal, por meio da certidão negativa de débito ou positiva com efeitos de negativa, prevista na Portaria MF 358, de 5 de setembro de 2014, sendo válida simples cópia reprográfica de consulta na internet, que comprove a inexistência de débito, que poderá ser obtida junto ao [site www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br);

d) prova de regularidade com tributos estaduais, por meio de certidão negativa expedida pela unidade federativa da sede do fornecedor licitante;

e) prova de regularidade com tributos municipais, por meio de certidão negativa expedida pelo município sede do fornecedor licitante;

f) prova de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedido pela Caixa Econômica Federal, por meio da apresentação da certidão negativa de débito, ou positiva com efeitos de negativa, sendo válida simples cópia reprográfica de consulta na Internet, que poderá ser obtida junto ao [site www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br);

Versão
01
Mar/2017

g) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedido pelo Tribunal Superior do Trabalho, sob o abrigo da Lei nº 12.440/2011, sendo válida simples cópia reprográfica de consulta na Internet, que poderá ser obtida junto ao *site* www.tst.jus.br/certidao.

5.5 – Os documentos supracitados deverão estar em plena validade, e, quando não tiverem sua validade expressa, deverão ser emitidos com no máximo 60 (sessenta) dias de antecedência da data prevista para abertura das propostas, excetuando-se deste prazo os documentos de habilitação jurídica e os atestados de capacidade técnica.

5.6 – Será inabilitado o fornecedor licitante que não atender às condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos, que apresente documentos com quaisquer tipos de vícios, erros de conteúdo e forma, sejam omissos, vagos, contenham vantagens não previstas no ato convocatório ou ainda, deixarem de apresentar qualquer documento sem a devida autenticação (exceto os emitidos via internet), bem como, quando exigível, com prazo de validade expirado.

5.7 – Será considerado habilitado o fornecedor licitante que apresentar a documentação exigida neste Edital e seus anexos, em sua íntegra.

5.8 – Não serão aceitos protocolos em relação aos documentos solicitados.

5.9 – Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do fornecedor licitante com o número do CNPJ e endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte:

- a) se o fornecedor licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
- b) se o fornecedor licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

6 – DA PROPOSTA COMERCIAL – ENVELOPE 02

6.1 – A proposta comercial deverá ser apresentada conforme os requisitos e instruções dispostas no ANEXO I, de acordo com o modelo do ANEXO III, digitada/impressa, em língua portuguesa, salvo descrições técnicas, em papel timbrado, ou com carimbo do fornecedor, em 01 (uma) única via, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, com todas as suas folhas numeradas e rubricadas, sem cotações alternativas, com o nome do representante, razão social do fornecedor, número do CNPJ, endereço completo, telefone/fax, e-mail, dados bancários, dados do responsável que irá assinar o contrato, data e assinatura do representante devidamente identificado.

6.2 – A proposta comercial, formulada em moeda corrente nacional, conterà preço unitário dos itens descritos, conforme ANEXO III integrante deste Edital, sendo que o valor global não poderá ser superior ao estabelecido no ANEXO I deste instrumento.

6.3 – Os preços propostos deverão ser limitados a duas casas decimais.

6.4 – Os preços propostos serão considerados completos devendo abranger todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais),

Versão
01
Mar/2017

fornecimento de mão de obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramentais, transporte de material e de pessoal, seguros, embalagens, garantias e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

6.5 – As propostas comerciais deverão especificar claramente o prazo de sua validade não podendo ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das mesmas, sendo considerado este prazo na falta de especificação na proposta.

6.6 – Será aceita de cada fornecedor apenas uma cotação para o item solicitado e será desclassificada a proposta que apresentar opções, assim como a que apresentar mais de uma condição de pagamento para o item.

6.7 – Em caso de divergência entre preços unitários e totais será considerado o primeiro, e, entre expressos em algarismos e por extenso, prevalecerá o último.

6.8 – Falta de data, assinatura e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes, com poderes para esse fim.

6.9 – Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.

6.10 – Serão desclassificadas as propostas comerciais que não atenderem às exigências do presente Edital e seus anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar ou impedir o seu julgamento.

7 – DOS PROCEDIMENTOS PARA ABERTURA DOS ENVELOPES E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

7.1 – No dia, hora e local determinados serão recebidos os envelopes nº 01 e nº 02, em sessão pública, pela Comissão Permanente de Licitação, que ao declarar a abertura da sessão, não mais admitirá novos fornecedores participantes.

7.2 – O representante do fornecedor licitante deverá se credenciar à Comissão Permanente de Licitação para acompanhar os trabalhos da licitação, na forma especificada neste Edital.

7.3 – Será facultado à Comissão Permanente de Licitação, ao seu critério, inverter o procedimento de abertura dos envelopes, descrito abaixo, abrindo primeiramente a proposta comercial, classificando os fornecedores, e só então abrindo o envelope de habilitação do fornecedor classificado em primeiro lugar.

7.4 – Após o credenciamento proceder-se-á a abertura dos envelopes nº. 1 - **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, sendo feita sua conferência.

7.4.1 – Os documentos de habilitação serão avaliados nos termos do item 5 deste Edital, rubricados pela Comissão Permanente de Licitação e posteriormente pelos representantes credenciados dos fornecedores licitantes presentes.

Versão
01
Mar/2017

7.4.2 – Será lavrada a ata circunstanciada da sessão pública com os dados dos documentos de habilitação, que será assinada e rubricada pela Comissão de Permanente de Licitação e pelos representantes credenciados dos fornecedores licitantes presentes, juntamente com os demais envelopes lacrados, com o encerramento da sessão pública. A ata circunstanciada será publicada no [site www.sc.senai.br/fornecedor](http://www.sc.senai.br/fornecedor).

7.5 – Julgados eventuais recursos interpostos, no dia, hora e local determinados, em sessão pública proceder-se-á a abertura dos envelopes nº. 2 - **PROPOSTA COMERCIAL**, sendo feita sua conferência.

7.5.1 – As propostas comerciais serão avaliadas nos termos do item 6 deste Edital, rubricadas pela Comissão Permanente de Licitação e posteriormente pelos representantes credenciados dos fornecedores licitantes presentes.

7.5.2 – A Comissão Permanente de Licitação fará o julgamento lavrando a ata circunstanciada da sessão pública, declarando vencedor o fornecedor licitante que apresentar o **MENOR PREÇO GLOBAL**, dentro do limitador estabelecido e cuja proposta comercial e documentos de habilitação estejam de acordo com as especificações deste Edital e seus anexos, sendo assinada e rubricada pela Comissão de Permanente de Licitação e pelos representantes credenciados dos fornecedores licitantes presentes, com o encerramento da sessão pública. A ata circunstanciada de julgamento será publicada no [site www.sc.senai.br/fornecedor](http://www.sc.senai.br/fornecedor).

7.6 – No caso de empate entre duas ou mais propostas, a classificação se fará obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.7 – Serão desclassificadas as propostas:

- a) com preços superiores ao estabelecido no ANEXO I do Edital;
- b) que não atendam às exigências deste Edital e seus anexos;

7.8 – Não serão considerados motivos para desclassificação simples omissões ou irregularidades formais na proposta, desde que sejam irrelevantes e não prejudiquem o processamento da licitação, o entendimento da proposta e não firam os direitos dos demais fornecedores licitantes.

7.9 – Havendo necessidade, a Comissão Permanente de Licitação suspenderá temporariamente a sessão para que seja analisada a compatibilidade da solução ofertada com as características constantes do presente edital, podendo, a critério da Comissão, serem solicitadas amostras ou documentação com informações técnicas do produto para verificar se os mesmos não apresentam inconsistências.

7.10 – Poderão ser solicitados pareceres técnicos para orientar a decisão da Comissão Permanente de Licitação.

7.11 – A Comissão Permanente de Licitação poderá, a seu exclusivo critério, a qualquer momento, solicitar aos fornecedores informações adicionais sobre as propostas apresentadas. O não atendimento da solicitação, no prazo estabelecido, poderá implicar desclassificação do fornecedor.

Versão
01
Mar/2017

7.12 – Se o fornecedor licitante classificado em primeiro lugar for inabilitado e após julgados eventuais recursos interpostos, proceder-se-á a abertura dos envelopes de habilitação dos fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, obedecido o procedimento previsto neste item, para que o seguinte classificado que preencha as condições de habilitação seja declarado licitante vencedor, nas condições de sua proposta.

7.13 – Não serão levadas em consideração declarações feitas posteriormente.

7.14 – Caso todos os fornecedores licitantes sejam inabilitados ou todas as propostas desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitação poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, escoimadas das causas que motivaram a inabilitação ou desclassificação.

8 – DA ATA DA SESSÃO PÚBLICA

8.1 – Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, contendo o(s) registro(s):

- a) dos fornecedores licitantes;
- b) das propostas escritas apresentadas na ordem de classificação;
- c) da análise da documentação exigida para a habilitação;
- d) as reclamações, impugnações efetuadas e demais ocorrências.

8.1.1 – A ata circunstanciada será assinada pela Comissão Permanente de Licitação e pelo(s) representante(s) do(s) fornecedor(es) licitante(s) presente(s), devidamente credenciado(s).

9 – DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

9.1 – Sob pena de decadência do direito, no prazo de até **03 (três) dias úteis** anteriores a data fixada para sessão de abertura (consideradas horas úteis das 08h às 17h, de segunda a sexta-feira), qualquer pessoa, por meio de correspondência endereçada à Comissão Permanente de Licitação, poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o presente Edital.

9.2 – Caberá a Comissão Permanente de Licitação, decidir sobre tal pedido de impugnação do Edital antes da realização do certame licitatório.

9.3 – Acolhido o pedido de impugnação contra o ato convocatório, feitos os ajustes necessários, caso a eventual alteração do Edital vier a afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização da presente licitação, mediante comunicação por meio do *site* www.sc.senai.br/fornecedor.

10 – DO RECURSO ADMINISTRATIVO

10.1 – Das decisões da Comissão Permanente de Licitação caberão recursos por escrito à autoridade imediatamente superior, dentro do prazo recursal de **05 (cinco) dias úteis**, conforme preceitua o artigo 22, do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI.

Versão
01
Mar/2017

10.1.1 – Os recursos advindos de atos praticados pela Comissão Permanente de Licitação, quando da habilitação ou inabilitação dos fornecedores licitantes, assim como do julgamento das propostas, terão efeito suspensivo, de conformidade com o disposto no art. 24 do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI.

10.1.2 – Os recursos serão julgados no prazo de até **10 (dez) dias úteis**, contados da data final para sua interposição, ou quando for o caso, daquela prevista para a manifestação dos demais fornecedores licitantes, pela autoridade competente ou por quem esta delegar competência, nos termos do § 3º do art. 22 e do art. 23 do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI.

10.2 – Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo.

10.3 – Os recursos deverão ser elaborados e apresentados com a observância dos seguintes requisitos:

10.3.1 – serem digitados/impressos e devidamente fundamentados;

10.3.2 – serem assinados pelo representante legal do fornecedor licitante;

10.3.3 – serem protocolados na Gerência de Serviços Administrativos e Suprimentos - GEADS – na sede da FIESC de segunda a sexta-feira nos seguintes horários: 08h às 12h e das 13h30min às 17h.

10.4 – Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Rod. Admar Gonzaga nº 2765 - Itacorubi - Florianópolis/SC – CEP 88034-001 – Gerência de Serviços Administrativos e Suprimentos – GEADS.

10.5 – Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste item em dia de expediente na sede da FIESC e suas Entidades.

11 – DA HOMOLOGAÇÃO E DA ADJUDICAÇÃO

11.1 – Concluído o julgamento das propostas e habilitação, constatado o atendimento das exigências previstas no Edital pelo fornecedor vencedor, passado o prazo recursal o resultado será elaborado pela Comissão Permanente de Licitação, homologado e adjudicado pela Autoridade Competente.

11.2 – Realizada a homologação e adjudicação do objeto da licitação ao fornecedor licitante vencedor, o resultado da licitação será disponibilizado no [site www.sc.senai.br/fornecedor](http://www.sc.senai.br/fornecedor).

12 – DA CONTRATAÇÃO

12.1 – A contratação será formalizada por meio de **CONTRATO**, conforme ANEXO V – Minuta do Contrato, parte integrante deste Edital.

12.2 – Homologado/adjudicado o resultado deste certame, o licitante vencedor será convocado para assinatura do contrato na SEDE da Entidade Licitante ou no local da

Versão
01
Mar/2017

prestação dos serviços, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

12.2.1 – Igualmente, e com o mesmo prazo, deverá o licitante contratado comparecer no local definido, para assinatura dos termos de aditamento e outros documentos que vierem a ser firmados pelas partes durante a vigência do contrato.

12.2.2 – Os prazos aqui definidos começarão a contar da data de recebimento do aviso a ser encaminhado pela Entidade Licitante.

12.3 – O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Entidade Licitante.

12.4 – Transcorrido o prazo sem que o contrato seja assinado, a Entidade Licitante poderá convocar os demais fornecedores licitantes, obedecida à ordem de classificação, para assinar o contrato em idêntico prazo, desde que comprovadas suas habilitações.

12.5 – O fornecedor licitante contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos que se fizerem necessários, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13 – DAS PENALIDADES

13.1 – O fornecedor que (I) ensejar o retardamento da execução do certame, (II) não mantiver a proposta, (III) comportar-se de modo inidôneo, (IV) fizer declaração falsa, (V) cometer fraude fiscal ou (VI) recusar-se injustificadamente em assinar o Contrato, aceitar ou retirar documento equivalente, dentro do prazo fixado, será penalizado pelo descumprimento total das obrigações assumidas, com as seguintes consequências:

- a) perda do direito à contratação;
- b) aplicação da multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de sua proposta comercial;
- c) perda de caução ou execução das demais garantias de propostas oferecidas;
- d) suspensão do direito de licitar ou contratar com a FIESC e suas Entidades, por um prazo de até 02 (dois) anos.

14 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 – A presente licitação destina-se a selecionar a proposta mais vantajosa para a Entidade Licitante e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhe são correlatos.

14.2 – As normas que disciplinam este certame serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os fornecedores interessados, atendidos ao interesse público e da Entidade Licitante, sem comprometimento da segurança da contratação.

Versão
01
Mar/2017

14.3 – Nenhuma indenização será devida aos fornecedores licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

14.4 – A adjudicação do objeto da licitação ao fornecedor licitante vencedor e a homologação do certame não implicarão direito à contratação.

14.5 – Fica assegurado à Entidade Licitante o direito de cancelar a licitação, antes de assinado o contrato, desde que justificado, de acordo com o art. 40, do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI.

14.6 – Os recursos orçamentários para contratação do objeto deste Edital estão assegurados no orçamento geral da Entidade Licitante.

14.7 – Os atos decorrentes desta licitação serão públicos, salvo quanto ao conteúdo das propostas, até a respectiva abertura.

14.8 – É facultada à Comissão Permanente de Licitação ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

14.9 – Os envelopes com os documentos que não forem abertos ficarão disponíveis por 15 (quinze) dias para retirada pelos fornecedores licitantes e após este prazo serão descartados pela Entidade Licitante.

14.10 – O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do fornecedor licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualidades e as exatas compreensões da sua proposta durante a sessão do certame.

14.11 – Este Edital, com suas partes integrantes, passará a fazer parte do instrumento contratual, como se nele estivesse transcrito.

14.12 – A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do fornecedor licitante, com todos os termos e condições deste Edital, seus anexos e no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI.

14.13 – Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal na Entidade Licitante, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

14.14 – No caso de alteração deste Edital, no curso do prazo estabelecido para a realização do certame, o prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

14.15 – Considerando que as Entidades do Sistema “S” não integram a administração pública, os benefícios previstos na Lei complementar 123 para Empresas de Pequeno Porte ou Micro Empresas não poderão ser requeridos pelos fornecedores licitantes no decorrer do certame licitatório.

14.16 – As informações complementares que se fizerem necessárias, referentes a este Edital, serão prestadas pela Gerência de Serviços Administrativos e Suprimentos -

Versão
01
Mar/2017

GEADS da FIESC, por meio do e-mail: adquisicoes@fiesc.com.br, mas somente serão aceitas no prazo de até **03 (três) dias úteis** anteriores a data fixada para sessão de abertura.

14.17 – Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Permanente de Licitação.

Florianópolis, 13 de dezembro de 2017.

Fernando Augusto Ferreira Rossa
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Rafael Medeiros de Azevedo
Membro da Comissão Permanente de Licitação

Daniela Gomes Silva Santos Secco
Membro da Comissão Permanente de Licitação

Versão
01
Mar/2017

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA CONCORRÊNCIA Nº 026/2017/SENAI/SC

1 – OBJETO

1.1 A presente licitação tem como objeto a seleção para contratação de empresa para exploração e administração de Cantina/Lanchonete com fornecimento de lanches e refeições para colaboradores, alunos e demais frequentadores e fornecimento de coffee-break e bebidas (não alcoólicas) para a Entidade Licitante, com a cessão onerosa do espaço físico localizado no SENAI/Blumenau, no endereço da Rua São Paulo, 1.147, Bairro Victor Konder, Blumenau/SC, conforme condições e exigências deste Edital e seus anexos.

2 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

2.1 – Para fins de escolha da proposta vencedora, será escolhido o **MENOR PREÇO GLOBAL**, e cuja proposta esteja de acordo com as especificações deste Edital e seus anexos.

2.2 – Os preços unitários dos itens da proposta comercial também não poderão ultrapassar os valores unitários apresentados na tabela dos subitens 3.2 deste Termo de Referência.

3 – DO LIMITADOR DE PREÇO

3.1 Preço global da proposta, a ser apresentado pelo fornecedor licitante não poderá ser superior a **R\$ 133.691,00 (cento e trinta e três mil seiscentos e noventa e um reais)** anual.

3.2. Os limitadores de preços unitários, totais e global expostos na tabela (LOTE ÚNICO) abaixo deverão ser respeitados, não podendo ser apresentada proposta com preços acima desses valores:

LOTE ÚNICO					
ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade estimada por pessoa	Quantidade anual (estimada)	Preço Unitário (limitador) - R\$	Limitador do Preço Total Estimado Anual (R\$)
1	COFFEE BREACK TIPO 1				
	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	200 ml	1.000	3,24	3.240,00
	BISCOITO DOCE OU SALGADO	80 g			
2	COFFEE BREACK TIPO 2				
	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	150 ml	1.000	7,29	7.290,00
	SUCO POLPA NATURAL (sabores variados: laranja, uva, abacaxi, morango, manga, etc)	150 ml			
	MINI PÃO DE QUEIJO	02 unidades			
MINI SALGADO FRITO OU ASSADO (no mínimo 03 tipos, podendo ser: risoles de sabores variados, pastéis de sabores variados, kibe, bolinha de queijo, bolinha de calabresa, coxinha, enroladinho de	04 unidades entre as opções citadas. (peso entre 20g				

	salsicha, bauru, croissant, esfiha, pizza, pastel de sabores variados, quiche)	e 25g cada)			
	BOLO OU CUCA (sabores variados)	100 gramas			
COFFEE BREAK TIPO 3					
3	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	150 ml	3.000	8,66	25.980,00
	SUCOS NATURAIS (sabores variados: laranja, uva, limão, abacaxi, etc)	150 ml			
	MINI SALGADOS ASSADOS (no mínimo 02 tipos, podendo ser: enroladinho de salsicha, bauru, croissant, esfiha, pizza, pastel de sabores variados ou quiche)	03 unidades entre as opções citadas. (peso entre 20g e 25g cada)			
	MINI SANDUICHE (podendo ser: dog, hamburger, bisnaguinha, natural com pão integral)	03 unidades entre as opções citadas			
	SALADA DE FRUTA (contendo no mínimo 08 tipos de frutas)	150g			
COFFEE BREAK TIPO 4					
4	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	100 ml	4.000	9,29	37.160,00
	SUCO POLPA NATURAL (sabores variados: laranja, uva, abacaxi, morango, manga, etc)	100 ml			
	REFRIGERANTE (normal, light e/ ou diet)	100 ml			
	MINI PÃO DE QUEIJO	02 unidades			
	MINI SALGADO FRITO OU ASSADO (no mínimo 02 tipos, podendo ser: risoles de sabores variados, pastéis de sabores variados, kibe, bolinha de queijo, bolinha de calabresa, coxinha, enroladinho de salsicha, bauru, croissant, esfiha, pizza, pastel de sabores variados, quiche)	02 unidades entre as opções citadas. (peso entre 20g e 25g cada)			
	MINI SANDUICHE (podendo ser: dog, hamburger, bisnaguinha, natural com pão integral)	02 unidades entre as opções citadas			
	SALADA DE FRUTA (contendo no mínimo 08 tipos de frutas)	150 g			
	DOCES (no mínimo 2 tipos, podendo ser: brownie, croissant sabores variados, brigadeiros, beijinhos, dois amores, copinho com mousse sabores variados, tortinhas, bananinha).	02 unidades entre as opções citadas.			
BOLO OU CUCA (sabores variados)	100 gramas				
COFFEE BREAK TIPO 5					
5	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	200 ml	1.000	10,15	10.150,00
	PÃES (no mínimo dois tipos, podendo ser: integral, francês, etc.)	2 unidades e/ ou fatias			
	FRIOS (salames, queijos, presuntos)	100 g			
	BOLO OU CUCA (sabores variados)	200 gramas			
	GELÉIAS E/OU REQUEIJÃO	20g			
	IOGURTE (no mínimo 02 sabores)	100 ml/g			
	GRANOLA	50g			
FRUTAS DIVERSAS (no mínimo 05 tipos)	150g				
6	GARRAFA DE CAFÉ COM LEITE	1 litro	8.000	5,01	40.080,00
7	GARRAFA DE CAFÉ PRETO	1 litro	2.000	3,73	7.460,00
8	GARRAFA DE LEITE	1 litro	300	4,27	1.280,00
9	GARRAFA DE AGUA MINERAL	500 ml	500	2,1	1.050,00
Limitador do Preço Global Anual (R\$)					133.691,00

() O valor unitário para os itens de 1 à 5 é "p/pessoa" e os itens de 6 à 9 é "p/unidade"**

Versão
01
Mar/2017

(**) As quantidades estimadas para os itens de 1 à 5 são "de pessoas" e para os itens de 6 à 9 são "de unidades"

3.3. A utilização das quantidades estimadas constituirá mera expectativa em favor da Contratada, posto que depende da necessidade da instituição, não estando o Contratante obrigado a realizá-la em sua totalidade e não cabendo à Contratada pleitear qualquer tipo de reparação.

3.4. O pagamento mensal será de acordo com os pedidos de coffee break efetivamente entregues.

4 – DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Exploração e administração de **Cantina/Lanchonete** com fornecimento de **lanches e refeições** para o público em geral e fornecimento de **coffee-break e bebidas (não alcoólicas)** descritas neste documento nos dias e horários requisitados pelo Contratante, sendo que o Contratante não terá nenhuma ingerência na gestão da mão de obra utilizada na realização dos serviços, mas cobrará o cumprimento das condições estabelecidas neste Edital.

4.2. Estimativa de alunos/funcionários/clientes dia: 2.800 pessoas.

5 – DOS SERVIÇOS DE CANTINA/LANÇONETE

5.1. Os serviços de Cantina/Lanchonete terão início a partir da elaboração do Contrato com a Empresa vencedora, onde será firmada a data inicial das atividades.

5.2. Os serviços de lanches deverão estar disponíveis no balcão da Cantina/Lanchonete durante todo o expediente do Contratante, com exceção do horário do almoço, quando a prestação dos serviços é exclusiva para o fornecimento e atendimento das refeições.

5.3. Para os lanches, deverão ser fornecidos: sanduíches naturais, sanduíches de chapa (misto quente, *cheese* salada e semelhantes), salgados fritos e assados, cachorro quente, tortas salgadas, pizzas, pastéis, *calzones*, pães de queijo, dentre outros. Desejável que seja ofertado lanches que não contenham glúten e opções para vegetarianos, devendo estar disponível no balcão durante todo o expediente.

5.4. A Contratada deverá manter a venda: chocolates, biscoitos, sorvetes, bolos, tortas e outros doces (exceto qualquer tipo de chiclete), além de bebidas como água mineral, refrigerantes, sucos naturais, achocolatados, cafés, vitaminas de frutas, biscoitos e afins, desde que respeitadas às regras do Município onde será realizado o serviço.

6 – DOS SERVIÇOS DE REFEIÇÕES

6.1. Consiste na prestação de serviços de fornecimento de refeições no sistema de self-service, nas opções à quilo e livre, servidos em câmaras apropriadas (quentes para pratos quentes e refrigeradas para pratos frios) de acordo com os cardápios mensais sugeridos pela Licitante e aprovados pelo responsável da Unidade do SENAI Blumenau.

Versão
01
Mar/2017

No cardápio deverá conter:

- Arroz;
- Feijão;
- Farofa;
- Prato salgado quente;
- 08 (oito) tipos de saladas;
- 03 (três) tipos de carne (frango, carne vermelha, peixe e/ou frutos do mar) sendo um tipo grelhado;
- Legumes/ frutas quentes;
- Macarrão;
- Polenta;
- 03 (três) tipos de Sobremesa (gelatinas, pudins, frutas...)

6.2. A sugestão de cardápio não é taxativa, desde que as alternativas observem as normas nutricionais para uma variedade balanceada de alimentos.

6.3. O valor do quilo de cada refeição a ser fornecida não poderá ser maior que **R\$34,90 (trinta e quatro reais e noventa centavos)**, podendo ser reajustado após decorrido o prazo de 12 meses ou em caso de reequilíbrio econômico-financeiro devidamente comprovado.

6.4. O Contratado também **podrá** optar pelo fornecimento de refeições na modalidade **prato feito ou bufê livre**, limitando-se ao valor de **R\$14,90 (quatorze reais e noventa centavos)**, para ser competitivo e atrativo em relação aos concorrentes mais próximos.

7 – DAS SERVIÇOS DE COFFEE BREAK E BEBIDAS

7.1. Os serviços de *coffee break* consistem em fornecimento de alimentação nos intervalos de cursos, eventos, etc., conforme a demanda, descritos na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade por pessoa	Quantidade anual (estimada)
COFFEE BREAK TIPO 1			
1	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	200 ml	1.000
	BISCOITO DOCE OU SALGADO	80 g	
COFFEE BREAK TIPO 2			
2	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	150 ml	1.000
	SUCO POLPA NATURAL (sabores variados: laranja, uva, abacaxi, morango, manga, etc)	150 ml	
	MINI PÃO DE QUEIJO	02 unidades	
	MINI SALGADO FRITO OU ASSADO (no mínimo 03 tipos, podendo ser: risoles de sabores variados, pastéis de sabores variados, kibe, bolinha de queijo, bolinha de calabresa, coxinha, enroladinho de salsicha, bauru, croissant, esfiha, pizza, pastel de sabores variados, quiche)	04 unidades entre as opções citadas. (peso entre 20g e 25g cada)	
	BOLO OU CUCA (sabores variados)	100 gramas	
COFFEE BREAK TIPO 3			
3	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	150 ml	3.000
	SUCOS NATURAIS (sabores variados: laranja, uva, limão, abacaxi, etc)	150 ml	

Versão
01
Mar/2017

	MINI SALGADOS ASSADOS (no mínimo 02 tipos, podendo ser: enroladinho de salsicha, bauru, croissant, esfiha, pizza, pastel de sabores variados ou quiche)	03 unidades entre as opções citadas. (peso entre 20g e 25g cada)	
	MINI SANDUICHE (podendo ser: dog, hamburger, bisnaguinha, natural com pão integral)	03 unidades entre as opções citadas	
	SALADA DE FRUTA (contendo no mínimo 08 tipos de frutas)	150g	
	COFFEE BREAK TIPO 4		
4	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	100 ml	4.000
	SUCO POLPA NATURAL (sabores variados: laranja, uva, abacaxi, morango, manga, etc)	100 ml	
	REFRIGERANTE (normal, light e/ ou diet)	100 ml	
	MINI PÃO DE QUEIJO	02 unidades	
	MINI SALGADO FRITO OU ASSADO (no mínimo 02 tipos, podendo ser: risoles de sabores variados, pastéis de sabores variados, kibe, bolinha de queijo, bolinha de calabresa, coxinha, enroladinho de salsicha, bauru, croissant, esfiha, pizza, pastel de sabores variados, quiche)	02 unidades entre as opções citadas. (peso entre 20g e 25g cada)	
	MINI SANDUICHE (podendo ser: dog, hamburger, bisnaguinha, natural com pão integral)	02 unidades entre as opções citadas	
	SALADA DE FRUTA (contendo no mínimo 08 tipos de frutas)	150 g	
	DOCES (no mínimo 2 tipos, podendo ser: brownie, croissant sabores variados, brigadeiros, beijinhos, dois amores, copinho com mousse sabores variados, tortinhas, bananinha).	02 unidades entre as opções citadas.	
	BOLO OU CUCA (sabores variados)	100 gramas	
	COFFEE BREAK TIPO 5		
5	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	200 ml	1.000
	PÃES (no mínimo dois tipos, podendo ser: integral, francês, etc.)	2 unidades e/ ou fatias	
	FRIOS (salames, queijos, presuntos)	100 g	
	BOLO OU CUCA (sabores variados)	200 gramas	
	GELÉIAS E/OU REQUEIJÃO	20g	
	IOGURTE (no mínimo 02 sabores)	100 ml/g	
	GRANOLA	50g	
	FRUTAS DIVERSAS (no mínimo 05 tipos)	150g	
6	GARRAFA DE CAFÉ COM LEITE	1 litro	8.000
7	GARRAFA DE CAFÉ PRETO	1 litro	2.000
8	GARRAFA DE LEITE	1 litro	300
9	GARRAFA DE AGUA MINERAL	500 ml	500

7.2. A quantidade anual estimada refere-se ao número estimado de pessoas que poderão consumir cada item, onde as solicitações de *coffee break* serão realizadas com base no número de pessoas previstas por evento.

7.3. Cada unidade de *coffee break* deverá considerar a “quantidade estimada por pessoa” constante na tabela do item 3.4.1. O preço unitário de cada item refere-se ao que cada pessoa presumidamente consumirá durante um evento.

7.4. A Contratante poderá solicitar mais de um tipo de *coffee break* para um mesmo evento.

7.5. Não serão válidas propostas como “*Coffee Break* Tipo X: R\$100,00 para 20 pessoas”. O valor deverá ser unitário, logo, apresentado como “*Coffee Break* Tipo X: R\$5,00 a unidade”.

Versão
01
Mar/2017

7.6. As sobras dos *coffee break* deverão ser deixadas na unidade do serviço, conforme acordo com o solicitante.

7.7. O Contratante terá a liberdade de cotação e contratação de outras empresas pra prestação de serviços de *coffee break* mais elaborados para Eventos.

8 – DA CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO FÍSICO

8.1. A Contratada fará a exploração comercial da atividade de Cantina/Lanchonete no espaço físico cedido pelo Contratante, mediante as seguintes condições e contrapartidas:

8.1.1. Fornecer os produtos do subitem 7.1 deste termo de referência, sempre que solicitado;

8.1.2. Em contraprestação ao espaço cedido para a exploração da Cantina/Lanchonete, incluindo serviços de fornecimento de água, caberá à Contratada o pagamento do valor mensal de **R\$ 3.000,00 (três mil reais)**, compreendendo os períodos de **fevereiro a junho e de agosto a novembro** e de **R\$1.500,00 (um mil e quinhentos reais)**, compreendendo os meses de **janeiro, julho e dezembro**. O serviço de fornecimento de energia elétrica será cobrado à parte, mensalmente, conforme medição de consumo.

8.1.3. Este pagamento será reajustado, anualmente, depois de decorrido o período de 12 (doze) meses de vigência do presente contrato, mediante negociação entre os contratantes, sendo que o reajuste, não poderá exceder ao índice do acumulado do INPC durante o período.

9 – DA DOS BENS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E UTENSÍLIOS

9.1. A Contratada deverá fornecer os bens móveis, materiais, equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento da Cantina/Lanchonete, área de conveniência e depósito, no início da operação, conforme **sugestão** exposto a seguir e conforme sua necessidade e do Contratante, bem como responsabilizar-se pelas manutenções e substituições.

Relação mínima de itens para um bom funcionamento do espaço:		
Qtde	Equipamento	Especificação mínima
01	Balcão refrigerado	Para exposição de alimentos frios
01	Balcão seco	Para bolos e demais itens que não necessitam de refrigeração
01	Forno elétrico	Capacidade aproximada de 45 litros
03	Freezers	Para armazenamento de bebidas/sorvetes
02	Microondas	Capacidade para 20 litros ou superior
01	Estufa para alimentos	Para exposição de salgados, pastéis e similares
02	Fogão a gás industrial	Mínimo 4 bocas cada
02	Balcões Buffet térmicos	Para servir refeições com cubas e tampas de inox
40	Mesas	Conjuntos de 40 mesas/cadeiras de plástico c/4 lugares, Podendo ser utilizadas mesas com 6 lugares.
60	Garrafa térmica	Garrafas de 1 e 2 litros para os cafés distribuídos diariamente nos setores e para os Coffes Break

Versão
01
Mar/2017

		previstos em contrato.
01	Diversos	Demais Equipamentos e Utensílios necessários para o bom funcionamento da Cantina.

9.3. A Contratada também deverá:

9.3.1. Disponibilizar embalagens térmicas (marmitex) para transporte de alimentação, cujo custo não integrará o valor da refeição.

9.3.2. Disponibilizar aos usuários, sal de cozinha em sachê e palitos embalados individualmente.

9.3.3. Disponibilizar talheres (garfo e faca), que deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais, juntamente com os guardanapos.

9.3.4. Disponibilizar de açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, mostarda, pimenta etc.) e maionese em saches individuais.

9.3.5. Disponibilizar copos plásticos para o consumo de qualquer tipo de líquido comercializado no estabelecimento.

9.3.6. Utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição. Fica expressamente proibida a utilização de material de madeira na área de produção de alimentos.

10 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Os serviços serão prestados na Unidade SENAI de Blumenau de segunda a sexta, das 7h às 21h e aos sábados das 7h às 12h, mesmos horários de funcionamento da Unidade, podendo o atendimento ser solicitado em horário extraordinário solicitado previamente nos domingos e/ou feriados, visando suprir as necessidades de cursos ou eventos especiais. As refeições deverão ser servidas das 11h30min às 13h30min de segunda a sexta, e aos sábados quando houver cursos na Unidade;

10.2. A Contratada deverá:

10.2.1. Fornecer os produtos descritos nos itens 5, 6 e 7 deste Termo;

10.2.2. Responsabilizar-se pela higienização da Cantina/Lanchonete em geral, compreendendo: banheiro, depósito e outros, além do ambiente de alimentação, dos locais do *coffee-break*, devendo providenciar a prevenção de insetos e animais nocivos à saúde (moscas, ratos) conforme periodicidade prevista em legislação;

10.2.3. Deverá responsabilizar-se e arcar com as despesas relacionadas a manutenção dos equipamentos e bens imóveis inerentes ao uso do ambiente (como entupimento de pia, limpeza de caixa de gordura, adequações de tomadas e soquetes de lâmpadas, entre outros.), contratando fornecedores especializados, sem qualquer ônus para o Contratante, cujos serviços deverão ser preliminarmente aprovados por este;

10.2.4. Providenciar a retirada diária do lixo;

10.2.5. Providenciar o abastecimento do gás de cozinha;

20

Versão
01
Mar/2017

10.2.6. Providenciar a manutenção do ambiente interno da Cantina/Lanchonete e dos móveis;

10.2.7 Providenciar que seus empregados trabalhem uniformizados e estejam calçados com sapato fechado, seguindo as normas de higiene pessoal relacionadas à manipulação de alimentos, como: unhas limpas e curtas, cabelo preso, roupas e aventais asseados;

10.2.8. Manter quadro de avisos sobre os lanches oferecidos e os preços praticados (legíveis à distância);

10.2.9. Zelar pelo patrimônio do Contratante, mantendo-o limpo e organizado;

10.2.10. Cumprir rigorosamente a legislação sanitária e demais legislações vigentes aplicadas aos serviços de alimentação;

10.2.11. Ser responsável pela obtenção e manutenção de todas as licenças, alvarás (sanitários e de funcionamento), autorizações, etc., perante os órgãos competentes, necessários ao funcionamento da Cantina/Lanchonete;

10.2.12. Utilizar as dependências e os bens do Contratante, somente para fornecimento de lanches e *coffee-breaks*, ficando vedada a utilização das dependências para finalidade diversa;

10.2.13. Responsabilizar-se pelo controle de qualidade das refeições;

10.2.14. A Contratada não poderá reaproveitar as sobras de alimentos em qualquer tipo de situação;

10.2.14. A Contratada não poderá utilizar gordura vegetal hidrogenada nas preparações servidas nas refeições;

10.2.16. Seguir as boas práticas e legislação vigente na fabricação e no manuseio dos alimentos durante todas as etapas de produção, acondicionamento e distribuição;

10.2.17. Utilizar nos alimentos, quando necessário, gelo fabricado a partir de água potável mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;

10.2.18. Utilizar água potável, quando precisar produzir vapor para utilizar em contato direto com os alimentos ou com superfícies que entrem em contato com os alimentos;

10.2.19. Garantir a utilização de técnicas dietéticas atualizadas no pré-preparo e preparo de refeições;

10.2.20. Utilizar produtos de primeira qualidade e de boa procedência na preparação dos alimentos servidos no Cantina/Lanchonete, verificando se os fornecedores possuem boas práticas de fabricação implantadas;

10.2.21. Possuir coletores de resíduos (lixeiras) dotados de tampa acionadas sem contato manual, bem como de 02 (dois) contentores de plástico para acondicionamento de lixo seco e lixo orgânico. O ambiente também deve dispor de coletores de lixo

Versão
01
Mar/2017

reciclável para utilização dos usuários. É necessário realizar a coleta de óleo para reciclagem;

10.2.22. É expressamente proibida a exploração comercial de bebidas alcoólicas, cigarros e medicamentos;

10.2.23. A Contratada deve possuir as condições necessárias para receber os vales alimentação e refeição fornecidos pela FIESC e suas Entidades, bem como proporcionar alternativa de pagamento por meio de cartões de débito;

10.2.24. A Contratada deverá utilizar as dependências e os bens do Contratante, somente para fornecimento de lanches e *coffee-breaks*, ficando vedada a utilização das dependências para finalidade diversa;

10.2.25. Fica vedada a utilização do espaço (Cantina/Lanchonete) para festas e/ou eventos fora do horário de funcionamento do Contratante, exceto a pedido da mesma;

10.2.26. A Contratada poderá realizar a venda para funcionários, contratados, alunos, visitantes e pessoas da comunidade, desde que o atendimento à comunidade não prejudique o atendimento ao Contratante;

10.2.27. A Contratada fica inteiramente responsável pela regularidade de seus empregados, bem como questões pertinentes à segurança do trabalho, devendo disponibilizar todos os itens de segurança em conformidade com a legislação vigente;

10.2.28. A Contratada deverá enviar cópia de todos os documentos referentes à saúde e segurança do trabalho (PPRA e/ou LTCAT e PCMSO), atualizados, devendo ter os exames médicos ocupacionais de seus empregados atualizados (admissional, periódico, mudança de função, retorno ao trabalho e demissional), conforme o PCMSO;

10.2.29. Para o início das atividades, os empregados da Contratada deverão estar de posse dos EPI's necessários para a execução das atividades, bem como comprovar o treinamento sobre o uso dos mesmos;

10.2.30. Não será admitida, em qualquer hipótese, a presença de empregados na lanchonete que não tenham o devido registro em Carteira o Trabalho e Previdência Social – CTPS;

10.2.31. A Contratada é a única responsável por despesas e encargos decorrentes da relação de trabalho com seus empregados, tais como salários, seguros de acidente, taxas, impostos, contribuições, indenizações, vale-refeição, transporte e etc, assumindo também a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências do Contratante;

10.2.32. A Contratada deverá substituir imediatamente o empregado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do Contratante;

10.2.33. A Contratada é a única responsável pela qualidade dos produtos comercializados e fornecidos, respondendo civil e penalmente por dano ou prejuízo que possa causar a terceiros;

Versão
01
Mar/2017

10.2.34. Utilizar somente a entrada de serviço para transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas destinadas à lanchonete e exigir que seus fornecedores ou qualquer outra pessoa estranha ao serviço tenha acesso às instalações somente pela entrada de serviço;

10.2.35. Não poderá subcontratar, no todo ou em parte, o imóvel/instalações da lanchonete, em hipótese alguma, tampouco poderá afixar propagandas comerciais na área explorada;

10.2.36. Deverá cumprir e fazer cumprir os dispositivos legais vigentes relativos à atividade desenvolvida na lanchonete e as normas de proteção e defesa do consumidor (lei nº 8.078, de 11/09/90 e legislação subsequente);

10.2.37. A Contratada indicará ao Contratante um preposto para coordenar, comandar, fiscalizar, disciplinar, controlar a apresentação dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos de segurança, bem como estar disponível para contato do Contratante;

10.2.38. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal, relacionadas com os serviços prestados;

10.2.39. Executar o objeto da presente Licitação, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros a qualquer título ou forma.

11 – DA VISTORIA PRÉVIA

11.1. Os fornecedores licitantes interessados **poderão** vistoriar os locais dos serviços descritos abaixo para fins de elaboração da proposta e demais efeitos decorrentes deste Edital, com antecedência mínima de 01 (um) dia da data marcada para o recebimento das propostas.

11.2. Relação das unidades, do responsável e dos telefones de contato:

UNIDADE	ENDEREÇO	Nome do responsável	Telefone fixo e celular
SENAI Blumenau	Rua São Paulo, 1.147 – Blumenau/SC	José Samir Ribeiro	47 3702-3915

11.3. A vistoria técnica destina-se à avaliação pelos fornecedores licitantes interessados acerca das peculiaridades técnicas e físicas das instalações, dos equipamentos e dos sistemas existentes no local, bem como das condições de acesso de material e de pessoal.

11.4. A vistoria deverá ser agendada durante o horário de expediente, das 08h às 11h e das 13h30min às 17h, com os contatos descritos na Tabela acima exposta, devendo ser realizada por profissional devidamente identificado.

11.5. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, os fornecedores licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existente como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência deste procedimento licitatório.

Versão
01
Mar/2017

12 – DO LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS, FORMA DE FATURAMENTO

12.1. O pagamento mensal será de acordo com os pedidos de coffee break efetivamente entregues.

12.2. A liberação do pagamento estará condicionada ao aceite técnico da Contratante, sendo que o Contratado deverá apresentar um relatório conclusivo de cada serviço executado.

12.3. Local de execução dos serviços e dados para faturamento:

NOME FANTASIA: **SENAI - Blumenau**

RAZÃO SOCIAL: **SERVICO NACIONAL DE APREND. INDUSTRIAL**

CNPJ: **03.774.688/0021-07** – IE: **Isento**

ENDEREÇO: **Rua São Paulo, 1.147.**

BAIRRO: **Victor Konder** – CEP **89012-001**

CIDADE: **Blumenau – SC**

E-mail para notas fiscais eletrônicas: notasfiscais.bnu@sc.senai.br

13 – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

13.1. O prazo de vigência do presente contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser renovado até o limite de 60 meses.

Versão
01
Mar/2017

**ANEXO II – MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO
CONCORRÊNCIA Nº 026/2017/SENAI/SC**

CARTA DE CREDENCIAMENTO

OUTORGANTE:, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob n.º, sediada na (*endereço completo*), neste ato representada pelo Sr(a), brasileiro(a), portador do RG n.º

OUTORGADO:, brasileiro (a), (*cargo*), CPF/MF sob o n.º, RG

PODERES: Representar a outorgante no processo de licitação de Concorrência n.º 026/2017 do SENAI/SC, dispondo de amplos poderes de representação para examinar e visar documentos, propostas, assinar atas e demais documentos, concordar, discordar, proceder impugnações, interpor recursos e renunciar a recursos.

.....(*Cidade*), de de

Representante da Outorgante

Versão
01
Mar/2017

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL CONCORRÊNCIA Nº 026/2017/SENAI/SC

A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de fornecer o objeto nos seus termos, em quantidade e qualidade adequada à perfeita execução contratual.

LOTE ÚNICO					
ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade estimada por pessoa	Quantidade anual (estimada)	Preço Unitário - R\$	Preço Total Estimado Anual (R\$)
COFFEE BREAK TIPO 1					
1	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	200 ml	1.000		
	BISCOITO DOCE OU SALGADO	80 g			
COFFEE BREAK TIPO 2					
2	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	150 ml	1.000		
	SUCO POLPA NATURAL (sabores variados: laranja, uva, abacaxi, morango, manga, etc)	150 ml			
	MINI PÃO DE QUEIJO	02 unidades			
	MINI SALGADO FRITO OU ASSADO (no mínimo 03 tipos, podendo ser: risoles de sabores variados, pastéis de sabores variados, kibe, bolinha de queijo, bolinha de calabresa, coxinha, enroladinho de salsicha, bauru, croissant, esfiha, pizza, pastel de sabores variados, quiche)	04 unidades entre as opções citadas. (peso entre 20g e 25g cada)			
	BOLO OU CUCA (sabores variados)	100 gramas			
COFFEE BREAK TIPO 3					
3	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	150 ml	3.000		
	SUCOS NATURAIS (sabores variados: laranja, uva, limão, abacaxi, etc)	150 ml			
	MINI SALGADOS ASSADOS (no mínimo 02 tipos, podendo ser: enroladinho de salsicha, bauru, croissant, esfiha, pizza, pastel de sabores variados ou quiche)	03 unidades entre as opções citadas. (peso entre 20g e 25g cada)			
	MINI SANDUICHE (podendo ser: dog, hamburger, bisnaguinha, natural com pão integral)	03 unidades entre as opções citadas			
	SALADA DE FRUTA (contendo no mínimo 08 tipos de frutas)	150g			
COFFEE BREAK TIPO 4					
4	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	100 ml	4.000		
	SUCO POLPA NATURAL (sabores variados: laranja, uva, abacaxi, morango, manga, etc)	100 ml			
	REFRIGERANTE (normal, light e/ ou diet)	100 ml			
	MINI PÃO DE QUEIJO	02 unidades			
	MINI SALGADO FRITO OU ASSADO (no mínimo 02 tipos, podendo ser: risoles de sabores variados, pastéis de sabores variados, kibe, bolinha de queijo, bolinha de calabresa, coxinha, enroladinho de salsicha, bauru, croissant, esfiha, pizza, pastel de sabores variados, quiche)	02 unidades entre as opções citadas. (peso entre 20g e 25g cada)			
	MINI SANDUICHE (podendo ser: dog, hamburger, bisnaguinha, natural com pão integral)	02 unidades entre as opções citadas			

Versão
01
Mar/2017

	SALADA DE FRUTA (contendo no mínimo 08 tipos de frutas)	150 g		
	DOCES (no mínimo 2 tipos, podendo ser: brownie, croissant sabores variados, brigadeiros, beijinhos, dois amores, copinho com mousse sabores variados, tortinhas, bananinha).	02 unidades entre as opções citadas.		
	BOLO OU CUCA (sabores variados)	100 gramas		
COFFEE BREAK TIPO 5				
5	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	200 ml	1.000	
	PÃES (no mínimo dois tipos, podendo ser: integral, francês, etc.)	2 unidades e/ ou fatias		
	FRIOS (salames, queijos, presuntos)	100 g		
	BOLO OU CUCA (sabores variados)	200 gramas		
	GELÉIAS E/OU REQUEIJÃO	20g		
	IOGURTE (no mínimo 02 sabores)	100 ml/g		
	GRANOLA	50g		
FRUTAS DIVERSAS (no mínimo 05 tipos)	150g			
6	GARRAFA DE CAFÉ COM LEITE	1 litro	8.000	
7	GARRAFA DE CAFÉ PRETO	1 litro	2.000	
8	GARRAFA DE LEITE	1 litro	300	
9	GARRAFA DE AGUA MINERAL	500 ml	500	
Preço Global Anual (R\$)				

(**) O valor unitário para os itens de 1 à 5 é "p/pessoa" e os itens de 6 à 9 é "p/unidade"

(**) As quantidades estimadas para os itens de 1 à 5 são "de pessoas" e para os itens de 6 à 9 são "de unidades"

§ ÚNICO. A utilização das quantidades estimadas constituirá mera expectativa em favor da Contratada, posto que depende da necessidade da instituição, não estando o Contratante obrigado a realizá-la em sua totalidade e não cabendo à Contratada pleitear qualquer tipo de reparação.

DA CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO FÍSICO

➤ A Contratada fará a exploração comercial da atividade de Cantina/Lancheonete no espaço físico cedido pelo Contratante, mediante as seguintes condições e contrapartidas:

- Fornecer os produtos do subitem 7.1 do Anexo I, sempre que solicitado;
- Em contraprestação ao espaço cedido para a exploração da Cantina/Lancheonete, incluindo serviços de fornecimento de água, caberá à Contratada o pagamento do valor mensal de **R\$ 3.000,00 (três mil reais)**, compreendendo os períodos de **fevereiro a junho e de agosto a novembro** e de **R\$1.500,00 (um mil e quinhentos reais)**, compreendendo os meses de **janeiro, julho e dezembro**. O serviço de fornecimento de energia elétrica será cobrado à parte, mensalmente, conforme medição de consumo.
- Este pagamento será reajustado, anualmente, depois de decorrido o período de 12 (doze) meses de vigência do presente contrato, mediante negociação entre os contratantes, sendo que o reajuste, não poderá exceder ao índice do acumulado do INPC durante o período.
- Prazo de validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

Versão
01
Mar/2017

DADOS DA EMPRESA

Razão Social			
CNPJ N°			
Endereço			
N°	Compl.		Bairro
Cidade		UF	CEP
Telefone (S)	E-mail	Home-page	
Banco	Agência	Conta	

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA RESPONSÁVEL QUE IRÁ ASSINAR O CONTRATO (OU ATA)

Nome			
CPF		RG	

Declaro que os serviços a serem fornecidos atenderão às especificações previstas e que estou ciente e concordo com todas as condições estabelecidas neste Edital.

Declaro expressamente estarem incluídos no preço cotado todos os impostos, taxas, seguros, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto deste certame, nada mais sendo lícito pleitear a esse título.

Cidade, __ de _____ de 20__.

assinatura do representante legal

Versão
01
Mar/2017

ANEXO IV – DECLARAÇÃO ESPECIAL CONCORRÊNCIA Nº 026/2017/SENAI/SC

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por meio de seu representante legal (nome) _____, portador da cédula de identidade nº _____, expedida pelo _____, inscrito (a) no CPF sob nº _____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, para fins do processo de licitação acima referido:

a) que recebeu e estudou todos os documentos inerentes a presente licitação e tomou conhecimento integral do teor do Edital da licitação supracitada, sujeitando-se às disposições nele contidas;

b) que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

c) que respeita os direitos sociais dos trabalhadores preceituados na Constituição Federal e na Consolidação da Leis Trabalhistas, no que tange a não utilização e/ou a utilização dentro dos parâmetros estabelecidos em Lei, de trabalhos forçados, discriminatórios, perigosos, insalubres e penosos;

d) que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a FIESC e suas Entidades (SENAI, SESI e IEL), bem como comunicará qualquer fato ou evento superveniente quanto à habilitação ao certame supra, especificamente à qualificação técnica, regularidade fiscal, capacidade jurídica e situação econômico-financeira;

e) que vencedor em licitação anterior não esteja em atraso na entrega, total ou parcial, do objeto que lhe foi adjudicado e no caso de contratada, nos últimos dois anos, cumpriu devidamente o contrato

f) que na composição societária não existe participação de dirigentes ou empregados da Entidade Licitante;

g) que não está sob decretação de falência, dissolução ou liquidação;

h) que não é estrangeiro e está legalmente estabelecido no Brasil;

i) que não está inscrito no Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);

j) que o Ato Constitutivo apresentado é o vigente;

k) que concorda e submete-se a todas e cada uma das condições impostas pelo referido Edital.

Atenciosamente

assinatura do representante legal

Versão
01
Mar/2017

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO
CONCORRÊNCIA Nº 026/2017/SENAI/SC

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS

QUADRO 1 – CONTRATANTE

NOME	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – Departamento Regional de Santa Catarina – SENAI/DR-SC
CNPJ	03.774.688/0001-55
END. SEDE	Rodovia Admar Gonzaga, 2765, Itacorubi, Florianópolis – SC - CEP. 88.034-001

QUADRO 2 – CONTRATADO

NOME			
END. SEDE			
CNPJ		E-MAIL	
CONTA BANCÁRIA		TELEFONE	
REPRESENTANTE LEGAL		CPF	

QUADRO 3 – DADOS BÁSICOS DA CONTRATAÇÃO

OBJETO	Exploração e Administração de Cantina/Lanchonete com fornecimento de lanches e refeições para colaboradores, alunos e demais frequentadores e fornecimento de coffee-break e bebidas para atendimento do SENAI de Blumenau/SC.		
PREÇO R\$		()	MENSAL
VIGÊNCIA	12 Meses	Início: XX/XX/201X	- Término: XX/XX/201X

QUADRO 4 – FORO

COMARCA DA	Capital do Estado de Santa Catarina
------------	-------------------------------------

Pelo presente instrumento particular, o CONTRATANTE identificado no Quadro 1 e, de outro lado, a EMPRESA, identificada no Quadro 2 como CONTRATADO e assim doravante denominados, têm entre si ajustado o presente Contrato de Prestação de Serviços, que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

1. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente Contrato é a prestação, pelo CONTRATADO, dos serviços resumidos no Quadro 3 – Dados Básicos da Contratação e especificados, detalhados e prestados nas condições descritas no TERMO DE REFERÊNCIA.

2. DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DESTES CONTRATO

Versão
01
Mar/2017

2.1. São partes integrantes do presente instrumento de Contrato, independentemente de transcrição, os documentos abaixo relacionados, de cujo teor as partes declaram ter pleno conhecimento:

- a) Edital Licitação;
- b) Termo de Referência (Anexo 1 do Edital Licitação);
- c) Outros anexos do Edital Licitação e anexos do Termo de Referência e da Proposta Comercial.

2.2. Os documentos mencionados no Item 2.1 são considerados suficientes para, em conjunto com este instrumento de Contrato, definir o seu objeto e a sua perfeita execução.

2.3. A partir da assinatura do presente Contrato, a ele passam a se vincular todas as Atas de reuniões e/ou Termos Aditivos que vierem a ser realizados e que importem em alterações de qualquer condição contratual, desde que devidamente assinados pelos representantes legais das partes.

2.4. Convencionou-se que as palavras de sentido técnico destacadas no presente contrato e em seus anexos terão interpretação restritiva, de acordo com o significado descrito no Glossário de Definições, Anexo 2 deste.

3. DA SUBORDINAÇÃO E FISCALIZAÇÃO

3.1. Os serviços pactuados neste Contrato serão orientados, diretamente ao CONTRATADO, por Gestor do Contrato da unidade operacional tomadora dos serviços.

3.2. O acompanhamento e a fiscalização da execução do presente Contrato ficarão sob a responsabilidade do Núcleo Regional de Serviços Compartilhados – NRSC de Blumenau/SC.

3.3. Os profissionais executores dos serviços e quaisquer prepostos do CONTRATADO não terão qualquer subordinação ao Gestor do Contrato ou a qualquer outra pessoa da unidade operacional tomadora dos serviços do CONTRATANTE.

4. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços serão prestados conforme descrição, características, prazos e demais condições estabelecidas no TERMO DE REFERÊNCIA.

4.2. Antes do início da execução dos serviços, o CONTRATADO deverá apresentar, ao Gestor Técnico, os documentos abaixo relacionados, referentes aos profissionais que prestarão os serviços contratados:

- a) Contrato de Trabalho;
- b) CTPS - Carteira de Trabalho e Previdência Social;
- c) Registro de Empregados;
- d) Comprovante de entrega de EPIs;
- e) Seguro Acidente;
- f) Atestado de Saúde Ocupacional Admissional – ASO;

Versão
01
Mar/2017

- g) Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA;
- h) Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;
- i) Laudo Técnico de Condições Ambientais do Trabalho – LTCAT;
- j) Certificados de treinamento para cumprimento das Normas Regulamentadoras (NR), se aplicáveis à espécie dos serviços contratados.

4.3. É de responsabilidade do CONTRATADO manter atualizados os documentos relacionados no Item 4.2, em todas as situações em que houver substituição dos profissionais e/ou modificações do contexto em que executam os trabalhos.

4.4. As disposições dos itens 4.2 e 4.3 se aplicam também aos eventuais profissionais terceirizados pelo CONTRATADO.

5. DAS OBRIGAÇÕES

5.1. As obrigações do CONTRATADO se referem ao cumprimento integral do objeto, nos termos e condições estabelecidos no TERMO DE REFERÊNCIA.

5.2. São as seguintes as obrigações do CONTRATANTE, além daquelas estabelecidas no TERMO DE REFERÊNCIA:

- a) Disponibilizar todos os dados e informações necessários à execução dos serviços contratados;
- b) Orientar o CONTRATADO quanto à forma e procedimento para faturamento dos serviços;
- c) Promover o pagamento, em dia, dos serviços prestados;
- d) Supervisionar, acompanhar e avaliar a execução dos serviços;
- e) Indicar as áreas onde os serviços objeto deste Contrato serão executados, proporcionando todas as facilidades para que o CONTRATADO possa cumprir suas obrigações.

6. DO PREÇO

Pela execução dos serviços descritos no objeto deste instrumento, o CONTRATANTE se obriga a pagar o preço especificado no Anexo 1 – Tabela de Preços, do contrato, e correspondente ao que foi ofertado na Proposta Comercial apresentada para o Processo de Dispensa de Licitação.

6.1. **Parágrafo 1º** - Os itens consumidos pelos colaboradores, alunos e demais frequentadores deverão ser cobrados diretamente, pela CONTRATADA, ficando o SENAI isento desta obrigação.

6.2. **Parágrafo 2º** - O pagamento acontecerá com periodicidade mensal e de acordo com os serviços demandados.

6.3. **Parágrafo 3º** - Os serviços executados no mês serão faturados no início do mês seguinte e pagos no prazo de 10 (dez) dias úteis da apresentação da nota fiscal.

Versão
01
Mar/2017

- 6.4. **Parágrafo 4º** - As notas fiscais deverão ser faturadas e entregues na Unidade do SENAI de Blumenau (Rua São Paulo, nº 1.147 – Victor Konder – Blumenau/SC – CEP 88.012-001 – CNPJ: 03.774.688/0021-07).
- 6.5. **Parágrafo 5º** - Pela cessão do espaço e dos equipamentos objeto deste contrato, a CESSIONÁRIA pagará ao CEDENTE o valor de R\$ 3.000,00 (três mil reais) mensais para o período de fevereiro a junho e de agosto a novembro, sendo que para os meses de janeiro, julho e dezembro será cobrado o valor de R\$ 1.500,00 (um mil e quinhentos reais).
- 6.6. **Parágrafo 6º** - Além do valor definido no item 6.5, o CESSIONÁRIO fornecerá, de forma não onerosa os itens especificados no Anexo 1 – Tabela de Preços, sempre que solicitado.
- 6.7. **Parágrafo 7º** - Caso o contrato seja renovado, o valor definido no contrato será reajustado anualmente pela variação do INPC, sendo que, para efeitos de cálculos, será considerado o mês anterior à assinatura do contrato, excluindo o mês do vencimento.

7. DO PAGAMENTO DOS SERVIÇOS

7.1. Os serviços executados no mês serão faturados no início do mês seguinte e pagos no prazo de 15 (quinze) dias úteis, sendo que a habilitação do pagamento se dará pela apresentação, por parte do CONTRATADO, dos seguintes documentos, que deverão estar válidos e hábeis:

I - Referentes ao mês de execução dos serviços.

- a) Nota Fiscal dos Serviço Executados, emitida no início do mês seguinte, com base no Relatório Mensal de Execução;
- b) Cópia Física do Relatório Mensal de Execução;
- c) CAT – Comunicação de Acidente de Trabalho.

II – Referentes aos documentos pagos no mês de execução dos serviços, relativos ao mês anterior da execução.

- a) Recibo de pagamento de salário devidamente assinados e datados;
- b) Comprovantes de pagamento de vale transporte ou termo de renúncia de vale transporte;
- c) Comprovante de pagamento de vale alimentação;
- d) Folha de pagamento mensal (Relatório da folha analítica ou espelho da folha);
- e) Guia de recolhimento do FGTS e informações à Previdência Social – GFIP:
 - i. Cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social (GFIP);
 - ii. Cópia da Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP (RE);

Versão
01
Mar/2017

- iii. Cópia do Comprovante de Declaração das Contribuições a Recolher à Previdência Social e a Outras Entidades e Fundos por FPAS;
 - iv. Cópia da Relação dos Tomadores/Obra Constantes do Arquivo SEFIP (RET);
 - v. Cópia da GPS Analítica Constantes do Arquivo SEFIP;
 - vi. Cópia da GRF Analítica Constantes do Arquivo SEFIP.
- f) Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando recolhimento for efetuado pela Internet;
 - g) Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando recolhimento for efetuado pela Internet;
 - h) Cópia do DAS – Documento de Arrecadação do Simples Nacional e seu respectivo comprovante de pagamento, (somente para empresa enquadradas no Simples Nacional);
 - i) Cópia do recibo de entrega do PGDAS-D (Programa Gerador do Documento de Arrecadação do Simples Nacional – Declaratório e cópia do relatório utilizado para cálculo dos tributos devidos mensalmente na forma do Simples Nacional; (somente para empresas enquadradas no Simples Nacional);
 - j) Aviso de férias e recibo de pagamento de férias;
 - k) Pedido de demissão e aviso prévio;
 - l) TRCT - Termo de Rescisão do Contrato de Trabalho homologado;
 - m) GRRF - Guia de Recolhimento Rescisório e comprovante de pagamento;
 - n) Contracheques de décimo terceiro salário e comprovantes de pagamentos;
 - o) Atestado de Saúde Ocupacional Demissional – ASO.

III - Referentes à Regularidade Fiscal.

- a) Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais;
- b) Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);
- c) Certidão Negativa de Débito Estadual (CND);
- d) Certidão Negativa de Débito Municipal (CND);
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

7.2. OS documentos de habilitação referidos nas alíneas Incisos II e III deverão ser entregues na área financeira do CONTRATANTE até o dia 25 do mês, com exceção dos referidos nas alíneas “j” a “o” do Inciso II se se referirem a eventos ocorridos após esta data. Neste caso, serão entregues junto com os documentos relacionados no Inciso I, tão logo emitida a Nota Fiscal.

7.3. As notas fiscais deverão ser emitidas para cada unidade operacional do CONTRATANTE, no município no qual a prestação de serviço for realizada.

Versão
01
Mar/2017

7.4. O pagamento será efetuado por meio de depósito em conta corrente do CONTRATADO, ficando o comprovante de depósito como documento de quitação por parte do CONTRATANTE.

7.5. O pagamento poderá ser suspenso, independentemente da possibilidade de rescisão contratual prevista neste Contrato, nas seguintes hipóteses:

- a) Má qualidade na prestação dos serviços;
- b) Danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, por culpa do CONTRATADO na execução dos serviços.

7.6. Fica expressamente vedada ao CONTRATADO a negociação de seus créditos com instituições financeiras.

7.7. Em caso de não conformidades da documentação necessária para habilitação do pagamento, relacionada no Item 7.1, o prazo de pagamento estabelecido será interrompido no período entre a data da solicitação pelo CONTRATANTE até a data da entrega dos documentos devidamente regularizados.

7.8. A falta de pagamento por parte do CONTRATANTE por mais de 2 (dois) meses consecutivos, sem motivo justificado, dará o direito ao CONTRATADO de rescindir o Contrato.

8. DOS ENCARGOS

8.1. Todos os encargos decorrentes da execução deste Contrato, tais como: salários de empregados, prêmios de seguro, despesas trabalhistas, previdenciárias e litígios impetrados na Justiça do Trabalho e outros assemelhados, são de inteira responsabilidade do CONTRATADO.

8.2. Fica ressalvado o direito regressivo do CONTRATANTE contra o CONTRATADO e admitida a retenção de importâncias a este devidas para a garantia do cumprimento dos encargos previstos no Item 9.1.

9. DA VIGÊNCIA

9.1. O prazo de vigência do presente Contrato é de 12 (doze) meses contados a partir de sua assinatura, podendo ser renovado ou prorrogado por meio de Termo Aditivo, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses.

10. DOS MATERIAIS

10.1. Os materiais e equipamentos necessários à realização dos serviços objeto deste Contrato serão fornecidos conforme previsto no TERMO DE REFERÊNCIA.

11. DA RESPONSABILIDADE

11.1. Serão de inteira responsabilidade do CONTRATADO os danos materiais ou pessoais causados por seus prepostos/empregados no local da prestação do serviço.

11.2. Após devidamente comprovado e apurado, o valor dos danos causados será abatido dos créditos a serem pagos ao CONTRATADO.

Versão
01
Mar/2017

12. DAS PENALIDADES

12.1. O CONTRATADO estará sujeito às penalidades de Advertência, Multa Pecuniária, Rescisão Contratual, Suspensão do direito de participar de licitações e impedimento de contratar por até 2 (dois) anos e Declaração de Inidoneidade para participar de licitações do Sistema FIESC.

12.2. A penalidade de Advertência será aplicada nos seguintes casos:

- a) Descumprimento das obrigações contratuais que não acarretem prejuízo financeiro para o CONTRATANTE;
- b) Execução insatisfatória, inexecução do Contrato, ou pequenos transtornos no desenvolvimento dos serviços, desde que sua gravidade não recomende a aplicação de multa ou penalidade mais grave.

12.3. A penalidade de Multa será aplicada nos casos em que houver reincidência no cometimento de falta pela qual o CONTRATADO já tenha sido advertido, nas seguintes circunstâncias e percentuais aplicados:

- a) Atrasos, não reconhecidos como justificados pelo CONTRATANTE, decorrentes da inobservância de compromissos assumidos no cronograma de execução – Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, limitado ao acumulado de 15% (quinze por cento), sobre o valor da parcela inadimplida;

12.3.1. As multas, após 48 horas da devida notificação, serão descontadas dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE ou cobradas judicialmente caso as justificativas apresentadas pelo CONTRATADO não sejam suficientes para elidir a sanção.

12.3.2. As multas poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções previstas e sua cobrança não tem caráter indenizatório, não isentando o CONTRATADO da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos de sua responsabilidade nos termos deste Contrato.

12.4. A penalidade de Rescisão Contratual poderá ser aplicada nos casos de:

- a) Total descumprimento de qualquer Cláusula do Contrato pelo CONTRATADO;
- b) Atrasos a que se refere a alínea “a” do item 12.3, por mais de 30 (trinta) dias;
- c) Subcontratação do serviço objeto deste Contrato pelo CONTRATADO.

12.5. A penalidade de Suspensão de participar de licitações e impedimento de contratar pelo período de até 02 (dois) anos poderá ser aplicada quando ocorrer:

- a) Apresentação de documentos falsos ou falsificados;
- b) Reincidência de execução insatisfatória dos serviços contratados;
- c) Atrasos injustificados reiterados na execução dos serviços;
- d) Reincidência na aplicação das penalidades de advertência ou multa;
- e) Irregularidades que ensejam a rescisão contratual;
- f) Ações no intuito de tumultuar a execução do Contrato;

Versão
01
Mar/2017

- g) Práticas de atos ilícitos demonstrando não possuir idoneidade para licitar ou contratar com a FIESC e suas entidades;
- h) Condenação definitiva por praticar fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

12.6. A penalidade de Declaração de Inidoneidade para participar de licitações com as entidades do Sistema FIESC será aplicada pelos mesmos motivos que justificam a da suspensão a que se refere o Item 12.5, mas em grau de gravidade tal, a juízo do CONTRATANTE, que não recomenda a contratação do CONTRATADO por qualquer das entidades do Sistema.

13. DA RESCISÃO E DA RESILIÇÃO

13.1. Além das hipóteses previstas no Item 12.4, o Contrato poderá ser rescindido pelo CONTRATANTE, mediante aviso prévio de 60 (sessenta) dias, sem que caiba ao CONTRATADO quaisquer indenizações.

13.2. O Contrato poderá ser resiliado de comum acordo, mediante aviso prévio de 60 (sessenta) dias por qualquer das partes, desde que: (i) por parte do CONTRATADO não haja qualquer serviço por concluir e (ii) por parte da CONTRATANTE não haja qualquer pendência de pagamento por serviços executados.

14. DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos no presente Contrato serão resolvidos entre as partes, mediante aplicação das regras comuns de direito.

15. DA ALTERAÇÃO

15.1. Este instrumento de Contrato poderá ser modificado, atendendo ao disposto no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI, mediante comum acordo entre as partes.

16. DO FORO

16.1. Fica eleito o foro da Comarca explicitada no Quadro 4 para dirimir quaisquer pendências emergentes da execução do presente Contrato.

E, por estarem acordados com as cláusulas e condições estipuladas, lavrou-se o presente Contrato em 2 (duas) vias de igual teor e forma e, depois de lido e achado conforme, foi assinado na presença de duas testemunhas.

Florianópolis, ____/____/____

Versão
01
Mar/2017

SENAI/DR/SC

SENAI/SUSERV

Nome do Representante Legal
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR

Testemunhas:

1. _____
Nome:
CPF:

2. _____
Nome:
CPF:

Versão
01
Mar/2017

ANEXO 1 (Da Minuta do Contrato) – Tabela de Preços

ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade por pessoa	Quantidade anual (estimada)	Preço Unitário (em R\$)	Preço Total Anual (em R\$)
COFFEE BREACK TIPO 1					
1	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	200 ml	1.000		
	BISCOITO DOCE OU SALGADO	80 g			
COFFEE BREACK TIPO 2					
2	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	150 ml	1.000		
	SUCO POLPA NATURAL (sabores variados: laranja, uva, abacaxi, morango, manga, etc)	150 ml			
	MINI PÃO DE QUEIJO	02 unidades			
	MINI SALGADO FRITO OU ASSADO (no mínimo 03 tipos, podendo ser: risoles de sabores variados, pastéis de sabores variados, kibe, bolinha de queijo, bolinha de calabresa, coxinha, enroladinho de salsicha, bauru, croissant, esfiha, pizza, pastel de sabores variados, quiche)	04 unidades entre as opções citadas. (peso entre 20g e 25g cada)			
	BOLO OU CUCA (sabores variados)	100 gramas			
COFFEE BREACK TIPO 3					
3	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	150 ml	3.000		
	SUCOS NATURAIS (sabores variados: laranja, uva, limão, abacaxi, etc)	150 ml			
	MINI SALGADOS ASSADOS (no mínimo 02 tipos, podendo ser: enroladinho de salsicha, bauru, croissant, esfiha, pizza, pastel de sabores variados ou quiche)	03 unidades entre as opções citadas. (peso entre 20g e 25g cada)			
	MINI SANDUICHE (podendo ser: dog, hamburger, bisnaguinha, natural com pão integral)	03 unidades entre as opções citadas			
	SALADA DE FRUTA (contendo no mínimo 08 tipos de frutas)	150g			
COFFEE BREACK TIPO 4					
4	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	100 ml	4.000		
	SUCO POLPA NATURAL (sabores variados: laranja, uva, abacaxi, morango, manga, etc)	100 ml			
	REFRIGERANTE (normal, light e/ ou diet)	100 ml			
	MINI PÃO DE QUEIJO	02 unidades			
	MINI SALGADO FRITO OU ASSADO (no mínimo 02 tipos, podendo ser: risoles de sabores variados, pastéis de sabores variados, kibe, bolinha de queijo, bolinha de calabresa, coxinha,	02 unidades entre as opções citadas. (peso entre 20g e 25g cada)			

Versão
01
Mar/2017

	enroladinho de salsicha, bauru, croissant, esfiha, pizza, pastel de sabores variados, quiche)			
	MINI SANDUICHE (podendo ser: dog, hamburger, bisnaguinha, natural com pão integral)	02 unidades entre as opções citadas		
	SALADA DE FRUTA (contendo no mínimo 08 tipos de frutas)	150 g		
	DOCES (no mínimo 2 tipos, podendo ser: brownie, croissant sabores variados, brigadeiros, beijinhos, dois amores, copinho com mousse sabores variados, tortinhas, bananinha).	02 unidades entre as opções citadas.		
	BOLO OU CUCA (sabores variados)	100 gramas		
	COFFEE BREACK TIPO 5			
5	CAFÉ PRETO OU COM LEITE E/ OU CHÁ	200 ml	1.000	
	PÃES (no mínimo dois tipos, podendo ser: integral, francês, etc.)	2 unidades e/ ou fatias		
	FRIOS (salames, queijos, presuntos)	100 g		
	BOLO OU CUCA (sabores variados)	200 gramas		
	GELÉIAS E/OU REQUEIJÃO	20g		
	IOGURTE (no mínimo 02 sabores)	100 ml/g		
	GRANOLA	50g		
FRUTAS DIVERSAS (no mínimo 05 tipos)	150g			
6	GARRAFA DE CAFÉ COM LEITE	1 litro	8.000	
7	GARRAFA DE CAFÉ PRETO	1 litro	2.000	
8	GARRAFA DE LEITE	1 litro	300	
9	GARRAFA DE AGUA MINERAL	500 ml	500	
VALOR TOTAL GLOBAL ESTIMADO (em R\$)				

Obs.: As quantidades acima mencionadas constituem mera estimativa, não estando o CONTRATANTE obrigado a consumi-las na sua totalidade.

Versão
01
Mar/2017