

ATENÇÃO LICITANTES – DICAS IMPORTANTES

Leia e releia este Edital.

É importantíssimo que para participar desta licitação você se certifique de tudo o que está contido no Edital: desde a data de abertura e do julgamento, passando pelo objeto da licitação, a documentação solicitada para habilitação, até os prazos e formas para questionamentos, recursos e outros aspectos.

Leia o Edital na íntegra, a fim de não correr o risco de ficar inabilitado ou desclassificado pela falta de algum documento ou por um simples erro de proposta.

Realize seu cadastro junto ao Portal de Compras por meio do endereço <https://portaldecompras.fiesc.com.br/Empresa/CadastroExterno/ApresentacaoCadastro>, caso ainda não faça parte do cadastro geral de fornecedores da Entidade Licitante.

Em caso de dúvida, utilize seu direito ao esclarecimento, mas nunca participe sem estar ciente de todas as condições do Edital.

Toda solicitação de esclarecimento/questionamento deverá ser feita exclusivamente pelo e-mail: aquisicoes@fiesc.com.br até o **dia 10/07/2019**.

Após a leitura deste Edital, comece já a preparar a documentação, pois alguns documentos podem levar dias para chegar às suas mãos, caso não estejam regularizados.

Formule sua proposta com cuidado – Analise tudo o que foi solicitado e fique atento aos detalhes!

Esteja atento também ao momento correto de envio de documentos de habilitação, pois estes possuem prazos estabelecidos no Edital para serem encaminhados.

Atenciosamente,

Comissão Permanente de Licitação

**EDITAL DE CONVITE
Nº 008/2019/SENAI/SESI**

Entidade(s): SENAI/SESI/DR/SC	
Modalidade: CONVITE	Nº 008/2019
Tipo: MENOR PREÇO GLOBAL	
Entrega (envelopes): 15/07/2019	Horário: até às 14 h
Abertura (envelopes): 15/07/2019	Horário: 14 h
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 e o SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - Departamento Regional de Santa Catarina – Sesi/DR/SC, sob CNPJ n.º 03.777.341/0001-66, pessoas jurídicas de direito privado, sem fins lucrativos, com sede na Rodovia Admar Gonzaga, nº 2.765, Itacorubi, Florianópolis – SC, doravante denominada simplesmente **Entidades Licitantes**, por meio da **Comissão Permanente de Licitação**, torna público a realização de licitação, pela modalidade de **CONVITE**, do tipo MENOR PREÇO GLOBAL, que se regerá pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI e Sesi, devidamente publicados no D.O.U. 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 para colaboradores, alunos e demais frequentadores, bem como fornecimento de coffee-break e bebidas (não alcoólicas), para atendimento as Entidades Licitantes, nas Unidades do Sesi/SC e SENAI/SC, pertencentes a Regional Extremo Oeste, com permuta pela cessão do espaço físico do SENAI/SC, localizado na Rua Barão do Rio Branco, 220 – Bairro Agostini – São Miguel do Oeste/SC, conforme condições e exigências do 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:

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 – Esteja cadastrado no cadastro geral de fornecedores da Entidade Licitante, por meio do site <https://portaldecompras.fiesc.com.br>. Caso o fornecedor não esteja cadastrado, deverá realizar seu cadastro na fase de Credenciamento desta licitação, não sendo um motivo para sua desclassificação.

2.2 – O Edital e seus anexos, bem como seus esclarecimentos, erratas e prorrogações estarão disponíveis na Entidade Licitante por meio do site <https://portaldecompras.fiesc.com.br> sendo de responsabilidade do fornecedor o acompanhamento, no mesmo site, 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, ou com pendências de garantia por mais de 60 (sessenta) dias, 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 – **Tenha participação, seja a que título for, de ex-empregados da FIESC e suas Entidades cujo lapso temporal entre seus desligamentos e a data de apresentação da proposta seja igual ou inferior a 18 (dezoito) meses.**

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

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

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

3 – DO CREDENCIAMENTO

3.1 – No caso do fornecedor licitante desejar participar da sessão pública do Convite, deverá se fazer presente 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 será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório, respondendo assim, por todos os efeitos, devendo estar munido dos seguintes documentos (credenciais) que **NÃO DEVEM SER INSERIDOS NOS ENVELOPES:**

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

- a) cópia autenticada do documento oficial de identidade;
- 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.).

3.2.2 – 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**;
- 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 – GEADM – COORDENADORIA DE AQUISIÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONVITE N.º 008/2019 – SENAI/SESI/DR/SC
ENVELOPE N.º 01 – DA HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR LICITANTE:
CNPJ:
FONE/FAX/ E-MAIL
ABERTURA: DIA 15/07/2019 às 14 h

FIESC – GEADM – COORDENADORIA DE AQUISIÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONVITE N.º 008/2019 – SENAI/SESI/DR/SC
ENVELOPE N.º 02 – DA PROPOSTA COMERCIAL
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR LICITANTE:
CNPJ:
FONE/FAX/ E-MAIL
ABERTURA: DIA 15/07/2019 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 – GEADM – COORDENADORIA DE AQUISIÇÕES
Rodovia Admar Gonzaga Nº 2.765, Itacorubi, Florianópolis – SC - CEP 88.034-001-
Sede da FIESC.
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONVITE N.º 008/2019 – SENAI/SESI/DR/SC
ENVELOPES N.º 01 e 02
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR LICITANTE:
CNPJ:
FONE/FAX/ E-MAIL
ENTREGA DOS ENVELOPES ATÉ DIA 15/07/2019 às 14 h
ABERTURA: DIA 15/07/2019 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

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);

- 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](http://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 no todo ou em parte 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, salvo na hipótese abaixo:

5.7.1 – Caso o fornecedor licitante deixe de apresentar algum documento exigido neste Edital e seus anexos o Pregoeiro poderá promover diligência para esclarecer ou complementar a instrução do processo para verificar a regularidade do fornecedor licitante.

5.7.2 – Como resultado da diligência acima referida, objetivando um juízo de verdade real, será permitida a apresentação de documentação atualizada e regularizada na própria sessão, para apurar fatos existentes à época da licitação, concernentes à documentação dos participantes.

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

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 o(s) atestado(s) de capacidade técnica que poderá(ão) ser emitido(s) para matriz ou para filial e outros documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

5.10 – Verificado o atendimento das exigências fixadas no Edital, observados os documentos necessários à habilitação, o fornecedor licitante será declarado vencedor.

5.11 – Sendo a hipótese de inabilitação ou de descumprimento de exigências estabelecidas pelo instrumento convocatório, caberá à Comissão Permanente de Licitação autorizar o Pregoeiro a convocar o autor do segundo menor lance e, se necessária observada à ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido por este instrumento convocatório.

5.12 – Caso todos os fornecedores licitantes sejam inabilitados ou todas as propostas desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitação poderá fixar aos fornecedores licitantes 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.

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 (Modelo de proposta comercial) integrante deste Edital, sendo que o valor global não poderá ser superior ao estabelecido no ANEXO I deste instrumento.

6.3 – O valor proposto deverá ser limitado a duas casas decimais.

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

6.7 – Será aceita de cada fornecedor licitante, 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.

6.8 – Em caso de divergência entre valores unitários e totais será considerado o primeiro.

6.8.1 – E se houver divergência entre expressos em algarismos e por extenso, prevalecerão o último.

6.9 – 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.

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

6.11 – 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, 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.

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 portaldecompras.fiesc.com.br](http://portaldecompras.fiesc.com.br).

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 portaldecompras.fiesc.com.br.

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.

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 sejam desclassificadas, a Comissão poderá fixar as licitantes o prazo de 03 (três) 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, até o dia **10/07/2019**, qualquer pessoa, por meio de correspondência ou e-mail aquisicoes@fiesc.com.br endereçado 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 portaldecompras.fiesc.com.br.

10 – DO RECURSO ADMINISTRATIVO

10.1 – Das decisões da Comissão Permanente de Licitação caberão recurso por escrito à autoridade imediatamente superior, dentro do prazo recursal de **02 (dois) dias úteis**, conforme preceitua o artigo 22, do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI e SESI.

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 artigo 24 do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI e SESI.

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 artigo 22 e do art. 23 do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI e SESI.

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 GEADM - Gerência de Administração – na sede da FIESC de segunda a sexta-feira nos seguintes horários: 08h às 12h e das 13h30min às 17h.

10.4 – O autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Rod. Admar Gonzaga nº 2765 - Itacorubi - Florianópolis/SC – CEP 88034-001 – GEADM - Gerência de Administração.

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* portaldecompras.fiesc.com.br.

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 contrato será formalizado em via digital mediante assinatura(s) eletrônica(s) por meio de ferramenta indicada pela(s) Entidade(s) Licitante(s), 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, será(ão) formalizado(s) eventual(i)s termo(s) de aditamento e outro(s) documento(s) que vier(em) a ser firmado(s) pela 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 pelas Entidades Licitantes.

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 pelas Entidades Licitantes.

12.4 – Transcorrido o prazo sem que o contrato seja assinado, as Entidades Licitantes poderão 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 manter 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 as Entidades Licitantes 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 das Entidades Licitantes, sem comprometimento da segurança da contratação.

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 às Entidades Licitantes 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 e SESI.

14.6 – Os recursos orçamentários para contratação do objeto deste Edital estão assegurados no orçamento geral das Entidades Licitantes.

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 pelas Entidades Licitantes.

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 e SESI.



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 nas Entidades Licitantes, 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 123/2006 para Empresas de Pequeno Porte ou Microempresas não poderão ser requeridos pelos fornecedores licitantes no decorrer do certame licitatório.

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

Florianópolis, 04 de julho de 2019.

Lawrence Brasil de Oliveira
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Valencia Rosana Martins de Alencar
Membro da Comissão Permanente de Licitação

Bento Patrício da Rocha Matos
Membro da Comissão Permanente de Licitação

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
CONVITE Nº 008/2019/SENAI/SESI/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 para colaboradores, alunos e demais frequentadores, bem como fornecimento de coffee-break e bebidas (não alcoólicas), para atendimento as Entidades Licitantes, nas Unidades do Sesi/SC e SENAI/SC, pertencentes a Regional Extremo Oeste, com permuta pela cessão do espaço físico do SENAI/SC, localizado na Rua Barão do Rio Branco, 220 – Bairro Agostini – São Miguel do Oeste/SC, conforme condições e exigências do 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 valores unitários dos itens da proposta comercial também não poderão ultrapassar os valores unitários apresentados na tabela do subitem 3.1 deste Termo de Referência.

3 – DO LIMITADOR DE PREÇO

3.1. O preço global da proposta, para fins de julgamento a ser apresentado pelo fornecedor licitante não poderá ser superior a R\$ 21.710,00 (vinte e um mil setecentos e dez reais) anual, dentro dos limitadores estabelecidos abaixo

SESI/SENAI Regional Extremo Oeste						
Item	Tipo	Quantidade estimada (anual) – UNIDADES SESI	Quantidade estimada (anual) – UNIDADES SENAI	Quantidade estimada (anual) – TOTAL SESI/SENAI	Limitador do Preço Unitário (R\$)	Limitador do Preço Estimado Anual (R\$)
1	Coffee break - tipo 1	40	135	175	5,70	997,50
2	Coffee break - tipo 2	70	360	430	5,50	2.365,00
3	Coffee break - tipo 3	200	500	700	6,50	4.550,00
4	Coffee break - tipo 4	260	640	900	7,50	6.750,00
5	Coffee break - tipo 5	40	100	140	6,50	910,00
6	Coffee break - tipo 6	40	280	320	7,50	2.400,00
7	Coffee break - tipo 7	130	200	330	9,00	2.970,00
8	Café preto (1,8 litros)	20	20	40	6,50	240,00
9	Leite Integral (1,8 litros)	-	20	20	6,50	130,00
10	Garrafa de água quente para chimarrão (1,8 litros) e cuia pronta	40	20	60	4,00	240,00
11	Garrafas de água mineral (500 ml)	60	30	90	1,75	157,50
Limitador do Preço Global (R\$)						21.710,00

(***) O valor unitário para os itens de 1 à 7 são "p/pessoa" e os itens de 8 à 11 é "p/unidade"

(***) Para todos os itens devem acompanhar: adoçante e açúcar embalados em saches, mexedores.

3.2. A utilização das quantidades estimadas constituirá mera expectativa em favor do Contratado, posto que depende da necessidade da instituição, não estando os Contratantes obrigada a realizá-la em sua totalidade e não cabendo à Contratado pleitear qualquer tipo de reparação.

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

4 – DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

4.1. Exploração e administração de **cantina/lanchonete** com fornecimento de **lanches** para o público em geral e fornecimento de **coffee break** e **bebidas** descritos neste documento nos dias e horários requisitados pelos Contratantes, sendo que os Contratantes não terão 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/dia (SESI/SENAI): 800 alunos/dia.

5 – DOS SERVIÇOS DE CANTINA/LANCHONETE

5.1. Os serviços de Cantina/Lanchonete terão início após assinatura do contrato.

5.2. Os serviços de lanches deverão estar disponíveis no balcão da cantina/lanchonete durante todo o expediente dos Contratantes.

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

5.4. O Contratado deverá manter também a venda de 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 COFFEE BREAK E BEBIDAS

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

SESI/SENAI Regional Extremo Oeste						
Item	Descrição do Objeto	Quantidade estimada (anual) – UNIDADES SESI	Quantidade estimada (anual) – UNIDADES SENAI	Quantidade estimada (anual) – TOTAL SESI/SENAI	Limitador do Preço Unitário (R\$)	Limitador do Preço Estimado Anual (R\$)
1	Coffee break - cardápio 1: Bebidas: café preto, café com leite ou chocolate quente, suco de fruta natural. Salgados:	40	135	175	5,70	997,50

	<p>Torradinha salgada/Biscoito salgado</p> <p>Pasta: ricota, requeijão, patê, tomate seco.</p> <p>Doce: 2 tipos de biscoito doce</p> <p>OBS: * Suco de fruta natural: fruta da época (1 sabor) * Salgados: 4 unidades/pessoa * Doce: 2 biscoitos/pessoa.</p>					
2	<p>Coffee break - cardápio 2:</p> <p>Bebidas: café preto, café com leite ou chocolate quente, chá de ervas, suco de fruta natural</p> <p>Salgados: mini pão de queijo, mini salgadinhos fritos (entre: pastel bolha de carne, risólis, bolinha de queijo, coxinha) e sanduíche natural.</p> <p>Doce: bolo de chocolate ou cenoura com cobertura de chocolate</p> <p>OBS: * Chá de ervas: 1 sabor * Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor * Salgados: 5 unidades/pessoa * Doce: 2 por pessoa (pedaço / fatia 50g).</p>	70	360	430	5,50	2.365,00
3	<p>Coffee break – cardápio 3:</p> <p>Bebidas: café preto, café com leite ou chocolate quente, chá de ervas, suco de fruta natural.</p> <p>Salgados: canapê, salgadinhos fritos (entre: pastel bolha de carne, risólis, bolinha de queijo, coxinha, kibe), salgadinhos assados (entre: mini pão de queijo, mini pizza, croissant, croquete, pastel assado, empadinha) e sanduíche natural.</p> <p>Doce: entre mini-mousse (maracujá, limão, morango, chocolate), bolo de chocolate ou cenoura com cobertura de chocolate e croissant de chocolate.</p> <p>OBS: * Chá de ervas: 1 sabor</p>	200	500	700	6,50	4.550,00

	<p>* Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor</p> <p>* Salgados: 6 unidades/pessoa</p> <p>* Doces: 3 por pessoa (pedaço / fatia 50g).</p>					
4	<p>Coffee break – cardápio 4:</p> <p>Bebidas: café preto, café com leite ou chocolate quente, chá de ervas, suco de fruta natural e refrigerante.</p> <p>Salgado: canapê, salgadinhos fritos (entre: pastel bolha de carne, risólis, bolinha de queijo, coxinha, kibe), salgadinhos assados (entre: mini pão de queijo, mini pizza, croissant, croquete, pastel assado), empadinha, canudinho, mini cachorro quente, e sanduíche natural.</p> <p>Doce: salada de frutas (1 pote de 100g/pessoa) + Docinhos caseiros (entre: brigadeiro, casadinho, beijinho...) ou mini-mousse (entre: maracujá, limão, morango, chocolate) ou croissant de chocolate.</p> <p>OBS: * Chá de ervas: 1 sabor * Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor * Refrigerante: 1 sabor * Salgados: 7 unidades/pessoa * Doces: 4 unidades/pessoa</p>	260	640	900	7,50	6.750,00
5	<p>Coffee break – cardápio 5 (saudável):</p> <p>Bebidas: café preto, leite desnatado c/ café, suco de fruta natural, iogurte de frutas.</p> <p>Salgados: canapê, queijo branco minas, creme de ricota, peito de peru defumado ou blanquet de peru, pão integral, torradinha integral.</p> <p>Doces: salada de frutas, granola s/ açúcar, aveia em flocos, bolo doce integral.</p> <p>OBS: * Suco de fruta natural: 1 sabor * Iogurte de frutas: 1 sabor</p>	40	100	140	6,50	910,00

	<p>* Salgados: 4 unidades/fatias pessoa</p> <p>* Doces: salada de frutas (1 pote de 100g/pessoa), bolo (1 pedaço/fatia 50g), granola s/ açúcar e aveia em flocos (2 colheres de sobremesa/pessoa).</p>					
6	<p>Coffee break – cardápio 6 (temático):</p> <p>Bebidas: café preto, café com leite ou chocolate quente, chá de ervas, suco de fruta natural e refrigerante.</p> <p>Comidas: 03 tipos de pães (pão de milho, pão francês e pão integral), 4 tipos de frios (entre: salame, copa, presunto, ricota, queijo colonial e queijo), polenta brustolada na chapa (1 unidade de 50 g), 2 tipos de doces (entre: bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo integral, bolo de coco, bolo milho) e cuca. 2 tipos de frutas diversas da época. Iogurte, granola, margarina, requeijão, schmier/geléia de frutas.</p> <p>OBS: * Chá de ervas: 1 sabor * Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor * Refrigerante: 1 sabor</p>	40	280	320	7,50	2.400,00
7	<p>Coffee break – cardápio 7 (natural):</p> <p>Bebidas: Chá de frutas sem açúcar, suco de fruta natural (100% fruta, sem adição de açúcar e água).</p> <p>Comidas: Granola sem açúcar acompanhada de iogurte natural e açúcar mascavo; Frutas diversas, tais como: banana, maçã, ameixa, uva e morango inteiros. Mamão, melão, manga e abacaxi em pedaços.; Bolo com farinha integral ou de aveia, sabores de banana com canela, laranja com calda, abacaxi etc. Salgados diversos integrais. Deverá conter opção de comidas doces e salgados sem glúten e lactose.</p>	130	200	330	9,00	2.970,00

	OBS: * Chá de frutas: 1 sabor * Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor					
8	Café preto (1,8 litros)	20	20	40	6,00	240,00
9	Leite integral (1,8 litros)	-	20	20	6,50	130,00
10	Garrafa de água quente para chimarrão (1,8 litros) e cuia pronta.	40	20	60	4,00	240,00
11	Garrafas de água mineral (500 ml)	60	30	90	1,75	157,50
Limitador do Preço Global (R\$)						21.710,00

(**) O valor unitário para os itens de 1 à 7 são "p/pessoa" e os itens de 8 à 11 é "p/unidade"

(**) Para todos os itens devem acompanhar: adoçante e açúcar embalados em sachês, mexedores.

6.2. Os serviços de *coffee-break* serão fornecidos nos dias e horários requisitados pelos Contratantes, nas dependências do SENAI em São Miguel do Oeste/SC ou outro local indicado pela unidade. Sendo que o Contratado realizará o faturamento conforme os valores da proposta homologada, para que os Contratantes realizem os pagamentos.

6.3. 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.

6.4. Cada unidade de *coffee break* deve considerar o que está descrito no cardápio de cada tipo de *coffee break*.

6.5. Os Contratantes poderão solicitar mais de um tipo de *coffee break* para um mesmo evento.

6.6. 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".

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

6.8. Os Contratantes terão a liberdade de cotação e contratação de outras empresas para prestação de serviços de *coffee break* mais elaborados para Eventos.

7 – DA CESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO (PERMUTA)

7.1. O Contratado fará a exploração comercial da atividade de Cantina/Lanchonete no espaço físico cedido pelos Contratantes, mediante as seguintes condições e contrapartidas:

7.1.1. Em contraprestação ao espaço cedido para a exploração da Cantina/Lanchonete, incluindo serviços de fornecimento de luz e água, caberá ao Contratado fornecer diariamente, garrafas de café, café com leite, água quente, chá quente e chá gelado, conforme item 7.1.2., na sala da Direção, e em ambientes selecionados contendo mexedores para cafés, sachês de açúcares e copos plásticos, sem nenhum custo para o SENAI, conforme demanda, sendo responsável pela reposição das garrafas e higiene das mesmas.

7.1.2. Distribuição e horários e locais:

De segunda à sexta-feira:

Setor	Tipo	Unidade	Bebida	Manhã	Tarde	Noite
Sala da Direção (Ivanor)	Garrafa Térmica	1,8 L	Café preto s/ açúcar	07h45min	13h	
Apoio Educacional	Garrafa Térmica	1,8 L	Café com Leite s/ açúcar	07h45min	13h	18h30min
	Garrafa Térmica	1,8 L	Café preto s/ açúcar	07h45min	13h	18h30min
	Garrafa Térmica	1,8 L	Chá gelado s/ açúcar (verão: outubro a março)	07h45min	13h	18h30min
	Garrafa Térmica	1,8 L	Chá quente s/ açúcar (inverno: abril a setembro)	07h45min	13h	18h30min
	Garrafa Térmica	1,8 L	Água quente	07h45min	13h	18h30min
	Cuia	1	Chimarrão pronto	07h45min	13h	18h30min
Sala de estar	Garrafa Térmica	1,8 L	Café com Leite s/ açúcar	07h15min	13h	18h30min
	Garrafa Térmica	1,8 L	Café preto s/ açúcar	07h15min	13h	18h30min
	Garrafa Térmica	1,8 L	Chá gelado s/ açúcar (verão: outubro a março)	07h15min	13h	18h30min
	Garrafa Térmica	1,8 L	Chá quente s/ açúcar (inverno: abril a setembro)	07h15min	13h	18h30min
	Garrafa Térmica	1,8 L	Água quente	07h15min	13h	18h30min
	Cuia	1	Chimarrão pronto	07h15min	13h	18h30min

8 – DOS BENS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E UTENSÍLIOS

8.1. O Contratado deverá zelar pelo patrimônio dos Contratantes, devendo, ao final do contrato, restituí-los nas mesmas condições que os recebeu ou, em caso de dano, reembolsar os Contratantes no valor de mercado.

8.2. O Contratado é responsável pelas manutenções dos equipamentos dos Contratantes relacionados no item 8.3, e também pelas substituições, quando necessário for.

8.3. A relação dos equipamentos, móveis e utensílios dos Contratantes está descrita abaixo:

Código do Patrimônio SENAI	Descrição do bem
111.927	ESTANTE DE ACO INOX
130.658	FORNO MICROONDAS 25L ELETROLUX
130.659	REFRIGERADOR GELO SECO 250L ELETROLUX
130.701	FREEZER VERTICAL GELOPAR
130.702	FOGAO INDUSTRIAL 4 BOCAS COM FORNO
130.850	GELADEIRA ELETROLUX
130.880	BANQUETA EM MDF
130.881	BANQUETA EM MDF
130.883	BANQUETA EM MDF
130.884	BANQUETA EM MDF
130.885	BANQUETA EM MDF
130.886	BANQUETA EM MDF
130.890	BANQUETA EM MDF
130.891	BANQUETA EM MDF
130.892	BANQUETA EM MDF
130.893	BANQUETA EM MDF
130.894	BANQUETA EM MDF

130.895	BANQUETA EM MDF
130.896	BANQUETA EM MDF
130.898	BANQUETA EM MDF
130.900	BANQUETA EM MDF
130.901	BANQUETA EM MDF
172.131	BANQUETA DE MADEIRA
198.003	ESTUFA 10 BANDEJAS TITA
218.410	COZINHA SOB MEDIDA COMPLETA (CANTINA)
230.629	MESA COM CADEIRAS - CONJ. BENITO 4 LUGARES
230.631	MESA COM CADEIRAS - CONJ. BENITO 4 LUGARES
230.632	MESA COM CADEIRAS - CONJ. BENITO 4 LUGARES
230.633	MESA COM CADEIRAS - CONJ. BENITO 4 LUGARES
230.634	MESA COM CADEIRAS - CONJ. BENITO 4 LUGARES
230.966	DERRETEDEIRA DE CHOCOLATE
253.589	QUADRO MURAL
261.102	BALCÃO DE AÇO INOX
261.343	MESA EM INOX PARA FATIADOR
302.568	MESA DE INOX
302.569	FORNO MICROONDAS ELECTROLUX MEP 41
324.004	MESA TODA INOX
351.877	DEPURADOR DE AR

8.4. O Contratado, além da responsabilidade pelos equipamentos descritos no item 8.3, pertencente aos Contratantes, deverá fornecer demais bens móveis, materiais, equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento da Cantina/Lanchonete, área de conveniência e depósito, no início da operação, conforme exposto a seguir e conforme sua necessidade e dos Contratantes, bem como responsabilizar-se pelas manutenções e substituições:

- Mesas;
- Cadeiras;
- Balcões quente e frio;
- Refrigeradores;
- Freezer
- Fogão
- Forno;
- Fritadeira;
- Chapa para carnes;
- Pratos
- Copos
- Talheres,
- Bandejas;
- Garrafas térmicas;
- Jarras para suco;
- Buffet quente e frio;
- Caixa registradora;
- Máquinas de cartão de crédito e débito

8.5. O Contratado também deverá:

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

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

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

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

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

8.5.6. 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.

9 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. Os serviços serão prestados na Unidade do SENAI em São Miguel do Oeste, de segunda à sexta feira das 07h às 22h30min e aos sábados das 07h30min às 13h, podendo o atendimento nos sábados a tarde ser extraordinariamente solicitado, com aviso prévio. A cantina não poderá ser fechada nos horários supracitados.

9.2. O Contratado deverá:

9.2.1. Fornecer os produtos descritos nos itens 5 e 6 deste Termo de Referência;

9.2.2. Fornecer os produtos descritos no item 6 deste Termo, sempre que solicitado, respeitando os valores ofertados na proposta comercial homologada;

9.2.3. 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;

9.2.4. Deverá responsabilizar-se e arcar com as despesas relacionadas à 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 os Contratantes, cujos serviços deverão ser preliminarmente aprovados por este;

9.2.5. O Contratado é a única responsável por honrar com os pagamentos a terceiros que estejam relacionados a produtos e/ou serviços de cantina, respondendo civil e penalmente por dano ou prejuízo que possa causar a terceiros;

9.2.6. Providenciar a retirada diária do lixo e promover a coleta seletiva para o descarte correto por parte dos clientes referente aos resíduos consumidos pelo setor, utilizando caçamba própria para o descarte;

- 9.2.7. Providenciar o abastecimento do gás de cozinha e o pagamento do mesmo;
- 9.2.8. Providenciar a manutenção do ambiente interno da Cantina/Lanchonete e dos móveis;
- 9.2.9. 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;
- 9.2.10. Manter quadro de avisos sobre os lanches oferecidos e os preços praticados (legíveis à distância);
- 9.2.11. Zelar pelo patrimônio dos Contratantes, mantendo-o limpo e organizado;
- 9.2.12. Cumprir rigorosamente a legislação sanitária e demais legislações vigentes aplicadas aos serviços de alimentação;
- 9.2.13. 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;
- 9.2.14. Utilizar as dependências e os bens dos Contratantes, somente para fornecimento de lanches e *coffee breaks*, ficando vedada a utilização das dependências para finalidade diversa;
- 9.2.15. Responsabilizar-se pelo controle de qualidade dos produtos oferecidos;
- 9.2.16. O Contratado não poderá reaproveitar as sobras de alimentos em qualquer tipo de situação;
- 9.2.17. O Contratado não poderá utilizar gordura vegetal hidrogenada nas preparações servidas nos lanches;
- 9.2.18. Seguir as boas práticas e legislação vigente na fabricação e no manuseio dos alimentos durante todas as etapas de produção, acondicionamento e distribuição;
- 9.2.19. Utilizar nos alimentos, quando necessário, gelo fabricado a partir de água potável mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;
- 9.2.20. 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;
- 9.2.21. Garantir a utilização de técnicas dietéticas atualizadas no pré-preparo e preparo de lanches;
- 9.2.22. 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;
- 9.2.23. Retirar os alimentos do balcão térmico imediatamente ao término do horário de atendimento, não excedendo 06 (seis) horas, desde a preparação destes até a distribuição final (considera-se distribuição final, a coleta e desmontagem do buffet);
- 9.2.24. O Contratado é o único responsável pela qualidade dos produtos comercializados e fornecidos, respondendo civil e penalmente por dano ou prejuízo que possa causar a terceiros;

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

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

9.2.27. O Contratado deve possuir as condições necessárias para receber os vales alimentação e refeição fornecidos pelos Contratantes, bem como proporcionar alternativa de pagamento por meio de cartões de débito;

9.2.28. O Contratado deverá utilizar as dependências e os bens dos Contratantes, somente para fornecimento de lanches e *coffee breaks*, ficando vedada a utilização das dependências para finalidade diversa;

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

9.2.30. O Contratado poderá realizar a venda para funcionários, contratados, alunos, visitantes e pessoas da comunidade, desde que o atendimento à comunidade não prejudique o atendimento aos Contratantes;

9.2.31. O Contratado 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;

9.2.32. O Contratado 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 quando a legislação exigir;

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

9.2.34. 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;

9.2.35. O Contratado é o único 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 da Entidade Licitante;

9.2.36. O Contratado deverá substituir imediatamente o empregado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da Entidade Licitante;

9.2.37. Disponibilizar conforme a necessidade (movimentação/demanda) funcionários para atendimento, considerando o manuseio de alimentos e caixa;

9.2.38. Nos horários de intervalos, que ocorrem entre 09:45h e 10:15h; 15:10h e 16h; 20:45h e 21:00h se faz necessário um reforço de atendimento no caixa e balcão para evitar a aglomeração de pessoas e a impossibilidade de lancher dentro do período de intervalo de 15 minutos de cada curso. O layout do ambiente e do caixa deve ser planejado de maneira a proporcionar o melhor fluxo e agilidade no atendimento;

9.2.39. 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;

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

9.2.41. 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);

9.2.42. O Contratado indicará aos Contratantes 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 da Entidade Licitante;

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

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

9.2.45. Ao final do Contrato, submeter o espaço cedido, bem como os bens, equipamentos, materiais e utensílios ofertados pelos Contratantes, relacionados no item 8.3, à vistoria do Contratante;

9.2.45.1. Caso haja avaria, deve ressarcir aos Contratantes antes do final do Contrato para receber sua aprovação.

10 – DAS OBRIGAÇÕES DOS CONTRATANTES

10.1. Exercer a fiscalização dos serviços através de funcionários designados para esse fim, procedendo ao atesto das respectivas faturas, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias.

10.2. Indicar as áreas onde os serviços objeto deste termo serão executados proporcionando todas as facilidades para que o Contratado possa cumprir suas obrigações, dentro dos prazos e condições, estabelecidas no contrato.

10.3. Solicitar ao Contratado todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços.

10.4. Informar ao Contratado qualquer anormalidade constatada na execução do contrato.

10.5. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as respectivas especificações.

10.6. Permitir o livre acesso dos empregados do Contratado, às dependências dos Contratantes.

10.6. Solicitar a substituição de empregados do Contratado que não estejam executando os serviços de acordo com as exigências deste Edital e seus anexos.

11 – DOS LOCAIS DE ENTREGA DO SERVIÇO DE COFFEE BREACK E BEBIDAS

11.1. Unidades da Regional Extremo Oeste que serão atendidas pelos serviços de *Coffee Break e Bebidas*:

SENAI/SC – São Miguel do Oeste

I.E: Isento

CNPJ 03.774.688/0011-27

Rua Barão do Rio Branco, 220

Bairro Agostini – São Miguel do Oeste / SC

CEP 89.900-000

SESI/SC – São Miguel do Oeste

I.E: Isento

CNPJ 03.777.341/0220-54

Rua Marcilio Dias, 1580

Bairro Centro – São Miguel do Oeste / SC

CEP 89.900-000

SESI – Serviço Social da Indústria – 2039

Escola de Ensino Médio São Miguel do Oeste

CNPJ 03.774.688/0477-15

Rua Barão do Rio Branco, 220

Bairro Agostini – São Miguel do Oeste / SC

CEP 89.900-000

SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – FM 532

IE: 251.693.341

CNPJ: 03.777.341/0102-00

Rua Almirante Tamandaré - 654 Centro

São Miguel do Oeste/SC

CEP 89.900-000

12 – DA VISTORIA PRÉVIA

12.1. 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.

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

Unidade	Endereço	Nome do responsável	Telefone
SESI/SENAI São Miguel do Oeste	Rua Barão do Rio Branco, 220 Bairro Agostini – São Miguel do Oeste / SC	Gilvana Priori	(49) 3631 - 1919

12.3. 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.

12.4. 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.

12.5. 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.

13 – DO FATURAMENTO

13.1. O pagamento será mensal será de acordo com a demanda de *coffee-break*.

13.2. As notas deverão ser faturadas com as informações abaixo, conforme solicitação de cada entidade:

SENAI/SC – São Miguel do Oeste

I.E: Isento

CNPJ 03.774.688/0011-27

Rua Barão do Rio Branco, 220

Bairro Agostini – São Miguel do Oeste / SC

CEP 89.900-000

SESI/SC – São Miguel do Oeste

I.E: Isento

CNPJ 03.777.341/0220-54

Rua Marcilio Dias, 1580

Bairro Centro – São Miguel do Oeste / SC

CEP 89.900-000

SESI – Serviço Social da Indústria – 2039

Escola de Ensino Médio São Miguel do Oeste

CNPJ 03.774.688/0477-15

Rua Barão do Rio Branco, 220

Bairro Agostini – São Miguel do Oeste / SC

CEP 89.900-000

SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – FM 532

IE: 251.693.341

CNPJ: 03.777.341/0102-00

Rua Almirante Tamandaré - 654 Centro

São Miguel do Oeste/SC

CEP 89.900-000

13.3. A liberação do pagamento estará condicionada ao aceite técnico dos Contratantes.

13.4. No campo especificação da nota, deverá conter a especificação do item.



ANEXO II – MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO
CONVITE Nº 008/2019/SENAI/SESI/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 Convite n.º 008/2019 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 20__.

Representante da Outorgante

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL
CONVITE Nº 008/2019/SENAI/SESI/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.

SESI/SENAI Regional Extremo Oeste						
Item	Descrição do Objeto	Quantidade estimada (anual) – UNIDADES SESI	Quantidade estimada (anual) – UNIDADES SENAI	Quantidade estimada (anual) – TOTAL SESI/SENAI	Preço Unitário (R\$)	Preço Estimado Anual (R\$)
1	Coffee break - cardápio 1: Bebidas: café preto, café com leite ou chocolate quente, suco de fruta natural. Salgados: Torradinha salgada/Biscoito salgado Pasta: ricota, requeijão, patê, tomate seco. Doce: 2 tipos de biscoito doce OBS: * Suco de fruta natural: fruta da época (1 sabor) * Salgados: 4 unidades/pessoa * Doce: 2 biscoitos/pessoa.	40	135	175		
2	Coffee break - cardápio 2: Bebidas: café preto, café com leite ou chocolate quente, chá de ervas, suco de fruta natural Salgados: mini pão de queijo, mini salgadinhos fritos (entre: pastel bolha de carne, risólis, bolinha de queijo, coxinha) e sanduíche natural. Doce: bolo de chocolate ou cenoura com cobertura de chocolate OBS: * Chá de ervas: 1 sabor * Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor * Salgados: 5 unidades/pessoa * Doce: 2 por pessoa (pedaço / fatia 50g).	70	360	430		
3	Coffee break – cardápio 3: Bebidas:	200	500	700		

<p>café preto, café com leite ou chocolate quente, chá de ervas, suco de fruta natural.</p> <p>Salgados: canapê, salgadinhos fritos (entre: pastel bolha de carne, risólis, bolinha de queijo, coxinha, kibe), salgadinhos assados (entre: mini pão de queijo, mini pizza, croissant, croquete, pastel assado, empadinha) e sanduíche natural.</p> <p>Doce: entre mini-mousse (maracujá, limão, morango, chocolate), bolo de chocolate ou cenoura com cobertura de chocolate e croissant de chocolate.</p> <p>OBS: * Chá de ervas: 1 sabor * Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor * Salgados: 6 unidades/pessoa * Doces: 3 por pessoa (pedaço / fatia 50g).</p>					
<p>Coffee break – cardápio 4:</p> <p>Bebidas: café preto, café com leite ou chocolate quente, chá de ervas, suco de fruta natural e refrigerante.</p> <p>Salgado: canapê, salgadinhos fritos (entre: pastel bolha de carne, risólis, bolinha de queijo, coxinha, kibe), salgadinhos assados (entre: mini pão de queijo, mini pizza, croissant, croquete, pastel assado), empadinha, canudinho, mini cachorro quente, e sanduíche natural.</p> <p>Doce: salada de frutas (1 pote de 100g/pessoa) + Docinhos caseiros (entre: brigadeiro, casadinho, beijinho...) ou mini-mousse (entre: maracujá, limão, morango, chocolate) ou croissant de chocolate.</p> <p>OBS: * Chá de ervas: 1 sabor * Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor * Refrigerante: 1 sabor</p>	260	640	900		

	<p>* Salgados: 7 unidades/pessoa</p> <p>* Doces: 4 unidades/pessoa</p>					
5	<p>Coffee break – cardápio 5 (saudável):</p> <p>Bebidas: café preto, leite desnatado c/ café, suco de fruta natural, iogurte de frutas.</p> <p>Salgados: canapê, queijo branco minas, creme de ricota, peito de peru defumado ou blanquet de peru, pão integral, torradinha integral.</p> <p>Doces: salada de frutas, granola s/ açúcar, aveia em flocos, bolo doce integral.</p> <p>OBS: * Suco de fruta natural: 1 sabor * Iogurte de frutas: 1 sabor * Salgados: 4 unidades/fatias pessoa * Doces: salada de frutas (1 pote de 100g/pessoa), bolo (1 pedaço/ fatia 50g), granola s/ açúcar e aveia em flocos (2 colheres de sobremesa/pessoa).</p>	40	100	140		
6	<p>Coffee break – cardápio 6 (temático):</p> <p>Bebidas: café preto, café com leite ou chocolate quente, chá de ervas, suco de fruta natural e refrigerante.</p> <p>Comidas: 03 tipos de pães (pão de milho, pão francês e pão integral), 4 tipos de frios (entre: salame, copa, presunto, ricota, queijo colonial e queijo), polenta brustolada na chapa (1 unidade de 50 g), 2 tipos de doces (entre: bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo integral, bolo de coco, bolo milho) e cuca. 2 tipos de frutas diversas da época. Iogurte, granola, margarina, requeijão, schmier/geléia de frutas.</p> <p>OBS: * Chá de ervas: 1 sabor * Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor * Refrigerante: 1 sabor</p>	40	280	320		

7	Coffee break – cardápio 7 (natural): Bebidas: Chá de frutas sem açúcar, suco de fruta natural (100% fruta, sem adição de açúcar e água). Comidas: Granola sem açúcar acompanhada de iogurte natural e açúcar mascavo; Frutas diversas, tais como: banana, maçã, ameixa, uva e morango inteiros. Mamão, melão, manga e abacaxi em pedaços.; Bolo com farinha integral ou de veia, sabores de banana com canela, laranja com calda, abacaxi etc. Salgados diversos integrais. Deverá conter opção de comidas doces e salgados sem glúten e lactose. OBS: * Chá de frutas: 1 sabor * Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor	130	200	330		
8	Café preto (1,8 litros)	20	20	40		
9	Leite integral (1,8 litros)	-	20	20		
10	Garrafa de água quente para chimarrão (1,8 litros) e cuia pronta.	40	20	60		
11	Garrafas de água mineral (500 ml)	60	30	90		
Preço Global (R\$)						

(**) O valor unitário para os itens de 1 à 7 são "p/pessoa" e os itens de 8 à 11 é "p/unidade"

(**) Para todos os itens devem acompanhar: adoçante e açúcar embalados em sachês, mexedores.

- A utilização das quantidades estimadas constituirá mera expectativa em favor do Contratado, posto que depende da necessidade da instituição, não estando os Contratantes obrigada a realizá-la em sua totalidade e não cabendo à Contratado pleitear qualquer tipo de reparação.
- O pagamento mensal será de acordo com os pedidos de coffee break efetivamente entregues.

Prazo de validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

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 2019.

assinatura do representante legal

ANEXO IV – DECLARAÇÃO ESPECIAL
CONVITE Nº 008/2019/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;
- l) que está ciente e concorda que os contratos firmados a partir do resultado deste certame e seus eventuais aditamentos somente serão formalizados em via digital sendo que suas assinaturas acontecerão de forma eletrônica por meio de ferramenta indicada pela(s) Entidade(s) Licitante(s).

Atenciosamente

assinatura do representante legal

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO
CONVITE Nº 008/2019/SENAI/SC

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

QUADRO 1 – CONTRATANTES

NOME	SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – Departamento Regional de Santa Catarina – SESI/DR-SC
CNPJ	03.777.341/0001-66
END. SEDE	Rod. Admar Gonzaga, 2765, Itacorubi, Florianópolis/SC - CEP 88.034-001

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

QUADRO 2 – CONTRATADO

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

QUADRO 3 – DADOS BÁSICOS DA CONTRATAÇÃO

OBJETO	Exploração e Administração de Cantina/Lanchonete com fornecimento de Coffee-Break, para atendimento das Unidades do SESI e SENAI Regional Extremo Oeste.		
VALOR GLOBAL MÁXIMO ESTIMADO R\$		()	POR DEMANDA
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, os CONTRATANTES identificados 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

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 DESTE CONTRATO

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 Licitatório;
- b) Termo de Referência (Anexo 1 do Edital Licitatório);
- c) Proposta Comercial;
- d) Outros anexos do Edital Licitatório 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, pelo Analista de Gestão Operacional dos CONTRATANTES.

3.2. O acompanhamento e a fiscalização da execução do presente Contrato ficarão sob a responsabilidade do Analista de Gestão Operacional dos CONTRATANTES.

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 dos CONTRATANTES.

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;

- 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 dos CONTRATANTES, 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

6.1. Pela execução dos serviços descritos no objeto deste instrumento, os CONTRATANTES se obrigam a pagar o preço especificado no Quadro 3 - Dados Básicos da Contratação, detalhado no Anexo 1 – TABELA DE PREÇOS.

6.2. – Em contraprestação à utilização do espaço onde será instalada a cantina/lanchonete, serviços de fornecimento de água e luz caberá à CONTRATADA o fornecimento dos produtos previstos no item 7.1.2 do TERMO DE REFERÊNCIA para Unidade do SENAI de São Miguel do Oeste/SC.

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 Serviços 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);
 - 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 conforme previsto no item 13 do TERMO DE REFERÊNCIA.

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 aos CONTRATANTES 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 pelos CONTRATANTES até a data da entrega dos documentos devidamente regularizados.

7.8. A falta de pagamento por parte dos CONTRATANTES 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 semelhantes, são de inteira responsabilidade do CONTRATADO.

8.2. Fica ressalvado o direito regressivo dos CONTRATANTES contra o CONTRATADO e admitida a retenção de importâncias a este devidas para a garantia do cumprimento dos encargos previstos no Item 8.1.

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.

10.2. Fica estabelecida a possibilidade de inclusão ou supressão dos bens relacionados no Anexo 3 desse instrumento, Relação dos Bens em Comodato, a qualquer tempo, mediante acordo entre as partes, formalizada por meio de termo aditivo.

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.

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 os CONTRATANTES;
- 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 pelos CONTRATANTES, 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;
- b) Não conclusão do serviço ou de qualquer etapa, decorridos 30 (trinta) dias do prazo fixado para seu cumprimento, ou pelo descumprimento de qualquer outra cláusula contratual - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato;

12.3.1. As multas, após 48 horas da devida notificação, serão descontadas dos pagamentos devidos pelos CONTRATANTES 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;
- 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 dos CONTRATANTES, 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 pelos CONTRATANTES, 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 dos CONTRATANTES 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 Sesi e 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, ____/____/_____.

**NRSC
SESI/SENAI**

**Nome do Representante Legal
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR**

Testemunhas:

1. _____

Nome:

CPF:

2. _____

Nome:

CPF:

ANEXO 1 (Da Minuta do Contrato) – TABELA DE PREÇOS

SESI/SENAI Regional Extremo Oeste						
Item	Descrição do Objeto	Quantidade estimada (anual) SESI	Quantidade estimada (anual) SENAI	Quantidade estimada (anual) SESI/SENAI	Preço Unitário (R\$)	Preço Estimado Anual (R\$)
1	<p>Coffee break - cardápio 1: Bebidas: café preto, café com leite ou chocolate quente, suco de fruta natural. Salgados: Torradinha salgada/Biscoito salgado Pasta: ricota, requeijão, patê, tomate seco. Doce: 2 tipos de biscoito doce OBS: * Suco de fruta natural: fruta da época (1 sabor) * Salgados: 4 unidades/pessoa * Doce: 2 biscoitos/pessoa.</p>	40	135	175		
2	<p>Coffee break - cardápio 2: Bebidas: café preto, café com leite ou chocolate quente, chá de ervas, suco de fruta natural Salgados: mini pão de queijo, mini salgadinhos fritos (entre: pastel bolha de carne, risólis, bolinha de queijo, coxinha) e sanduíche natural. Doce: bolo de chocolate ou cenoura com cobertura de chocolate OBS: * Chá de ervas: 1 sabor * Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor * Salgados: 5 unidades/pessoa * Doce: 2 por pessoa (pedaço / fatia 50g).</p>	70	360	430		
3	<p>Coffee break – cardápio 3: Bebidas: café preto, café com leite ou chocolate quente, chá de ervas, suco de fruta natural. Salgados: canapê, salgadinhos fritos (entre: pastel bolha de carne, risólis, bolinha de queijo, coxinha, kibe), salgadinhos assados (entre: mini pão de queijo, mini pizza, croissant, croquete, pastel assado, empadinha) e sanduíche natural.</p>	200	500	700		

	<p>Doce: entre mini-mousse (maracujá, limão, morango, chocolate), bolo de chocolate ou cenoura com cobertura de chocolate e croissant de chocolate.</p> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Chá de ervas: 1 sabor * Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor * Salgados: 6 unidades/pessoa * Doces: 3 por pessoa (pedaço / fatia 50g). 				
4	<p>Coffee break – cardápio 4:</p> <p>Bebidas: café preto, café com leite ou chocolate quente, chá de ervas, suco de fruta natural e refrigerante.</p> <p>Salgado: canapê, salgadinhos fritos (entre: pastel bolha de carne, risólis, bolinha de queijo, coxinha, kibe), salgadinhos assados (entre: mini pão de queijo, mini pizza, croissant, croquete, pastel assado), empadinha, canudinho, mini cachorro quente, e sanduíche natural.</p> <p>Doce: salada de frutas (1 pote de 100g/pessoa) + Docinhos caseiros (entre: brigadeiro, casadinho, beijinho...) ou mini-mousse (entre: maracujá, limão, morango, chocolate) ou croissant de chocolate.</p> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Chá de ervas: 1 sabor * Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor * Refrigerante: 1 sabor * Salgados: 7 unidades/pessoa * Doces: 4 unidades/pessoa 	260	640	900	
5	<p>Coffee break – cardápio 5 (saudável):</p> <p>Bebidas: café preto, leite desnatado c/ café, suco de fruta natural, iogurte de frutas.</p> <p>Salgados: canapê, queijo branco minas, creme de ricota, peito de peru defumado ou blanquet de peru, pão integral, torradinha integral.</p>	40	100	140	

	<p>Doces: salada de frutas, granola s/ açúcar, aveia em flocos, bolo doce integral.</p> <p>OBS:</p> <p>* Suco de fruta natural: 1 sabor</p> <p>* Iogurte de frutas: 1 sabor</p> <p>* Salgados: 4 unidades/fatias pessoa</p> <p>* Doces: salada de frutas (1 pote de 100g/pessoa), bolo (1 pedaço/ fatia 50g), granola s/ açúcar e aveia em flocos (2 colheres de sobremesa/pessoa).</p>					
6	<p>Coffee break – cardápio 6 (temático):</p> <p>Bebidas: café preto, café com leite ou chocolate quente, chá de ervas, suco de fruta natural e refrigerante.</p> <p>Comidas: 03 tipos de pães (pão de milho, pão francês e pão integral), 4 tipos de frios (entre: salame, copa, presunto, ricota, queijo colonial e queijo), polenta brustolada na chapa (1 unidade de 50 g), 2 tipos de doces (entre: bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo integral, bolo de coco, bolo milho) e cuca. 2 tipos de frutas diversas da época. Iogurte, granola, margarina, requeijão, schmier/geléia de frutas.</p> <p>OBS:</p> <p>* Chá de ervas: 1 sabor</p> <p>* Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor</p> <p>* Refrigerante: 1 sabor</p>	40	280	320		
7	<p>Coffee break – cardápio 7 (natural):</p> <p>Bebidas: Chá de frutas sem açúcar, suco de fruta natural (100% fruta, sem adição de açúcar e água).</p> <p>Comidas:</p>	130	200	330		

	Granola sem açúcar acompanhada de iogurte natural e açúcar mascavo; Frutas diversas, tais como: banana, maçã, ameixa, uva e morango inteiros. Mamão, melão, manga e abacaxi em pedaços.; Bolo com farinha integral ou de aveia, sabores de banana com canela, laranja com calda, abacaxi etc. Salgados diversos integrais. Deverá conter opção de comidas doces e salgados sem glúten e lactose. OBS: * Chá de frutas: 1 sabor * Suco de fruta natural: fruta da época – 1 sabor					
8	Café preto (1,8 litros)	20	20	40		
9	Leite integral (1,8 litros)	-	20	20		
10	Garrafa de água quente para chimarrão (1,8 litros) e cuia pronta.	40	20	60		
11	Garrafas de água mineral (500 ml)	60	30	90		
Preço Global Estimado (R\$)						

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

ANEXO 2 (Da Minuta do Contrato) – Glossário de Definições

Para todos os efeitos deste Edital, os termos utilizados em suas cláusulas deverão ter os significados de acordo com o estipulado abaixo, a menos que de outra forma venha a ser expressamente definido ou ressalvado, e todos os termos definidos no Instrumento no singular deverão incluir referência ao plural e vice-versa.

- a) **ACEITE DOS SERVIÇOS** – Ato do recebimento definitivo, pelo CONTRATANTE, dos serviços prestados pelo CONTRATADO, consubstanciado no RELATÓRIO MENSAL DE EXECUÇÃO.
- b) **ADVERTÊNCIA** – Consiste basicamente em um aviso expresso emitido pelo CONTRATANTE ao CONTRATADO, no intuito de que este cumpra regularmente o que foi pactuado. A advertência, geralmente, é cabível diante de infração de pequena gravidade.
- c) **ATESTADO DE EXECUÇÃO** – Documento que atesta que os serviços foram executados de acordo com as quantidades e especificações e demais condições estabelecidas no Contrato e seus anexos. Deverá ser emitido pelo CONTRATANTE, mensalmente ou de acordo com a periodicidade definida para a prestação dos serviços contratados.
- d) **CONTRATADO** – Pessoa física ou jurídica signatária de Contrato com a FIESC e suas entidades, tendo a obrigação de fornecer os bens ou serviços contratados.
- e) **CONTRATANTE** – FIESC e suas entidades, signatárias do instrumento contratual, tomadoras dos serviços ou bens contratados.
- f) **CONTRATO** - Todo e qualquer ajuste entre a FIESC e suas entidades e particulares e mutuamente entre as entidades desta entidade, em que haja acordo de vontades para a formação de vínculo e a estipulação de obrigações recíprocas, seja qual for a denominação utilizada.
- g) **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE** – Penalidade aplicável ao contratado inadimplente por má-fé ou reincidente e àquele que praticar atos ilícitos visando à fraude. Impede que a empresa possa participar ou contratar com a FIESC ou qualquer uma de suas entidades.
- h) **GESTOR ADMINISTRATIVO** – Pessoa ou área responsável pelas cobranças e entendimentos administrativos e financeiros junto à empresa prestadora dos serviços.
- i) **GESTOR DO CONTRATO** – Pessoa indicada pelo CONTRATANTE, habilitada para acompanhar a execução do objeto do contrato, dar aceite dos serviços, solicitar o pagamento, correções, sanções, aditivos, renovações e rescisões.
- j) **MULTA** – É a penalidade pecuniária por conta de descumprimento de cláusulas contratuais (qualidade, prazo, quantidade etc.).
- k) **REAJUSTE** - Decorre da variação efetiva do custo de produção, podendo ser registrado por simples apostilamento. Aplicável somente mediante previsão no Edital e Contrato, decorridos, no mínimo, 12 meses da data da proposta ou da assinatura do contrato.
- l) **RELATÓRIO MENSAL DE EXECUÇÃO** - Relatório a ser apresentado mensalmente pelo CONTRATADO, como anexo da Nota Fiscal, contendo dados e informações físicos e financeiros sobre a execução dos serviços, em detalhes suficientes para permitir a conferência e autorização para pagamento Gestor do Contrato.

- m) **REACTUAÇÃO** - É o processo de negociação que visa garantir a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do Contrato em face da variação dos custos de forma incompatível com riscos normais de negócio que podem ser assumidos nas condições originais da proposta ou quando decorrente de fatores supervenientes extraordinários não previstos e não cobertos por reajustes contratuais.
- n) **RESCISÃO** - É a interrupção do Contrato por razões explicitadas nas cláusulas contratuais, geralmente motivada pela inadimplência dos deveres de uma das partes, depois de esgotados todos os meios amigáveis de resolução dos problemas.
- o) **TABELA DE PREÇOS** – Anexo I do Contrato, detalhando os tipos de serviços/produtos, as unidades de referência, as quantidades, os preços unitários e o total geral. Essa tabela consubstancia, em formato auxiliar para gestão, os preços da PROPOSTA COMERCIAL e será atualizada para contemplar, se houver, reajustes ou repactuação efetivadas nos termos contratuais.
- p) **TERMO DE REFERÊNCIA** – Documento que contém dados e informações para melhor caracterizar o escopo dos serviços ou do fornecimento, a metodologia de entrega ou de execução, a logística da entrega ou da prestação dos serviços, detalhes para orçamentação e outras informações suficientes para avaliação dos custos pelo Contratante e possibilitar maior assertividade na oferta dos preços pelo proponente. O Termo de Referência será o Anexo 1 do Edital Licitatório.
- q) **UNIDADE OPERACIONAL** – Denominação dada às filiais das Entidades que compõem o sistema FIESC e que se beneficiarão dos serviços ou produtos contratados.
- r) **VIGÊNCIA** – Período de validade do Contrato.

ANEXO 3 (Da Minuta do Contrato) – Relação dos Bens em Comodato

Código do Patrimônio SENAI	Descrição do bem
111.927	ESTANTE DE AÇO INOX
130.658	FORNO MICROONDAS 25L ELETROLUX
130.659	REFRIGERADOR GELO SECO 250L ELETROLUX
130.701	FREEZER VERTICAL GELOPAR
130.702	FOGAO INDUSTRIAL 4 BOCAS COM FORNO
130.850	GELADEIRA ELETROLUX
130.880	BANQUETA EM MDF
130.881	BANQUETA EM MDF
130.883	BANQUETA EM MDF
130.884	BANQUETA EM MDF
130.885	BANQUETA EM MDF
130.886	BANQUETA EM MDF
130.890	BANQUETA EM MDF
130.891	BANQUETA EM MDF
130.892	BANQUETA EM MDF
130.893	BANQUETA EM MDF
130.894	BANQUETA EM MDF
130.895	BANQUETA EM MDF
130.896	BANQUETA EM MDF
130.898	BANQUETA EM MDF
130.900	BANQUETA EM MDF
130.901	BANQUETA EM MDF
172.131	BANQUETA DE MADEIRA
198.003	ESTUFA 10 BANDEJAS TITA
218.410	COZINHA SOB MEDIDA COMPLETA (CANTINA)
230.629	MESA COM CADEIRAS - CONJ. BENITO 4 LUGARES
230.631	MESA COM CADEIRAS - CONJ. BENITO 4 LUGARES
230.632	MESA COM CADEIRAS - CONJ. BENITO 4 LUGARES
230.633	MESA COM CADEIRAS - CONJ. BENITO 4 LUGARES
230.634	MESA COM CADEIRAS - CONJ. BENITO 4 LUGARES
230.966	DERRETEDEIRA DE CHOCOLATE
253.589	QUADRO MURAL
261.102	BALCÃO DE AÇO INOX
261.343	MESA EM INOX PARA FATIADOR
302.568	MESA DE INOX
302.569	FORNO MICROONDAS ELECTROLUX MEP 41
324.004	MESA TODA INOX
351.877	DEPURADOR DE AR