

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 019/2017/SENAI

Entidade(s): SENAI/DR/SC	
Modalidade: CONCORRÊNCIA	Nº 019/2017
Tipo: MENOR PREÇO GLOBAL	
Entrega (envelopes): 25/10/2017	Horário: até às 10 horas
Abertura (envelopes): 25/10/2017	Horário: 10 horas
Local (entrega e abertura dos envelopes): Rodovia Admar Gonzaga, 2765, Térreo, Itacorubi, CEP: 88034-001, Florianópolis/SC – Sede FIESC	
Será desclassificada a empresa que apresentar os envelopes após a data e horário previstos acima	

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

Os documentos relacionados a seguir são partes integrantes deste Edital:

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

1 – DO OBJETO

1.1 – A presente licitação tem como objeto a seleção para contratação de empresa para exploração e administração de Cantina/Lanchonete, com fornecimento de lanches e refeições para colaboradores, alunos e demais frequentadores das cantinas e fornecimento de *coffee-break* e bebidas para o Contratante, com a cessão onerosa dos espaços físicos localizados no SENAI/São José, no endereço BR 101, KM 211, Área industrial, São José – SC e SENAI Palhoça, no endereço Rua Juacir dos Passos, nº 18, Jardim Eldorado, Palhoça – SC.

2 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

Versão
01
Mar/2017

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3 – DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

2

Versão
01
Mar/2017

- 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.).

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

- a) carta de credenciamento de acordo com o modelo do ANEXO II, que integra este Edital ou procuração, que comprove a outorga de representação, com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome do fornecedor e com firma reconhecida;
- b) cópia autenticada do contrato social da empresa ou estatuto com ata da assembleia que elegeu a atual diretoria, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado ou publicação da mesma em jornal de grande circulação;
- c) cópia autenticada do documento oficial de identidade do outorgado.

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

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

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

4 - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA COMERCIAL

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

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

Versão
01
Mar/2017

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

4.2 - Caso o fornecedor licitante deseje remeter os envelopes antecipadamente, deverá colocar os 02 (dois) envelopes, n.º. 1 e n.º. 2, dentro de um terceiro, procedendo ao endereçamento de postagem normal indicando os dados, com as informações citadas abaixo, sendo que é de inteira responsabilidade do fornecedor participante a confirmação da chegada dos envelopes dentro do tempo hábil.

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

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

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

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

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

5 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE 01

5.1 - Documentos relativos à habilitação jurídica:

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

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

Versão
01
Mar/2017

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

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

5.2 - Documentos relativos à qualificação técnica:

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

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

b) alvará de funcionamento do fornecedor licitante.

c) declaração especial preenchida - ANEXO IV deste Edital.

5.3 - Documentos relativos à qualificação econômico-financeira:

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

5.4 - Documentos relativos à regularidade fiscal:

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

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

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

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

5

Versão
01
Mar/2017

reprográfrica de consulta na Internet, que poderá ser obtida junto ao *site* 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 reprográfrica de consulta na Internet, que poderá ser obtida junto ao *site* www.tst.jus.br/certidao.

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

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

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

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

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

a) se o fornecedor licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou

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

6 - DA PROPOSTA COMERCIAL – ENVELOPE 02

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

Versão
01
Mar/2017

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

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

6.4 - Os preços propostos serão considerados completos devendo abranger todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão de obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramentais, transporte de material e de pessoal, seguros, embalagens, garantias e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7

Versão
01
Mar/2017

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 www.sc.senai.br/fornecedor.

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

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

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

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.

Versão
01
Mar/2017

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 desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitação poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, escoimadas das causas que motivaram a inabilitação ou desclassificação.

8 - DA ATA DA SESSÃO PÚBLICA

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

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

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

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

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

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

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

Versão
01
Mar/2017

10 - DO RECURSO ADMINISTRATIVO

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

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

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

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

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

10.3.1 – serem digitados/impressos e devidamente fundamentados;

10.3.2 – serem assinados pelo representante legal do fornecedor licitante;

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

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

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

11 - DA HOMOLOGAÇÃO E DA ADJUDICAÇÃO

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

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

Versão
01
Mar/2017

12 – DA CONTRATAÇÃO

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

12.2 - Homologado/adjudicado o resultado deste certame, o licitante vencedor será convocado para assinatura do contrato na SEDE da Entidade Licitante ou no local da prestação dos serviços, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

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

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

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

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

13 – DAS PENALIDADES

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

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

Versão
01
Mar/2017

14 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.13 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia

Versão
01
Mar/2017

de expediente normal na Entidade Licitante, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

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

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

14.16 – As informações complementares que se fizerem necessárias, referentes a este Edital, serão prestadas pela Gerência de Serviços Administrativos e Suprimentos - GEADS da FIESC, por meio do e-mail: adquisicoes@fiesc.com.br, mas somente serão aceitas no prazo de até **03 (três) dias úteis** anteriores a data fixada para sessão de abertura.

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

Florianópolis, ____ de _____ de 2017.

Fernando Augusto Ferreira Rossa

Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Rafael Medeiros de Azevedo

Membro da Comissão Permanente de Licitação

Daniela Gomes Silva Santos Secco

Membro da Comissão Permanente de Licitação

Versão
01
Mar/2017

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA CONCORRÊNCIA Nº 019/2017/SENAI/SC

1 - OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a seleção para contratação de empresa para exploração e administração de Cantina/Lanchonete com fornecimento de lanches e refeições para colaboradores, alunos e demais frequentadores e fornecimento de coffee-break e bebidas para o Contratante, com a cessão onerosa dos espaços físicos localizados no SENAI/São José, no endereço BR 101, KM 211, Área industrial, São José – SC e SENAI/Palhoça, no endereço Rua Juacir dos Passos, nº 18, Jardim Eldorado, Palhoça – SC.

2 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

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

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

3 – DO LIMITADOR DE PREÇO

3.1 Preço global da proposta, a ser apresentado pelo fornecedor licitante não poderá ser superior a R\$ 265.424,00 (duzentos e sessenta e cinco mil quatrocentos e vinte e quatro reais anual).

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

LOTE ÚNICO				
SENAI SÃO JOSÉ				
ITEM	TIPO	Quantidade estimada anual	Preço unitário limitador	Preço total limitador anual
1	Coffee tipo 1 Cardápio: 1 Bebidas: Café, leite, 1 sabor de suco natural (da fruta ou polpa da fruta), 1 sabor de chá; 6 un p/ pessoa: 2 tipos de bolacha salgada; 6 un p/ pessoa: 2 tipos de bolacha doce (amanteigados, bolacha de nata, palito de chocolate). Líquidos: 250 a 300 ml por	4000	R\$ 5,00	R\$ 20.000,00

Versão
01
Mar/2017

	<p>essoa (suco) + café e chá</p> <p>Alimentos: 6 bolachas salgada e 6 Bolachas doce por pessoa</p>			
2	<p>Coffee tipo 2 Cardápio: Bebidas: Café, leite, 1 sabor de suco (da fruta ou polpa da fruta), 1 sabor de chá;</p> <p>2 un p/ pessoa Salgados: 2 tipos de salgado (Cachorro quente, Pão de queijo, salgados assados);</p> <p>1 un p/ pessoa Doce: 1 tipo de doce (cenoura, chocolate, banana, laranja, dentre outros).</p> <p>Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco) + café e chá;</p> <p>Alimentos: 2 salgados e 1 doce por pessoa</p>	4000	R\$ 5,90	R\$ 23.600,00
3	<p>Coffee tipo 3 Cardápio: Bebidas: Café, leite, 2 sabores de suco (da fruta ou polpa da fruta), 2 sabores de refrigerante, 2 sabores de chá;</p> <p>6 un p/ pessoa Salgados: ½ Fruta da Estação por pessoa, sanduíche natural, canapés, pães de queijo, salgados fritos e assados (coxinha, quibe, bolinha de queijo, pastel, empanado, dentre outros),</p> <p>4 torradas por pessoa com pasta (ricota, atum, tomate seco, dentre outras);</p> <p>3 un p/ pessoa Doces: 2 tipos de bolo com cobertura (cenoura, chocolate, banana, laranja, dentre outros).</p> <p>Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco e refrigerante) + café e chá</p> <p>Alimentos: 6 salgados e 3 doces + ½ Fruta por pessoa</p>	5000	R\$ 9,80	R\$ 49.000,00
4	<p>Coffee tipo 4 Cardápio:</p>	2000	R\$ 12,50	R\$ 25.000,00

Versão
01
Mar/2017

	<p>Bebidas: Café, leite, 2 sabores de suco (da fruta ou polpa da fruta), 2 sabores de refrigerante, 2 sabores de chá;</p> <p>8 un p/ pessoa Salgados: ½ Fruta da Estação por pessoa, sanduíche natural, canapés, pães de queijo, salgados fritos e assados (coxinha, quibe, bolinha de queijo, pastel, empanado, dentre outros),</p> <p>4 torradas por pessoa com pasta (ricota, atum, tomate seco, dentre outras);</p> <p>4 un p/ pessoa Doces: 2 tipos de bolo com cobertura (cenoura, chocolate, banana, laranja, dentre outros), salada de frutas, docinhos caseiros (brigadeiro, casadinho, beijinho, dentre outros).</p> <p>Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco e refrigerante) + café e chá;</p> <p>Alimentos: 8 salgados e 4 doces + ½ Fruta por pessoa.</p>			
5	Garrafa com café preto (2 litros)	4500	R\$ 7,00	R\$ 31.500,00
6	Garrafa com leite (2 litros)	4000	R\$ 10,00	R\$ 40.000,00
7	Garrafa com café preto (1 litro)	120	R\$ 4,25	R\$ 510,00
8	Garrafa com leite (1 litro)	120	R\$ 5,00	R\$ 600,00
9	Garrafa de água mineral (500ml)	600	R\$ 1,80	R\$ 1.080,00
10	Jarra Suco natural de laranja (1,5 litros)	60	R\$ 11,70	R\$ 702,00
PREÇO TOTAL ESTIMADO PARA SENAI SÃO JOSÉ				R\$ 191.992,00
SENAI PALHOÇA				
ITEM	TIPO	Quantidade estimada anual	Preço unitário limitador	Preço total limitador anual
11	<p>Coffee tipo 1 Cardápio: Bebidas: Café, leite, 1 sabor de suco natural (da fruta ou polpa da fruta), 1 sabor de chá;</p> <p>6 un p/ pessoa: 2 tipos de bolacha salgada;</p> <p>6 un p/ pessoa:</p>	2000	R\$ 5,00	R\$ 10.000,00

Versão
01
Mar/2017

	<p>2 tipos de bolacha doce (amanteigados, bolacha de nata, palito de chocolate).</p> <p>Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco) + café e chá</p> <p>Alimentos: 6 bolachas salgada e 6 Bolachas doce por pessoa</p>			
12	<p>Coffee tipo 2 Cardápio: Bebidas: Café, leite, 1 sabor de suco (da fruta ou polpa da fruta), 1 sabor de chá;</p> <p>2 un p/ pessoa Salgados: 2 tipos de salgado (Cachorro quente, Pão de queijo, salgados assados);</p> <p>1 un p/ pessoa Doce: 1 tipo de doce (cenoura, chocolate, banana, laranja, dentre outros).</p> <p>Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco) + café e chá;</p> <p>Alimentos: 2 salgados e 1 doce por pessoa</p>	2000	R\$ 5,90	R\$ 11.800,00
13	<p>Coffee tipo 3 Cardápio: Bebidas: Café, leite, 2 sabores de suco (da fruta ou polpa da fruta), 2 sabores de refrigerante, 2 sabores de chá;</p> <p>6 un p/ pessoa Salgados: ½ Fruta da Estação por pessoa, sanduíche natural, canapés, pães de queijo, salgados fritos e assados (coxinha, quibe, bolinha de queijo, pastel, empanado, dentre outros),</p> <p>4 torradas por pessoa com pasta (ricota, atum, tomate seco, dentre outras);</p> <p>3 un p/ pessoa Doces: 2 tipos de bolo com cobertura (cenoura, chocolate, banana, laranja, dentre outros).</p> <p>Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco e refrigerante) + café e chá</p> <p>Alimentos: 6 salgados e 3</p>	2000	R\$ 9,80	R\$ 19.600,00

Versão
01
Mar/2017

	doces + ½ Fruta por pessoa			
14	<p>Coffee tipo 4 Cardápio: Bebidas: Café, leite, 2 sabores de suco (da fruta ou polpa da fruta), 2 sabores de refrigerante, 2 sabores de chá;</p> <p>8 un p/ pessoa Salgados: ½ Fruta da Estação por pessoa, sanduíche natural, canapés, pães de queijo, salgados fritos e assados (coxinha, quibe, bolinha de queijo, pastel, empanado, dentro outros),</p> <p>4 torradas por pessoa com pasta (ricota, atum, tomate seco, dentre outras);</p> <p>4 un p/ pessoa Doces: 2 tipos de bolo com cobertura (cenoura, chocolate, banana, laranja, dentro outros), salada de frutas, docinhos caseiros (brigadeiro, casadinho, beijinho, dentre outros).</p> <p>Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco e refrigerante) + café e chá;</p> <p>Alimentos: 8 salgados e 4 doces + ½ Fruta por pessoa.</p>	1000	R\$ 12,50	R\$ 12.500,00
15	Garrafa com café preto (2 litros)	1000	R\$ 7,00	R\$ 7.000,00
16	Garrafa com leite (2 litros)	1000	R\$ 10,00	R\$ 10.000,00
17	Garrafa com café preto (1litro)	120	R\$ 4,25	R\$ 510,00
18	Garrafa com leite (1 litros)	120	R\$ 5,00	R\$ 600,00
19	Garrafa de água mineral (500ml)	400	R\$ 1,80	R\$ 720,00
20	Jarra Suco natural de laranja (1,5 litros)	60	R\$ 11,70	R\$ 702,00
PREÇO TOTAL LIMITADOR SENAI PALHOÇA (ANUAL)				R\$ 73.432,00
PREÇO GLOBAL LIMITADOR LOTE ÚNICO (SENAI São José + Palhoça)				R\$ 265.424,00

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

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

Versão
01
Mar/2017

4 – DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

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

4.2 - Estimativa de alunos/dia SENAI São José: 700

4.3 - Estimativa de alunos/dia SENAI Palhoça: 280

5 – DOS SERVIÇOS DE CANTINA/LANCHONETE

5.1. Os serviços descritos nesse Termo de Referência têm início da prestação previsto para 15 de novembro/2017.

5.1 - Os serviços de lanches deverão estar disponíveis no balcão da Cantina/Lancheonete durante todo o expediente do Contratante.

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

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

6 – DOS SERVIÇOS DE REFEIÇÕES

6.1 - Consiste na prestação de serviços de fornecimento de refeições no sistema *self-service*, nas opções à quilo e livre, servidos em câmaras apropriadas (quentes para pratos quentes e refrigeradas para saladas) de acordo com os cardápios mensais elaborados por nutricionista.

6.2 – A Contratada deverá fornecer no mínimo 1 tipo de sobremesa grátis para os clientes que consumirem o almoço.

6.3 - A contratada deverá apresentar o cardápio mensal no mês anterior aos responsáveis pelo contrato para divulgação aos clientes, sendo exigido no mínimo:

- Opção de arroz branco ou parbolizado e arroz integral;
- Farofa;

Versão
01
Mar/2017

- 1 Opção de massa;
- 4 Opções de saladas cruas;
- 4 Opções de legumes cozidos;
- 02 Opções de carne (frango, carne vermelha, peixe e/ou frutos do mar);
- Frutas da estação

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

6.4 - O valor do quilo de cada refeição a ser fornecida, não poderá ser maior que **R\$ 26,00** (vinte e seis reais), podendo ser reajustado, após decorrido o prazo de 12 meses ou em caso de reequilíbrio econômico-financeiro devidamente comprovado.

6.5 – Na unidade de SENAI São José deverá ser fornecido refeições diariamente, a partir do prazo fixado para o início da execução contrato.

6.5 – Na unidade do SENAI Palhoça, o fornecimento de refeições **não** será requerido a partir do prazo fixado para o início da execução contrato, podendo, a critério do Contratante, ser solicitado, mediante aviso prévio à Contratada.

7 – DAS SERVIÇOS DE COFFEE BREAK E BEBIDAS

7.1. Os serviços de *coffee break* consistem em fornecimento de alimentação nos intervalos de cursos, eventos, etc., descritos na tabela do subitem 3.2 desse documento.

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

7.3. Cada unidade de *coffee break* deverá considerar pelo menos 06 (seis) unidades de doces e 06 (seis) unidades de salgados e 02(duas) unidades de 250 ml de bebida por pessoa. O preço unitário de cada item refere-se ao que cada pessoa presumidamente consumirá durante um evento.

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

7.5. Caberá ainda ao fornecedor licitante, o fornecimento de garrafas de café (com ou sem leite), que deverão ser entregues por seus empregados em diversos setores da unidade, conforme listagem que deverá ser fornecida no início da vigência do contrato.

7.6. 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\$ xx a unidade”.

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

Versão
01
Mar/2017

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

8 – DA CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO FÍSICO

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

8.1.1 - Fornecer os produtos deste termo de referência sempre que solicitado;

8.1.2 - Em contraprestação ao espaço cedido para a exploração da Cantina/Lanchonete, incluindo serviços de fornecimento de luz e água, **cabará à Contratada o pagamento do valor mensal de fevereiro a dezembro de R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais) para São José e 500,00 (quinhentos reais) para Palhoça**; no mês de janeiro considerando o período de férias letivas, não haverá cobrança de aluguel.

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

8.2 – Considerando que a área cedida onerosamente será a área compreendida como de produção (cozinha), a Contratada não poderá vetar o acesso de alunos, visitantes ou colaboradores que estejam consumindo produtos adquiridos em outros locais na área da cantina/lanchonete não licitada.

9 – DA DOS BENS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E UTENSÍLIOS

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

SENAI SÃO JOSÉ	
Qtde	Equipamento
01	Cafeteira
01	Máquina de café expresso
03	Suportes para alimentação (buffet)
30	Mesas
120	Cadeiras
02	Liquidificadores
01	Espremedor de suco
03	Estufas
04	Freezers
01	Geladeira
01	Câmara Fria
01	Fogão Industrial

01	Fritadeira
01	Chapa de lanche
05	Fornos
01	Refresqueira
04	Contentor/coletor de 240 litros com rodas para acomodar os resíduos

SENAI PALHOÇA	
Qtde	Equipamento
01	Cafeteira
01	Máquina de café expresso
03	Suportes para alimentação (buffet)
30	Mesas
120	Cadeiras
02	Liquidificadores
01	Espremedor de suco
03	Estufas
04	Freezers
01	Geladeira
01	Câmara Fria
01	Fogão Industrial
01	Fritadeira
01	Chapa de lanche
05	Fornos
01	Refresqueira
04	Contentor/coletor de 240 litros com rodas para acomodar os resíduos

9.2 - A Contratada também deverá:

9.2.1 - Disponibilizar embalagens térmicas (marmitex) para transporte de alimentação, cujo custo não integrará o valor da refeição;

9.2.2 - Disponibilizar, sal de cozinha em sachê e palitos embalados individualmente;

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

9.2.4 - Disponibilizar açúcar e adoçante, molhos (ketchup, mostarda, pimenta, etc.) e maionese em sachês individuais;

9.2.5 - Disponibilizar copos plásticos para o consumo de qualquer tipo de líquido comercializado no estabelecimento;

9.2.6 - 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.

Versão
01
Mar/2017

9.2.7 – Disponibilizar para os coffee's guardanapos, copos, utensílios necessários para sucos e alimentos, açúcar, adoçante e mexedor, talheres, xícaras.

9.2.8 – Disponibilizar para o café servido diariamente na unidade, açúcar, mexedores e adoçante.

10 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 - Os serviços serão prestados de segunda a sexta-feira na **unidade de São José** das 07h às 22h e na **unidade de Palhoça** das 12h às 21:30hs, prevendo ampliação no horário de atendimento de Palhoça mediante aviso prévio. O horário de atendimento da cantina poderá ser estendido para das 07h às 22h.

10.1.2. Aos sábados em ambas as unidades haverá atendimento em dias de cursos e eventos, das 08h às 14h podendo ser estendido além destes horários desde que solicitado com antecedência necessária, visando suprir as necessidades de cursos ou eventos especiais. As refeições deverão ser fornecidas das 11h30min às 13h30min de segunda a sexta-feira. Aos sábados, só haverá o fornecimento de refeição quando solicitado.

10.1.3. Nos horários de intervalos, que ocorrem às 9h50, 15h20 e 20h20 e do almoço das 12:00 às 13:30, se faz necessário um reforço de atendimento no caixa e balcão para evitar a aglomeração de pessoas e a impossibilidade de lanchar dentro do período de intervalo de 20 minutos. O layout do buffet e do caixa devem ser planejados de maneira a proporcionar o melhor fluxo e agilidade no atendimento;

10.2 - A Contratada deverá:

10.2.1 – Fornecer os produtos descritos nos itens 5, 6 e 7 deste Termo de Referência;

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

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

10.2.4 – Providenciar a retirada diária do lixo;

10.2.5 – Providenciar o abastecimento do gás de cozinha;

10.2.6 – Providenciar a manutenção do ambiente interno, caixas de gordura, fossa da Cantina/Lanchonete, móveis e equipamentos;

Versão
01
Mar/2017

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

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

10.2.9 – Divulgar, antecipadamente, o cardápio das refeições semanalmente aos colaboradores da unidade por meio de comunicação visual e via e-mail;

10.2.10 – Zelar pelo patrimônio do Contratante, mantendo-o limpo e organizado;

10.2.11 – Cumprir rigorosamente a legislação sanitária e demais legislações vigentes aplicadas aos serviços de alimentação;

10.2.12 – 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 que deverá ser providenciado no primeiro mês da prestação de serviços;

10.2.13 – Utilizar as dependências e os bens do Contratante, somente para fornecimento de refeições, lanches e *coffee break*, ficando vedada a utilização das dependências para finalidade diversa;

10.2.14 – Responsabilizar-se pelo controle de qualidade das refeições;

10.2.15 – A Contratada não poderá reaproveitar as sobras de alimentos em qualquer tipo de situação;

10.2.16 – A Contratada não poderá utilizar gordura vegetal hidrogenada nas preparações servidas nas refeições;

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

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

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

10.2.20 – Garantir a utilização de técnicas dietéticas atualizadas no pré-preparo e preparo de refeições;

10.2.21 – Utilizar produtos de primeira qualidade e de boa procedência na preparação dos alimentos servidos na Cantina/Lanchonete, verificando se os fornecedores possuem boas práticas de fabricação implantadas;

10.2.22 - Disponibilizar, durante o horário de almoço, no mínimo 03 (três) funcionários na unidade de São José para executarem a limpeza das mesas e do *buffet*;

Versão
01
Mar/2017

10.2.23 - Disponibilizar 01 Nutricionista 02 (duas) horas semanais em cada unidade para acompanhamento e orientação na elaboração das refeições e manuseio dos equipamentos e utensílios utilizados;

10.2.24 – 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);

10.2.25 – 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 do restaurante também deve dispor de coletores de lixo reciclável para utilização dos usuários. É necessário realizar a coleta de óleo para reciclagem;

10.2.26 - É expressamente proibida a exploração comercial de bebidas alcoólicas, cigarros e medicamentos;

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

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

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

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

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

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

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

10.3.34. 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;

Versão
01
Mar/2017

10.3.35. O fornecedor licitante 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;

10.3.36. O fornecedor licitante deverá substituir imediatamente o empregado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da Entidade Licitante;

10.3.37. O fornecedor licitante é o único responsável pela qualidade dos produtos comercializados e fornecidos, respondendo civil e penalmente por dano ou prejuízo que possa causar a terceiros;

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

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

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

10.3.41. O fornecedor licitante indicará ao Contratante um preposto para coordenar, comandar, fiscalizar, disciplinar, controlar a apresentação dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos de segurança, bem como estar disponível para contato da Entidade Licitante;

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

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

10.3.35 – A pesquisa de satisfação que é realizada para alunos e colaboradores será utilizada para avaliação do fornecedor afim de nortear planos de melhoria na prestação de serviço e caso por dois meses seguidos forem apontados o mesmo problema, estes geram uma notificação ao fornecedor.

10.2.36 – A Contratada deverá apresentar mensalmente o faturamento da Cantina/Lanchonete/Restaurante ao gestor do contrato;

10.2.37.1 – Esse faturamento deverá ser apresentado juntamente com as notas fiscais por meio de declaração da emitida pelo contador da Contratada.

Versão
01
Mar/2017

11 – DA VISTORIA PRÉVIA

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

11.2. Responsável e telefone de contato:

UNIDADE	ENDEREÇO	Nome do responsável	Telefone fixo
SENAI SÃO JOSÉ/SC	Rodovia BR 101, km 211 – Área Industrial – São José/SC	Andrei	48 3381-9214
SENAI PALHOÇA/SC	Rua Juacir dos Passos, 18 – Jardim Eldorado – Palhoça/SC	Andrei	48 3381-9214

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

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

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

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

12.1 Local de execução dos serviços e dados para faturamento:

SENAI SÃO JOSÉ

Endereço: Rodovia BR 101, km 211, Área Industrial, São José/SC, CEP: 88104-800

C.N.P.J. 03.774.688/0002-06

Insc. Estadual: ISENTO

SENAI PALHOÇA

Endereço: Rua Juacir dos Passos, 18, Jardim Eldorado, Palhoça/SC, CEP: 88133-597

Telefone: (48)3341-7800

C.N.P.J. 03.774.688/0033-32

Insc. Estadual: ISENTO

13 – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

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

14 – DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

14.1 A gestão técnica dos serviços fica sob responsabilidade da Direção do SENAI – Regional Sudeste.

Versão
01
Mar/2017

ANEXO II – MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO
CONCORRÊNCIA Nº 019/2017/SENAI/SC

CARTA DE CREDENCIAMENTO

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

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

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

.....(Cidade), de de

Representante da Outorgante

Versão
01
Mar/2017

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL
CONCORRÊNCIA Nº 019/2017/SENAI/SC

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

LOTE ÚNICO				
SENAI SÃO JOSÉ				
ITEM	TIPO	Quantidade <i>estimada</i> anual	Preço unitário R\$	Preço total anual R\$
1	Coffee tipo 1 Cardápio: 1 Bebidas: Café, leite, 1 sabor de suco natural (da fruta ou polpa da fruta), 1 sabor de chá; 6 un p/ pessoa: 2 tipos de bolacha salgada; 6 un p/ pessoa: 2 tipos de bolacha doce (amanteigados, bolacha de nata, palito de chocolate). Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco) + café e chá Alimentos: 6 bolachas salgada e 6 Bolachas doce por pessoa	4000		
2	Coffee tipo 2 Cardápio: Bebidas: Café, leite, 1 sabor de suco (da fruta ou polpa da fruta), 1 sabor de chá; 2 un p/ pessoa Salgados: 2 tipos de salgado (Cachorro quente, Pão de queijo, salgados assados); 1 un p/ pessoa Doce: 1 tipo de doce (cenoura, chocolate, banana, laranja, dentre outros). Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco) + café e chá; Alimentos: 2 salgados e 1 doce por pessoa	4000		
3	Coffee tipo 3 Cardápio: Bebidas: Café, leite, 2 sabores de suco (da fruta ou polpa da fruta), 2 sabores de refrigerante, 2 sabores de chá;	5000		

30

Versão
01
Mar/2017

	<p>6 un p/ pessoa Salgados: $\frac{1}{2}$ Fruta da Estação por pessoa, sanduíche natural, canapés, pães de queijo, salgados fritos e assados (coxinha, quibe, bolinha de queijo, pastel, empanado, dentre outros),</p> <p>4 torradas por pessoa com pasta (ricota, atum, tomate seco, dentre outras);</p> <p>3 un p/ pessoa Doces: 2 tipos de bolo com cobertura (cenoura, chocolate, banana, laranja, dentre outros).</p> <p>Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco e refrigerante) + café e chá</p> <p>Alimentos: 6 salgados e 3 doces + $\frac{1}{2}$ Fruta por pessoa</p>			
4	<p>Coffee tipo 4 Cardápio: Bebidas: Café, leite, 2 sabores de suco (da fruta ou polpa da fruta), 2 sabores de refrigerante, 2 sabores de chá;</p> <p>8 un p/ pessoa Salgados: $\frac{1}{2}$ Fruta da Estação por pessoa, sanduíche natural, canapés, pães de queijo, salgados fritos e assados (coxinha, quibe, bolinha de queijo, pastel, empanado, dentro outros),</p> <p>4 torradas por pessoa com pasta (ricota, atum, tomate seco, dentre outras);</p> <p>4 un p/ pessoa Doces: 2 tipos de bolo com cobertura (cenoura, chocolate, banana, laranja, dentro outros), salada de frutas, docinhos caseiros (brigadeiro, casadinho, beijinho, dentre outros).</p> <p>Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco e refrigerante) + café e chá;</p> <p>Alimentos: 8 salgados e 4</p>	2000		

Versão
01
Mar/2017

	doces + ½ Fruta por pessoa.			
5	Garrafa com café preto (2 litros)	4500		
6	Garrafa com leite (2 litros)	4000		
7	Garrafa com café preto (1 litro)	120		
8	Garrafa com leite (1 litro)	120		
9	Garrafa de água mineral (500ml)	600		
10	Jarra Suco natural de laranja (1,5 litros)	60		

PREÇO TOTAL PARA SENAI SÃO JOSÉ (R\$)

SENAI PALHOÇA

ITEM	TIPO	Quantidade <i>estimada</i> anual	Preço unitário R\$	Preço total anual R\$
11	<p>Coffee tipo 1 Cardápio: Bebidas: Café, leite, 1 sabor de suco natural (da fruta ou polpa da fruta), 1 sabor de chá; 6 un p/ pessoa: 2 tipos de bolacha salgada;</p> <p>6 un p/ pessoa: 2 tipos de bolacha doce (amanteigadas, bolacha de nata, palito de chocolate).</p> <p>Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco) + café e chá</p> <p>Alimentos: 6 bolachas salgada e 6 Bolachas doce por pessoa</p>	2000		
12	<p>Coffee tipo 2 Cardápio: Bebidas: Café, leite, 1 sabor de suco (da fruta ou polpa da fruta), 1 sabor de chá;</p> <p>2 un p/ pessoa Salgados: 2 tipos de salgado (Cachorro quente, Pão de queijo, salgados assados);</p> <p>1 un p/ pessoa Doce: 1 tipo de doce (cenoura, chocolate, banana, laranja, dentre outros).</p> <p>Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco) + café e chá;</p> <p>Alimentos: 2 salgados e 1 doce por pessoa</p>	2000		
13	<p>Coffee tipo 3 Cardápio: Bebidas: Café, leite, 2 sabores de suco (da</p>	2000		

Versão
01
Mar/2017

	<p>fruta ou polpa da fruta), 2 sabores de refrigerante, 2 sabores de chá;</p> <p>6 un p/ pessoa Salgados: ½ Fruta da Estação por pessoa, sanduíche natural, canapés, pães de queijo, salgados fritos e assados (coxinha, quibe, bolinha de queijo, pastel, empanado, dentre outros),</p> <p>4 torradas por pessoa com pasta (ricota, atum, tomate seco, dentre outras);</p> <p>3 un p/ pessoa Doces: 2 tipos de bolo com cobertura (cenoura, chocolate, banana, laranja, dentre outros).</p> <p>Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco e refrigerante) + café e chá</p> <p>Alimentos: 6 salgados e 3 doces + ½ Fruta por pessoa</p>			
14	<p>Coffee tipo 4 Cardápio: Bebidas: Café, leite, 2 sabores de suco (da fruta ou polpa da fruta), 2 sabores de refrigerante, 2 sabores de chá;</p> <p>8 un p/ pessoa Salgados: ½ Fruta da Estação por pessoa, sanduíche natural, canapés, pães de queijo, salgados fritos e assados (coxinha, quibe, bolinha de queijo, pastel, empanado, dentro outros),</p> <p>4 torradas por pessoa com pasta (ricota, atum, tomate seco, dentre outras);</p> <p>4 un p/ pessoa Doces: 2 tipos de bolo com cobertura (cenoura, chocolate, banana, laranja, dentro outros), salada de frutas, docinhos caseiros (brigadeiro, casadinho, beijinho, dentre outros).</p> <p>Líquidos: 250 a 300 ml por pessoa (suco e refrigerante) + café e chá;</p>	1000		

Versão
01
Mar/2017

	Alimentos: 8 salgados e 4 doces + ½ Fruta por pessoa.			
15	Garrafa com café preto (2 litros)	1000		
16	Garrafa com leite (2 litros)	1000		
17	Garrafa com café preto (1litro)	120		
18	Garrafa com leite (1 litros)	120		
19	Garrafa de água mineral (500ml)	400		
20	Jarra Suco natural de laranja (1,5 litros)	60		
PREÇO TOTAL LIMITADOR SENAI PALHOÇA (ANUAL)				
PREÇO GLOBAL LIMITADOR LOTE ÚNICO (SENAI São José + Palhoça)				

- 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 2017.

assinatura do representante legal

Versão
01
Mar/2017

ANEXO IV – DECLARAÇÃO ESPECIAL

CONCORRÊNCIA Nº 019/2017/SENAI/SC

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

- a) que recebeu e estudou todos os documentos inerentes a presente licitação e tomou conhecimento integral do teor do Edital da licitação supracitada, sujeitando-se às disposições nele contidas;
- b) que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- c) que respeita os direitos sociais dos trabalhadores preceituados na Constituição Federal e na Consolidação da Leis Trabalhistas, no que tange a não utilização e/ou a utilização dentro dos parâmetros estabelecidos em Lei, de trabalhos forçados, discriminatórios, perigosos, insalubres e penosos;
- d) que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a FIESC e suas Entidades (SENAI, SESI e IEL), bem como comunicará qualquer fato ou evento superveniente quanto à habilitação ao certame supra, especificamente à qualificação técnica, regularidade fiscal, capacidade jurídica e situação econômico-financeira;
- e) que vencedor em licitação anterior não esteja em atraso na entrega, total ou parcial, do objeto que lhe foi adjudicado e no caso de contratada, nos últimos dois anos, cumpriu devidamente o contrato
- f) que na composição societária não existe participação de dirigentes ou empregados da Entidade Licitante;
- g) que não está sob decretação de falência, dissolução ou liquidação;
- h) que não é estrangeiro e está legalmente estabelecido no Brasil;
- i) que não está inscrito no Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);
- j) que o Ato Constitutivo apresentado é o vigente;
- k) que concorda e submete-se a todas e cada uma das condições impostas pelo referido Edital.

Atenciosamente

assinatura do representante legal

Versão
01
Mar/2017

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO CONCORRÊNCIA Nº 019/2017/SENAI/SC

Arquivo disponibilizado separadamente.

Versão
01
Mar/2017