



EDITAL DE CONVITE Nº 001/2017

PROCESSO GERAL Nº 00084.2017.5.511.01

O **SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI/DR-RO E SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL- SENAI/DR/RO**, por intermédio de sua Comissão de Licitação designada pela Portaria nº 004/2017 – SESI/SENAI, CONVIDA as empresas interessadas para participar da licitação modalidade **CONVITE** do tipo **MAIOR OFERTA POR ITEM**, cujo objeto consiste no **Arrendamento do espaço destinado às instalações da Cantina, nas dependências da Unidade Sesi- Serviço Social da Indústria, Centro Educacional Professor Paulo Freire Pimenta Bueno-RO, localizado na Avenida Turíbio Odilon Ribeiro, 781- Alvorada, e SENAI- Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial unidade Operacional CEET Pimenta Bueno, localizado na Avenida Padre Ângelo, 1278- Bairro Jardim das Oliveiras, para comercialização dos serviços de lanchonete e Buffet (almoço tipo self-service por kg) constantes no Termo de Referência e seus anexos.** A presente licitação reger-se-á em conformidade com o Regulamento de Licitações do **SESI/SENAI** e de acordo com as condições estabelecidas neste Ato Convocatório e seus anexos.

DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

Local: SESI PIMENTA BUENO/RO.
Av.: Turíbio Odilon Ribeiro, 781
Bairro: Alvorada
CEP: 76.970-000

Data: 12/09/2017
Horário: 16:00 HORAS.

Se no dia supracitado não houver expediente, o recebimento e a abertura dos envelopes referentes a este **Convite** serão realizados no primeiro dia útil de funcionamento do SESI, no mesmo horário.

No local indicado serão realizados os procedimentos pertinentes a este **Convite**, com respeito a:

- 1 - credenciamento dos representantes legais das licitantes interessadas em participar deste **Convite**;
- 2 - recebimento dos envelopes **Documentação e Proposta**;
- 3 - abertura dos envelopes **Proposta** e verificação da adequação ao objeto;
- 4 - declaração da licitante classificada e das desclassificadas;
- 5 - abertura do envelope **Documentação** e verificação da situação do licitante;
- 6 - declaração da licitante habilitada e devolução dos envelopes das licitantes desclassificadas;
- 7 - declaração da licitante vencedora.

O esclarecimento de dúvidas a respeito de condições deste ato convocatório e de outros assuntos relacionados a presente licitação deverão ser encaminhados à **Comissão de Licitação**, no endereço acima citado.

CONDIÇÕES

1. OBJETO

- 1.1** A presente licitação tem como objeto é **Arrendamento do espaço destinado às instalações da Cantina, nas dependências da Unidade SESI- Serviço Social da Indústria, Centro Educacional Professor Paulo Freire Pimenta Bueno-RO, localizado na Avenida Turíbio Odilon Ribeiro, 781- Alvorada, e SENAI- Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial unidade Operacional CEET Pimenta Bueno, localizado na Avenida Padre Ângelo , 1278- Bairro Jardim das Oliveiras, para comercialização dos serviços de lanchonete e Buffet (almoço tipo self-service por kg) constantes no Termo de Referência e seus anexos** o em conformidade com o Regulamento de Licitações e Contratos do SESI.
- 1.2** O valor mínimo mensal do Arrendamento para o SESI é de **R\$ 980,00** (Novecentos e oitenta reais), conforme laudo de avaliação emitido pelo Corretor de Imóveis, Efrane Velten – CRECI – 1582 24ª Região.
- 1.3** O valor mínimo mensal do Arrendamento para o SENAI é de **R\$ 700,00** (Setecentos Reais), conforme laudo de avaliação emitido pelo Corretor de Imóveis, Efrane Velten – CRECI – 1582 24ª Região

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1.** Poderão participar deste Convite quaisquer licitantes cujo objeto social, expresso no contrato ou no estatuto social, especifique atividade pertinente e compatível com o objeto licitado.
- 2.2.** Não poderão concorrer neste Convite:
- 2.2.1.** Dirigente ou empregado do SESI/SENAI
- 2.2.2.** Consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 2.2.3.** Empresas suspensas de participar em licitação realizada pelo SESI/SENAI;
- 2.2.4.** Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1.** No início da sessão, cada empresa licitante **poderá credenciar apenas um representante**, o qual deverá identificar-se junto a Comissão, quando solicitado, exibindo a respectiva cédula de identidade ou documento equivalente e comprovando, **por meio de instrumento próprio, poderes para a prática dos atos do certame.**
- 3.2.** Se a empresa se fizer representar por procurador, faz-se necessário o credenciamento através de outorga por instrumento público ou particular (nesse

último caso com firma reconhecida em cartório, acompanhado de cópia autenticada do ato de constituição da empresa com respectivas alterações no caso de não consolidado), **sendo que ambos deverão conter menção expressa** de que lhe confere amplos poderes para participar de licitação, para recebimento de intimações e notificações, desistência ou não de recursos, bem como demais atos pertinentes ao certame.

3.3. Fazendo-se representar a licitante pelo seu sócio-gerente, diretor ou proprietário, deverá apresentar cópia autenticada do ato de constituição da empresa com respectivas alterações no caso de não consolidado, ou ato de investidura que o habilitem como representante, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

3.4. As empresas constituídas na forma de microempresas e empresas de pequeno porte, que a vista das exigências previstas neste Edital, apresentarem condições de participação no presente certame, deverão apresentar **declaração de enquadramento – EPP** (Anexo V), para que possam usufruir do tratamento diferenciado previsto na referida Lei Complementar;

3.5. Os documentos que credenciam o representante deverão ser entregues separadamente dos envelopes de números 01 e 02, em cópia autenticada em cartório competente ou por colaborador da CPL do Sistema Indústria ou cópia simples, desde que acompanhadas dos originais para verificação pela Comissão.

3.6. Cada credenciado representará apenas uma empresa licitante.

3.7. A falta ou incorreção dos documentos mencionados nos itens 3.1, 3.2 e 3.3 não implicará na exclusão da empresa em participar do certame, **mas impedirá o representante de manifestar-se** nas demais fases do procedimento licitatório.

3.8. Deverá ser apresentada Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme Modelo Anexo I do Edital, sob pena de não credenciamento.

4. DO PROCEDIMENTO

4.1. Na data, horário e local indicados neste edital, a Comissão de Licitação, receberá dos licitantes os envelopes distintos e devidamente lacrados, contendo o número do edital de licitação, o seu objeto, e a indicação de seu conteúdo, com o título **“Documentos de Habilitação” (envelope nº 1)** e **“Proposta Comercial” (envelope nº 2)**, respectivamente. Na oportunidade, serão verificados os documentos de credenciamento e identificação dos representantes.

4.2. Após o Presidente da Comissão ter declarado encerrado o prazo para o recebimento dos envelopes mencionados no item anterior nenhum outro será aceito procedendo-se, então, a abertura do primeiro envelope **cuja ordem ficará a cargo da Comissão de Licitação, (Art. 16 do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI/SENAI) – “Será facultado à comissão de licitação, desde que previsto no instrumento convocatório, inverter o procedimento, abrindo primeiramente as propostas, classificando os proponentes, e só então abrindo o envelope de habilitação do licitante classificado em**

primeiro lugar. § Único - Se o licitante classificado em primeiro lugar for inabilitado e após julgados eventuais recursos interpostos, proceder-se-á a abertura dos envelopes de habilitação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, obedecendo o procedimento previsto neste artigo, para que o seguinte classificado que preencha as condições de habilitação seja declarado vencedor, nas condições de sua proposta. "

4.3. Conforme o artigo 5º § 2º, inciso I, “a” e “b” do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI/SENAI – A validade da Licitação não ficará comprometida, desde que devidamente justificada e ratificada pela Autoridade Superior, nos seguintes casos:

- a) pela não apresentação de mínimo 05 propostas;
- b) pela impossibilidade de convidar o número mínimo previsto para a modalidade em face da inexistência de possíveis interessados na praça.

4.4. Não será aceita, em qualquer hipótese, a participação de licitante retardatária, a não ser como ouvinte.

4.5. Uma vez iniciada a abertura dos envelopes não serão permitidas quaisquer retificações que possam influir no resultado final deste **Convite**, ressalvado o disposto no **Item 7, Subitem 7.2.**

4.6 Ocorrendo o desdobramento da sessão nova data e horário serão estabelecidos pela **Comissão de Licitação** para prosseguimento da sessão.

4.7. As licitantes serão convocadas a comparecerem, ficando os envelopes contendo os referidos documentos sob a guarda da **Comissão de Licitação**, devidamente lacrados e rubricados no fecho pelos seus membros e pelos representantes legais das licitantes presentes.

4.8. A abertura dos envelopes serão realizados em sessão pública, da qual se lavrará ata circunstanciada pelos membros da **Comissão de Licitação** e pelos representantes legais das licitantes presentes.

4.9. Todas as propostas das licitantes e igualmente a documentação da licitante classificada serão rubricados pelos membros da **Comissão de Licitação** e pelos representantes legais das licitantes presentes à sessão.

4.10 Os envelopes contendo as propostas serão abertos, na presença dos participantes, pela Comissão de Licitação, que fará a conferência e dará vista, a qual deverá ser rubricada pelos representantes legais das licitantes presentes.

4.11 Abertos os envelopes de **Proposta**, a Comissão de Licitação, apreciará as propostas de cada licitante e divulgará o nome da licitante classificada e das não classificadas.

4.12. Em atenção ao artigo 16 do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI/SENAI, só será aberto o envelope de documentação/habilitação do licitante classificado em primeiro lugar.

4.13 Após a abertura dos envelopes **Proposta**, o envelope da licitante classificada, contendo **Habilitação** será aberto:

- a) se houver renúncia registrada em ata ou formalizada por escrito de todas as licitantes ao direito de interposição de recurso; ou
- b) depois de transcorrido o prazo regulamentar, sem que tenha havido interposição de recurso; ou
- c) depois de dado o conhecimento do deferimento ou indeferimento do recurso interposto.

4.14 As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no envelope Documentos de Habilitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Convite, ou com irregularidades, serão inabilitadas, não se admitindo complementação posterior.

4.15 Se, eventualmente, surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, estas serão consignadas em ata e a conclusão da habilitação dar-se-á mediante comunicação direta aos licitantes por intermédio de correspondência.

4.16 Após a fase de habilitação não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela **Comissão de Licitação**.

4.17 Ultrapassada a fase de abertura dos Envelopes **Propostas** e aberto o envelope **Documentos de Habilitação**, não caberá desclassificar as propostas de preços por motivo relacionado à fase de habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

4.18 É facultada à **Comissão de Licitação** ou à autoridade superior, em qualquer fase deste **Convite** à promoção de diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informação que deveriam constar originariamente da documentação e das propostas.

5. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

5.1. A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação será pública, em conformidade com seus Anexos, local e horário determinados no preâmbulo deste edital.

5.2 Declarada aberta à sessão pelo (a) Pregoeiro (a), o(s) representante(s) da(s) licitante(s) apresentará (ão) **DECLARAÇÃO DANDO CIENCIA DE QUE CUMPRE(M) PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO (ANEXO I), SOB PENA DE NÃO CREDENCIAMENTO e entregarão os envelopes contendo a(s) proposta(s) de preços e os documentos de habilitação, não sendo aceita, a partir desse momento, a admissão de novos licitantes.**

5.3 A declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação, cujo modelo constitui o Anexo I estará à disposição para assinatura dos licitantes por ocasião da abertura da sessão, ou poderá ser entregue individualmente preenchida e assinada pelos licitantes.

5.4. Até o dia e horário fixado no local determinado no preâmbulo deste ato convocatório, cada licitante deverá apresentar à **Comissão de Licitação**, simultaneamente, sua documentação e proposta de preços, em envelopes separados, fechados e rubricados no fecho, contendo em suas partes externas e

frontais, em caracteres destacados, além da razão social e CNPJ da licitante, os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
CONVITE Nº001 /2017
DATA DA ABERTURA: 12/09/2017 ÀS 16:00 HORAS.

ENVELOPE Nº 02 - PROPOSTA
CONVITE Nº001 2017
DATA DA ABERTURA: 12/09/2017 ÀS 16:00 HORAS.

6. DA DOCUMENTAÇÃO – ENVELOPE HABILITAÇÃO

6.1. As licitantes deverão apresentar em envelope fechado os documentos a seguir:

6.1.1. Relativos à habilitação jurídica:

- a) Cédula de identidade (RG, CNH ou Carteira de Identificação Profissional do representante legal/responsável pela empresa);
- b) Prova de registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, com respectivas alterações no caso de não consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição e de identificação de seus administradores; **no qual deverá estar contemplado, dentre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatíveis com o objeto da licitação;**
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, com respectivas alterações no caso de não consolidado, acompanhada de prova de diretoria em exercício e documento de identificação;

6.1.2 Relativos à regularidade fiscal:

- a) Prova de inscrição no **Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ)**.
- b) Prova de inscrição no **Cadastro de contribuintes estadual ou municipal**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade perante as **Fazendas Federal, Estadual e Municipal**, através de certidões expedidas pelos órgãos competentes, quando for o caso, e que estejam dentro do prazo de validade expresso na própria certidão.
- d) Certidão Negativa de Débito (CND) relativa às Contribuições Previdenciárias e Terceiros ou Positiva com Efeitos de Negativa (CPD-EM), emitida pela Receita Federal do Brasil, da sede do licitante.
- e) Certificado de Regularidade Fiscal – CRF, perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, da sede da licitante.

f) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, demonstrada através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, em conformidade com a Lei 12.440/11;

6.1.2.1 Caso as Certidões expedidas pela Fazenda Federal, Estadual, Municipal, seja(m) POSITIVA(S), o SESI se reserva o direito de só aceitá-la(s) se a(s) mesma(s) contiver(em) expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional.

6.1.3 Relativos à qualificação técnica:

6.1.3.1. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, por meio da apresentação de 1 (um) ou mais atestados, fornecidos por pessoa jurídica, de direito público ou privado, no qual conste a prestação satisfatória de serviços e/ou entrega de material da mesma natureza ou similar ao objeto aqui licitado. O(s) atestado(s) deverá(o) ser datado(s) e assinado(s) e deverá(o) conter informações que permitam a identificação correta do contratante e do prestador do serviço, tais como:

- 1) Nome, CNPJ e endereço do emitente da certidão;
- 2) Nome, CNPJ e endereço da empresa que prestou o serviço ao emitente;
- 3) Objeto entregue / Serviço realizado;
- 3) Data de sua emissão;
- 4) Identificação do signatário (nome, cargo ou função que exerce junto à emitente).

6.1.3.1.1. Caso a Comissão julgue necessário, poderá ainda na fase de habilitação, solicitar/realizar diligências referente aos atestados apresentados, afim de comprovar sua veracidade, sob pena de desclassificação e demais sanções previstas no Edital;

6.1.4 DA VISITA TÉCNICA:

6.1.4.1. Atestado de Visita: expressando que conhece e/ou visitou o local onde serão realizados os serviços e acata todas as condições previstas, conforme o item 5 e o Anexo II do Termo de Referência:

a) É facultado aos licitantes interessados em participar do certame, a visita técnica ao local onde serão prestados os serviços. Os licitantes que optarem em realizar a visita, deverão apresentar juntamente com os documentos de habilitação, declaração de VISITA (ANEXO II) do Termo de Referência assinada pelo representante legal da empresa.

b) .A vistoria ao local da prestação dos serviços deverá ser previamente agendada com os responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, conforme definido no item 9.1 do presente Termo, a qual será confirmada mediante assinatura expressa do gestor do processo.

c) A vistoria representará a oportunidade para os licitantes interessados conhecerem as características e especificações, condições especiais e dificuldades que possam interferir na execução dos trabalhos, além de fazerem todos os questionamentos e solicitações técnicas que acharem necessárias para elaboração de suas propostas comerciais, não podendo posteriormente alegar

desconhecimento, caso não tenham realizado a visita técnica, anterior à data da licitação.

6.1.5 Declarações:

a) Declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado (s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art.7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº 9.854/99) (Anexo III);

b) Declaração de inexistência de fatos supervenientes ou impeditivos da habilitação (Anexo IV);

c) Declaração de que a proponente tem conhecimento do Edital e seus anexos, com aceitação das regras, cláusulas e condições do certame;

6.2 Disposições gerais sobre habilitação:

6.2.1. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em cópia autenticada por cartório competente ou em cópia simples, desde que acompanhadas dos originais, para conferência da Comissão de Licitação;

6.2.2. A Comissão realizará diligências, em qualquer fase do processo, para averiguação da veracidade das informações apresentadas pelos licitantes.

6.2.3. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; se filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial.

6.2.4. Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

6.2.5. Os documentos (certidões, alvarás e inscrições) deverão ser datados dos últimos 60 (sessenta) dias até a data de abertura do envelope de Documentos de Habilitação, quando não tiver prazo estabelecido pelo órgão competente expedidor.

6.2.6. Serão aceitos somente cópias legíveis. Não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas. A **Comissão de Licitação** reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.

6.2.7. As certidões, inscrições e alvarás solicitados, **quando emitidos pela INTERNET terão que ser apresentados no original, pois não terá validade a cópia dos mesmos, mesmo estando autenticada em cartório.**

6.2.8. A empresa que não apresentar a documentação exigida neste Edital e que não atender as condições previstas no item 6 – Da Habilitação, será considerada INABILITADA.

6.2.9. É facultado ao pregoeiro ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligencia destinada a esclarecer ou complementar a

instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do ato da sessão pública.

6.2.10. “Os documentos relativos à habilitação jurídica da licitante, que já tiverem sido apresentados por ocasião do credenciamento, ficam dispensados de ser inserido no ENVELOPE Nº 01 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)”.

7. DA PROPOSTA – ENVELOPE PROPOSTA

7.1. A proposta de preço contida no envelope **Proposta** deverá ser apresentada com as seguintes exigências:

- a) Emitida em papel timbrado da empresa, por computador ou datilografada, com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada, como também rubricada pelo representante legal da licitante;
- b) Fazer menção ao número deste **Convite** e conter a razão social da licitante, o CNPJ, número de telefone e de fax e e-mail, se houver, e o respectivo endereço com CEP, devendo fazer referência, se possível, ao banco, à agência e respectivos códigos e ao número da conta para efeito de emissão da Autorização de Fornecimento e posterior pagamento;
- c) **Valor mensal e total**, em moeda corrente nacional, expressa em algarismos e/ou por extenso, sem previsão inflacionária. Em caso de divergência entre os valores unitários e totais, serão considerados os valores unitários, e, entre os valores expressos em algarismos e por extenso, será considerado os valores por extenso;
- d) **Prazo de validade da proposta:** não inferior a 90 (noventa) dias;
- e) **Vigência do Contrato:** será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogada até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do art. 26, § único do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI/SENAI.
- f) **Indicação dos dados bancários em nome da licitante (Banco, Agência e Conta Corrente), para efeitos de pagamento.** Caso a Licitante não possua conta corrente, deverá declarar em sua proposta, para que o pagamento seja feito através de cheque nominal, não havendo em nenhuma hipótese, pagamento em nome de terceiros.
- g) Quaisquer outras informações julgadas necessárias e convenientes pela licitante;

7.2. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a preço, pagamento, prazo ou qualquer condição que importe a modificação dos termos originais, ressalvadas apenas aquelas destinadas a sanar evidentes erros materiais, alterações essas que serão avaliadas pela **Comissão de Licitação**.

7.3. Serão corrigidos automaticamente pela **Comissão de Licitação** quaisquer erros de soma e (ou) multiplicação.

7.4. A falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos Envelopes Proposta com poderes para esse fim.

8. DOS PREÇOS

8.1. A licitante deverá indicar o **valor mensal e valor total** da proposta, conforme modelo de proposta, **Anexo I** do Edital.

8.2. Nos preços ofertados deverão já estar inclusos os impostos, taxas, fretes, transporte e quaisquer outras despesas necessárias para a execução do objeto; sendo ainda deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos.

8.3. A cotação apresentada e levada em consideração para efeito de julgamento será de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe cabendo, neste caso, o direito de pleitear qualquer alteração, seja para mais ou para menos.

8.4. Só será aceita proposta em moeda nacional, ou seja, em Real, em algarismos e, de preferência, também por extenso, prevalecendo este último em caso de divergência, desprezando-se qualquer valor além dos centavos.

8.5. O SESI/SENAI reserva-se o direito de verificar, sempre que julgar necessário, se os preços praticados pela licitante vencedora estão compatíveis com os de mercado.

9. DO CONTRATO

9.1. Homologada a licitação o licitante vencedor será convocado para a assinatura do Contrato; ou para retirada da Ordem de Serviço.

9.1.1. O licitante vencedor terá um prazo máximo de 02 (dois) dias, contados do recebimento da convocação, a critério do SESI/SENAI, para atender à convocação prevista no item anterior, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais e contratualmente pertinentes;

9.1.1.1. Será concedido um prazo de carência de 15 (dez) dias, após a data da assinatura do contrato para a Contratada fazer a adaptação do espaço objeto da presente concessão. Ao seu término começará a correr o prazo para pagamento da taxa mensal.

9.1.2. Se o licitante vencedor não apresentar situação regular ou recusar-se a assinar o contrato, ou retirar Ordem de Serviço, injustificadamente, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;

9.1.3. Caso seja formalizado contrato escrito, o mesmo será elaborado pela Assessoria Jurídica, ou em caso de Ordem de Serviço, a emissão será feita pelo Setor de Compras, ambos terão **prazo de validade conforme determinado no**

Termo de Referência, podendo ser prorrogado mediante assinatura de Termo Aditivo, conforme previsão legal fundamentada no Parágrafo Único do art. 26 do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI/SENAI;

9.1.4. A gestão e a fiscalização da entrega do serviço ficarão a cargo do Senhor **CLAUDINEI DA ROSA, Gerente da Unidade SESI/SENAI** Pimenta Bueno

9.1.5. Os colaboradores devidamente designados para a finalidade da fiscalização registrarão todas as ocorrências e deficiências identificadas e encaminharão relatório à ARRENDATÁRIA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas. Tais ocorrências também serão registradas nas respectivas notas fiscais da prestação do serviço;

9.1.6. Como condição para celebração do contrato, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação, inclusive será confirmada a situação de regularidade com o fundo de garantia (FGTS) e com a seguridade social (INSS).

9.1.7. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido por este órgão, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

9.1.8. DA FORMA DE PAGAMENTO: Conforme item 11.3 do Termo de Referência.

9.1.9. DA COMERCIALIZAÇÃO DOS LANCHES: Conforme item 4.5 do Termo de Referência.

9.1.10. DA INFRAESTRUTURA: Conforme item 4.1 do Termo de Referência.

9.1.11. DAS OBRIGAÇÕES DO ARRENDATÁRIO: Conforme item 11 do Termo de Referência.

9.1.12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE: Conforme item 12 do Termo de Referência.

10. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E DO FUNCIONAMENTO

10.1. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS: Conforme Item 03 do Termo de Referência.

10.2. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS: Conforme item 04 do Termo de Referência.

10.3. DA SEGURANÇA ALIMENTAR: Conforme Item 4.6 do Termo de Referência.

10.4. DO LOCAL DOS SERVIÇOS: Conforme item 07 do Termo de Referência.

10.5. DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DE FUNCIONAMENTO: Conforme item 11.2 do Termo de Referência.

10.6. DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO: Conforme Item 12.2 do Termo de Referência.

11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.1. No julgamento das propostas, atendidas as condições prescritas neste **Convite**, será declarada vencedora a proposta que oferecer a **MAIOR OFERTA POR ITEM**.

11.2. Na declaração do vencedor será aplicado o disposto nos artigos 44, § 1º, e 45 da Lei complementar 123/06 e suas alterações.

11.3. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste **Convite**, inclusive financiamento subsidiados ou a fundo perdido, preço ou vantagem baseados nas ofertas das demais licitantes.

11.4. Não se admitirá proposta que apresentar preço unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que este **Convite** não tenha estabelecido limites mínimos.

11.5. À **Comissão de Licitação**, além do recebimento e do exame das propostas, caberá o julgamento da obediência às condições aqui estabelecidas, bem, ainda, em seus anexos, e a decisão quanto às dúvidas ou omissões deste **Convite**.

11.6. Em caso de inabilitação de todos os licitantes ou de todas as propostas desclassificadas, a **Comissão de Licitação** poderá fixar às licitantes o prazo de **3 (três) dias úteis** para apresentação de nova documentação e (ou) de outras propostas, escoimadas das causas referidas na condição anterior.

11.7. No caso de empate entre duas ou mais propostas, a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio, durante a sessão, vedado qualquer outro processo, sendo primeiramente observadas as prerrogativas do item 12.1.1. em face da Lei complementar 123/06, quando couber.

11.8. No caso de **empate entre duas ou mais propostas**, será efetuado sorteio em ato público, entre as licitantes em situação de empate, sendo convocadas às demais licitantes a presenciar o evento.

12. DA VIGÊNCIA, DA RESCISÃO E DO REAJUSTE DO CONTRATO

12.1. O contrato de arrendamento dos espaços destinados às instalações da Cantina e da Lanchonete terá a vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, podendo o mesmo ser prorrogado mediante Termo Aditivo, até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento art. 26 § Único do Regulamento de Licitação e Contratos do SESI/SENAI.

12.2. O contrato poderá ser rescindido nos termos do que dispõe o art. 32 do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI/SENAI.

12.3. O reajuste contratual para todos os efeitos deste contrato, na hipótese de o ser renovado após o período de 12 (doze) meses, o índice a ser utilizado para o reajuste será o IGP-M/FGV, extinto ou proibida a sua utilização, o mesmo será substituído pelos seguintes índices em ordem de referência: IGP;DI/FGV (Índice Geral de Preços Disponibilidade Interna da Fundação Getúlio Vargas) IPC-FIPE.

12.4. O presente contrato poderá ser rescindido de pleno direito pelo CONTRATANTE, independentemente de interpelação ou notificação judicial ou extrajudicial, nas seguintes hipóteses:

- a) Inadimplemento parcial ou total do contrato ou cumprimento irregular de seus termos;
- b) Decretação de falência, pedido de recuperação judicial, insolvência civil, liquidação judicial ou extrajudicial ou suspensão, pelas autoridades competentes, das atividades da CONTRATADA;
- c) Inobservância de dispositivos normativos, contratuais;
- d) Dissolução da empresa contratada;
- e) O atraso injustificado no início da prestação do serviço;
- f) A paralisação da prestação do objeto, sem justa causa e prévia comunicação ao CONTRATANTE;
- g) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital, no contrato ou pela Fiscalização do CONTRATANTE;
- h) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;
- i) A não manutenção das condições de habilitação prevista no edital;

12.4.1. O presente contrato também poderá ser rescindido a qualquer tempo por qualquer das partes bastante a comunicação expressa, com antecedência de 30 dias.

13. DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

13.1. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) Apresentarem preços excessivos ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado;
- b) Não atenderem às exigências contidas neste **Convite**.

14. DO DIREITO DE PETIÇÃO

14.1. A licitante poderá apresentar recurso, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, nos casos de habilitação ou inabilitação da licitante ou do julgamento das propostas, anulação ou revogação deste **Convite**.

14.2. Interposto, o recurso será comunicado às demais licitantes que poderão impugna-lo no prazo de **02 (dois) dias úteis**. Findo este período, impugnado ou não o recurso, a **Comissão de Licitação** poderá, no prazo de **10 (dez) dias úteis** reconsiderar a sua decisão ou fazê-lo subir, devidamente informado ao Diretor Regional do Sesi.

14.3. Quaisquer argumentos ou subsídios concernentes à defesa da licitante que pretender reconsideração total ou parcial das decisões da **Comissão de Licitação** deverão ser apresentadas por escrito, exclusivamente, anexando-se ao recurso próprio.

15. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

15.1. Proclamado o resultado final da licitação, promoverá a Comissão de Licitação a remessa dos autos à autoridade superior para:

- a)** Confirmar o julgamento, homologando-o e determinando a adjudicação do objeto licitado ao proponente classificado em primeiro lugar;
- b)** Ordenar a retificação da classificação no todo ou em parte, se verificar irregularidade corrigível no julgamento;
- c)** Anular o julgamento, ou todo o procedimento licitatório, se deparar com irregularidade insanável e prejudicial ao certame, em qualquer fase do processo licitatório;
- d)** Revogar a licitação, por motivo de conveniência ou oportunidade, desde que comprovado e ocorrido depois de instaurada à competição.

16. DO PAGAMENTO/ RETRIBUIÇÃO

16.1. A retribuição mensal devida a CONTRATANTE será de acordo com o valor arrendado, sobre responsabilidade da unidade que responderá pela concessão diante a ARRENDATÁRIA.

16.2. O Pagamento da retribuição mensal deverá ser realizado até o 5º (Quinto) dia útil do mês subsequente, através de nota fiscal emitido pelo ARRENDADOR, sendo o pagamento da nota fiscal via depósito em conta corrente do ARRENDADOR.

16.4. No período de recesso escolar serão devidamente comunicados, expressamente e com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos à ARRENDATÁRIA: não alterando o valor da concessão;

17. DA RECEITA

17.1. As receitas oriundas do presente objeto serão alocadas no Elemento Orçamentário:

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| UNIDADE ADMINISTRATIVA | CENTRO DE RESPONSABILIDADE |
|-------------------------------|-----------------------------------|

| | |
|----------------------------|------------------|
| 24.02.12.01.01- SENAI CEET | 3.07.10.01.01.01 |
| 24.02.07.01- SESI EDUCAÇÃO | 3.07.10.01.01.01 |

18. DAS PENALIDADES

I.No caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido com o SESI/SENAI, salvo as hipóteses comprovadas de caso fortuito e força maior, as as penalidades aplicadas ao contratado, inclusive cumulativamente serão:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o SESI/SENAI;

II. O atraso injustificado no prazo de fornecimento implicará multa correspondente a 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total do pedido de compra correspondente, até o limite de 10% (dez por cento) do respectivo valor total.

III. Nesta hipótese, o atraso injustificado por período superior a 30 (trinta) dias caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com as sanções puníveis neste item, inclusive a rescisão unilateral.

IV. A não substituição da nota fiscal, no prazo máximo de 10 dias após a notificação, implicará em multa de 10% sobre o valor total do Contrato.

V. As eventuais multas e outros valores devidos pelo CONTRATADO à CONTRATANTE poderão ser compensados no pagamento das parcelas, vencidas ou por vencerem, deduzidas da garantia ou poderão ser cobradas judicialmente, se for o caso.

VI. A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar ao licitante as seguintes penalidades, previstas no instrumento convocatório:

a) Perda do direito a contratação;

b) Perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, sem prejuízo de outras penalidades previstas no instrumento convocatório

c) Suspensão do direito de licitar com o SESI/SENAI por prazo não superior a 2 (dois) anos.

- VII. O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas, dará ao contratante o direito de rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de outras penalidades previstas no instrumento convocatório ou no contrato, inclusive a suspensão do direito de licitar ou contratar com o SENAI por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- VIII. O atraso injustificado no pagamento, por culpa da CONTRATANTE, poderá implicar na incidência juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês e correção monetária. Os juros serão calculados desde a data limite para o pagamento até a satisfação do débito.
- IX. O CONTRATADO deverá comunicar, por escrito e justificadamente, as ocorrências de caso fortuito ou força maior impeditivas da prestação de serviços, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis contados da data da ocorrência, sob pena de não poder alegá-los posteriormente.
- X. As multas poderão ser aplicadas tantas vezes quantas forem as irregularidades constatadas.
- XI. Além de qualquer outro descumprimento de cláusula contratual, constituem causas de resolução, em qualquer tempo, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que o CONTRATADO tenha direito a indenização, a qualquer título:
- a) Ceder ou transferir, no todo ou em parte, os serviços que constituem objeto do Contrato, sem a prévia autorização escrita da(s) CONTRATANTE(S);
 - b) Deixar de cumprir as obrigações previstas no Contrato;
 - c) Ocorrer reincidência, por parte do CONTRATADO, em infração contratual que implique na aplicação de multa;
 - d) Ocorrer a decretação de falência, a liquidação judicial ou extrajudicial da CONTRATADA, ou ainda, o ingresso desta última em processo de recuperação judicial;
 - e) Deixar de apresentar a garantia contratual prevista no Contrato, no prazo previsto, quando for o caso.
- XII. Previamente à aplicação de penalidades, a CONTRATANTE oportunizarão esclarecimentos pelo CONTRATADO, que terá prazo máximo de 05 (cinco dias) úteis para apresentar justificativas, por escrito.
- XIII. Caso não haja manifestação do CONTRATADO dentro desse prazo ou caso CONTRATANTE (S) entendam como improcedentes as justificativas, serão aplicadas as sanções previstas.

19. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

19.1. O presente edital é regido pelo Regulamento de Licitações do SESI/SENAI, sendo facultado a qualquer cidadão impugnar, por escrito, os termos do presente **Convite** em até **02 (dois) dias úteis** antes da data fixada para abertura dos envelopes de habilitação, devendo o SESI/SENAI, por intermédio da **Comissão de Licitação** julgar e responder à impugnação em até **3 (três) dias úteis**.

19.2. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital perante a Administração do Sesi/SENAI a licitante que não o fizer até o **segundo dia útil** que anteceder à data marcada para recebimento e abertura dos Envelopes de Proposta e Documentação, apontando as falhas ou irregularidades que o viciaram, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

19.3. A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar deste **Convite** até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

20. DO CONVITE

20.1. A critério da Administração do Sesi/SENAI, este **Convite** poderá:

- a)** ser anulado se houver ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;
- b)** ser revogado, a juízo da Administração do Sesi/SENAI, se for considerado inoportuno ou inconveniente ao interesse dos objetivos da instituição, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;
- c)** ter a data de abertura dos envelopes Proposta e Documentação transferida, por conveniência exclusiva da Administração do Sesi/SENAI.
- d)** o Sesi se reserva o direito de cancelar unilateralmente esta licitação, a qualquer momento, no todo ou em parte, antes da formalização do contrato, não cabendo às licitantes quaisquer direitos, vantagens, reclamações a que título for.

20.2. Será observado ainda, quanto ao procedimento deste **Convite**:

- a)** a anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenização;
- b)** no caso de desfazimento do processo licitatório fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

20.3. As decisões relativas ao procedimento licitatório serão comunicadas diretamente às licitantes, mediante cartas ou lavradas em ata, principalmente quanto a:

- a)** Pedido de esclarecimento;
- b)** Habilitação ou inabilitação da licitante;
- c)** Julgamento das propostas;
- d)** Resultado de recurso porventura interposto;
- e)** Resultado de julgamento do **Convite**.

21. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

21.1. Em caso de dúvidas, a interessada deverá contatar a **Comissão de Licitação** do **SESI/SENAI**, situada na Casa da Indústria - Rua Rui Barbosa nº 1112, Bairro Arigolândia em Porto Velho/RO, ou pelo telefone (69) 3216-3477/3216-3481, em horário comercial, para obtenção dos esclarecimentos que julgar necessários.

22. DOS ANEXOS

22.1. São partes integrantes deste edital:

ANEXO I – Modelo de Proposta;

ANEXO II – Termo de Referência;

ANEXO III – Modelo de declaração de cumprimento às normas relativas ao trabalho do menor;

ANEXO IV – Modelo de declaração de inexistência de fato superveniente;

ANEXO V – Modelo declaração de enquadramento de ME/EPP;

ANEXO IV – Declaração de que cumpre os requisitos de habilitação.

23. DO FORO

23.1. Fica eleito o foro da comarca de Porto Velho/RO, para dirimir quaisquer dúvidas referentes à licitação e procedimentos dela resultantes, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Porto Velho, 08 de agosto de 2017.

Cristiane Tavares Antunes

Presidente da CPL
SESI/SENAI-DR/RO



ANEXO I
MODELO DE PROPOSTA
PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS
CONVITE ____/2017/SESI/SENAI/DR/RO

À
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES

Rua Rui Barbosa nº 1112, Bairro: Arigolândia - Porto Velho/RO.
Fone: (69) 3216-3491/ 3216-3433

Prezados Senhores,

Ref.: CONVITE Nº ____/2017- SESI/SENAI/RO

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA: _____ CGC/CNPJ: _____

ENDEREÇO: _____

FONE/FAX: _____ E-mail: _____

BANCO: _____ AGÊNCIA Nº: _____ CONTA CORRENTE Nº: _____

EMAIL: _____

DADOS DO REPRESENTANTE PARA ASSINATURA DO CONTRATO/TERMO DE COMPROMISSO:

REPRESENTANTE: _____

CPF Nº: _____ RG Nº: _____

Após cuidadoso exame e estudo do Edital da Carta Convite em referência, seus anexos e apensos, com os quais concordamos, vimos apresentar a nossa Proposta, em conformidade com as condições estabelecidas no referido Edital e Termo de Referência, conforme descrições a seguir:

| Item | Descrição do Objeto | QTD | Unid. Medida | Valor mensal | Valor Anual |
|------|--|-----|--------------|--------------|-------------|
| 01 | Arrendamento de Cantina para Lanchonete e Buffet – localizada no SESI – Serviço Social da Indústria - Centro Educacional Professor Paulo Freire Pimenta Bueno – RO. Endereço: Avenida Turíbio Odilon Ribeiro, Nº 781, Bairro Alvorada, Pimenta Bueno/RO Estado: Rondônia CEP: 76.940-000. Telefone: (69) 3451-3003, com área de 49,51 m ² | 12 | Meses | | |



| | | | | | |
|-----------|---|----|-------|--|--|
| 02 | Arrendamento de Cantina para Lanchonete e Buffet – localizada no SENAI – UNIDADE SENAI CEET Pimenta Bueno Endereço: Avenida Padre Ângelo, N°1278, Bairro Jardim das Oliveiras, Pimenta Bueno. Estado: Rondônia CEP: 76.970-000, Telefone 69 3451-3003, com área de 40,51 m ² | 12 | Meses | | |
|-----------|---|----|-------|--|--|

Valor fixo e irrevogável: R\$ (por extenso)

Prazo de validade da Proposta: _____ **dias.**

Vigência do Contrato: _____.

Os preços apresentados nesta proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.

Obrigamo-nos, caso nos seja adjudicado o objeto da licitação em causa, a comparecer na data, horário e local estabelecidos pelo Sesi, para assinatura do Contrato.

_____, ____ de _____ de 2017.

Atenciosamente,

ASSINATURA (S) DO (S) REPRESENTANTE (S) LEGAL (IS) DA EMPRESA
NOME DA EMPRESA/ CNPJ

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

DADOS DA INSTITUIÇÃO

ENTIDADE: SESI – Serviço Social da Indústria

UNIDADE/SETOR REQUISITANTE: Centro Educacional Prof. Paulo Freire – Pimenta Bueno

CNPJ: 03.783.989/0004-98

Endereço: Avenida Turíbio Odilon Ribeiro, N°. 781, Bairro Alvorada.

Cidade: Pimenta Bueno

Estado: Rondônia

CEP: 76.970-000

Telefone: (069) 3451-3003

ENTIDADE: SENAI-Serviço Nacional e Aprendizagem industrial

UNIDADE/SETOR REQUISITANTE: SENAI CEET- Pimenta Bueno

CNPJ: 03.780.605/0009-98

Endereço: Avenida Padre Ângelo, N°1278, Bairro Jardim das Oliveiras.

Cidade: Pimenta Bueno

Estado: Rondônia

CEP: 76.970-000

Telefone: (069) 3451-3003

1. DO OBJETO

1.1. Constitui o objeto do presente Termo de Referência o ARRENDAMENTO DE CANTINA, com a utilização das instalações já existentes nas dependências do SESI – Serviço Social da Indústria - Centro Educacional Professor Paulo Freire Pimenta Bueno - RO e SENAI - Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial unidade Operacional CEET Pimenta Bueno – RO, para comercialização do serviço de lanchonete e Buffet (almoço tipo self-service por kg).

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Face às necessidades de um local apropriado e seguro dentro das suas dependências, para oferecer lanches e Buffet com qualidade aos empregados, alunos e clientes das respectivas Unidades de Ensino.

2.2 Essa contratação tem o objetivo primário de apoiar o SESI e SENAI no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade, em suas instalações, onde há expressivo fluxo de estudantes, colaboradores e participantes de eventos, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão dos espaços a serem explorados por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

2.3 A realização de licitação na modalidade CONVITE se faz necessária devido à necessidade de se obter interessados do ramo pertinente ao objeto deste termo para atendimento dentro das especificações contidas, tendo assim um atendimento pontual e de qualidade aos colaboradores, clientes internos e externos das respectivas unidades.

Rosa
Arquivo de Licitação SESI/SENAI
Portaria 001/2017
Pimenta Bueno - RO

03 - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 ARRENDAMENTO DE CANTINA, com a utilização das instalações já existentes nas dependências do SESI – Serviço Social da Indústria - Centro Educacional Professor Paulo Freire Pimenta Bueno - RO e SENAI - Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial unidade Operacional CEET Pimenta Bueno – RO para comercialização do serviço de lanchonete e buffet (almoço tipo Self-Service por kg)

3.2 Os serviços serão prestados nas dependências das respectivas Unidades conforme quadro abaixo:

| ENTIDADE | ENDEREÇO | CARACTERÍSTICAS DO IMÓVEL |
|--|---|---|
| SESI – Serviço Social da Indústria | Avenida Turíbio Odilon Ribeiro, N°. 781, Bairro Alvorada, Pimenta Bueno. | As instalações localizam-se na parte interna da Escola, dividida em 02 (duas) salas, com única porta de acesso; sendo uma sala com balcão de atendimento externo com espaço para exposição de freezers e demais, janela em blindex medindo 2,02mts; e, uma sala com instalações de balcão com pias em inox, armário suspenso, balcão em madeira e mesa em madeira para uso geral de manipulação dos alimentos. |
| SENAI-Serviço Nacional e Aprendizagem industrial | Avenida Padre Ângelo, N°1278, Bairro Jardim das Oliveiras, Pimenta Bueno. | As instalações localizam-se na parte interna da Unidade, dividida em 02 (duas) salas, sendo uma sala com três janelas em blindex, instalações como balcões em granito com pias em inox, para uso geral de manipulação dos alimentos; e, outra sala com uma janela em blindex, porta de acesso externo, destinado a armazenamento de produtos. Ambas as salas com cobertura em laje em bom estado de uso e conservação |

3.3. A ARRENDATÁRIA deve, caso julgue necessário, adequar o local (área) de acordo com a sua necessidade de uso, mais sempre em consonância com o ARRENDADOR.

3.4. Também são de responsabilidade da empresa:

3.4.1. As despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

3.4.2. As despesas de pintura interna da área cedida quando esta estiver sem condições de higiene e limpeza será de responsabilidade do ARRENDADOR, sendo inspecionada antes da entrega para a concessão de uso.

04 – DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

4.1. Instalações, móveis, equipamentos, utensílios:

4.1.1. Os guardanapos, canudos, talheres plásticos e outros utensílios necessários ao serviço deverão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso aos comensais. Estes itens deverão ser acondicionados de forma apropriada antes e durante a distribuição;

4.1.2. As mesas deverão apresentar-se sempre limpas, bem dispostas e organizadas;

4.1.3. As geladeiras e freezers devem ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos de forma adequada;

4.1.4. Os utensílios utilizados para manipular alimentos deverão ser de fácil higienização.

4.1.5. Os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos;

4.1.6. Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. Esses produtos deverão ser guardados em local reservado para essa finalidade, não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios;

4.1.7. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, e realizá-lo em horários distintos;

4.1.8. Fica expressamente proibida a presença de animais domésticos nas dependências da cantina;

4.1.9 Os veículos destinados ao transporte de alimentos preparados devem dispor de condições suficientes para garantir a integridade e a qualidade do produto.

4.2. Periodicidade de higienização local:

4.2.1. **Diário:** Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; pias, cadeiras e mesas; monoblocos e recipientes de lixo;

Caudinei da Rosa
Diretor de Serviços
Portaria 091/2017
PIMENTA AUCENO RO

4.2.2. **Diários ou de acordo com o uso:** equipamentos, utensílios, bancados e superfícies de manipulação;

4.2.3. **Semanais:** Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e "freezers"; Luminárias; interruptores; tomadas; telas, caso necessário;

4.3 Não serão permitidos nos procedimentos de higiene:

4.3.1 Varrer a seco nas áreas de manipulação;

4.3.2 Usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

4.3.3 Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza;

4.4. Funcionários:

4.4.1. Manter os funcionários devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;

4.4.2. Apresentar, no início das atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências da cantina da escola, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor;

4.4.3. Os empregados da ARRENDATÁRIA deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e barbas raspadas; isentos de maquiagem e sem adornos pessoais, apresentando-se diariamente com uniformes completos, preferencialmente de cor clara (calça e blusa), bem como calçado, avental plástico, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza, etc., considerando as particularidades de cada função. Além disso, devem utilizar identificação contendo nome da ARRENDATÁRIA, do empregado e foto;

4.4.4. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados;

4.4.5. Os funcionários deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

4.4.6. Os funcionários devem ser orientados para proceder a correta lavagem das mãos, antes, durante e após a manipulação de alimentos, bem como para não fumar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho de suas atividades;

4.4.7. A ARRENDATÁRIA deverá substituir sempre que exigido pelo ARRENDADOR e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Instituição;

Audimery da Rosa
Gerente de Unidade - Sesi/SENAI
Portaria 001/2017
Práticas de RO

4.4.8. A ARRENDATÁRIA deverá manter pessoal capaz de prestar os serviços, sem interrupções, e substituir empregado, sem qualquer ônus para o ARRENDADOR, seja por motivo de férias, doença, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a ARRENDATÁRIA acatar parecer do ARRENDADOR quando esta constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços;

4.4.9. A ARRENDATÁRIA deverá proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA;

4.4.10. A ARRENDATÁRIA deverá responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função;

4.5. Alimentos:

4.5.1. Os produtos industrializados, bem como as matérias-primas utilizadas para a produção dos produtos manipulados pela ARRENDATÁRIA deverão estar dentro do prazo de validade;

4.5.2. As matérias-primas devem ser acondicionadas em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade e conservação dos produtos e serviços;

4.5.3. A água utilizada para o preparo de sucos, bem como para o preparo de cubos de gelo deve ser mineral ou filtrada;

4.5.4. Os óleos não deverão ser reutilizados mantendo, desta forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento frito;

4.5.5. Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com as disposições na Portaria CVS 6/99, de 10 de março de 1999 e na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;

4.5.6. Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em casos de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos;

4.5.7. Os gêneros preparados (assados, cozidos, etc.) que não são comercializados, não devem ser aproveitados para atendimento futuros;

4.5.8. O Sesi / SENAI poderão, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos;

4.5.9. A ARRENDATÁRIA deverá confeccionar os lanches de preparo imediato diariamente, devendo ser entregues aos usuários, devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, envolvidos em embalagens especiais, ou servidos no prato;

4.5.10. A ARRENDATÁRIA quanto à refeição por quilo, "Self-Service", deverá oferecer pratos frios e pratos quentes, com cardápio realizado por nutricionista, com carnes

variadas (branca e vermelha), tendo como cardápio base: arroz (mínimo dois tipos), feijão, carnes (mínimo dois tipos), massas, farofa, saladas (cruas e cozidas), sobremesa (mínimo dois tipos).

4.5.11. Manter o lixo acondicionado em lixeiras com pedal e em sacos plásticos próprios para este fim, providenciando sua remoção diariamente, inclusive de alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

4.5.12. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria n° 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.

4.6. Da Segurança Alimentar:

4.6.1 O arrendatário deverá fornecer alimentos preparados dentro dos padrões higiênicos-sanitários exigidos em normas de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo, dentre outras:

a) Manual de BPF – Boas Práticas de Fabricação em nome da licitante, conforme Portaria n° 1428, de 26 de novembro de 1993 (Diretrizes para Estabelecimentos de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de alimentos);

b) Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação;

c) Resolução CNNPA n° 33, de 09 de novembro de 1977, da ANVISA, que fixa normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano;

d) Portaria n° 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, que aprova o Regulamento Técnico “Condições higiênicos sanitárias e de boas praticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos”;

e) Normas do INMETRO afetas à matéria;

f) Código de Defesa do Consumidor (Lei n° 8.078, de 11 de setembro de 1990);

4.6.2 Quando solicitado pelo Sesi e/ou SENAI o arrendatário deverá coletar amostras de acordo com o estabelecido na legislação pertinente, RDC n° 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. n° 2914/2011, ou normas que venham a substituí-las;

4.6.3 As amostras tratadas no subitem anterior deverão ser coletadas em recipiente plástico lacrado e datado e mantidas congeladas pelo prazo de 72 horas após a fabricação/produção dos alimentos, para averiguação de conformidade;

4.6.3.1 As amostras de alimentos sob suspeita de contaminação deverá ser encaminhadas para análise em Laboratório Microbiológico de Referência, pelo arrendatário, devendo a essa, arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;

Audinei da Rosa
Gerente de Unidade - Sesi/SENAI
Portaria 001/2017

4.6.3.2 Caso alguma amostra esteja em desacordo com o estabelecido pela legislação pertinente, RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. nº 2914/2011 ou normas que venham a substituí-las, o arrendatário deverá imediatamente tomar as medidas cabíveis para corrigir a desconformidade.

4.6.4 O arrendatário deverá enviar uma cópia dos laudos enviados pelo laboratório ao arrendatário para conhecimento.

05 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. Para fins de habilitação, no ato da sessão, a licitante deverá apresentar juntamente com os demais documentos de habilitação:

5.1.1. No mínimo 01 Atestado (s) de Capacidade Técnica, emitido (s) por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, comprovando que prestou ou presta serviços compatíveis com o objeto licitado.

6. DA QUALIFICAÇÃO ECONOMICA-FINANCEIRA

6.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de expedição inferior a 30 dias em relação à data da apresentação dos envelopes.

07 – LOCAL DOS SERVIÇOS:

7.1 O objeto desta contratação/Serviço será vistoriado através do gestor/fiscal do contrato representante do SESI/SENAI – DR/RO, para efeito de posterior verificação de conformidade com a solicitação dos serviços, no endereço da Unidade conforme indicado ABAIXO:

| | |
|--|---------------------------------|
| SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – DEPARTAMENTO REGIONAL | CNPJ: 03.783.989/0004-98 |
| SESI – Serviço Social da Indústria – Centro Educacional Prof. Paulo Freire, nº. 781, Bairro Alvorada, Pimenta Bueno-RO | |
| SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – DEPARTAMENTO REGIONAL | CNPJ: 03.780.605/0009-98 |
| SENAI – Serviço Nacional e Aprendizagem industrial CEET Pimenta Bueno, Avenida padre Ângelo, nº. 1278, Bairro Jardim das Oliveiras, Pimenta Bueno-RO | |

8. VISITA TÉCNICA

8.1. É facultado aos licitantes interessados em participar do certame, a visita técnica ao local onde serão prestados os serviços. Os licitantes que optarem em realizar a visita deverão apresentar juntamente com os documentos de habilitação, declaração de VISITA (ANEXO II), assinada pelo representante legal da empresa;

8.2 A vistoria ao local da prestação dos serviços deverá ser previamente agendada com os responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, conforme definido no **item 9.1 do presente** Termo, a qual será confirmada mediante assinatura expressa, do gestor do processo.

8.3 A vistoria representará a oportunidade para os licitantes interessados conhecerem as características e especificações, condições especiais e dificuldades que possam interferir na execução dos trabalhos, além de fazerem todos os questionamentos e solicitações técnicas que acharem necessários para elaboração de suas propostas comerciais, não podendo posteriormente alegar desconhecimento, caso não tenham realizado a visita técnica, anterior à data da licitação.

09 – FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO

9.1 A gestão do CONTRATO será realizada pela (o) senhor Claudinei da Rosa Gerente da Unidade do Sesi/SENAI Pimenta Bueno.

9.2 O acompanhamento e fiscalização da execução do serviço será realizado pelo colaborador (Wanderson Santos de Souza), que terá as seguintes atribuições:

- a) **Ao fiscal do contrato competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à entidade;**
- b) **A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora/contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade apontada.**
- c) **O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;**
- d) **O Fiscal do Contrato deverá exigir o cumprimento de todos os itens constantes das Cláusulas Contratuais e da proposta da Contratada;**
- e) **As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Fiscal do Contrato serão encaminhadas por escrito ao Gestor do Contrato, em tempo hábil para adoção das medidas saneadoras;**

10 VIGÊNCIA

10.1 O contrato terá a vigência de 12 meses contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo, com fundamento art. 26 § Único do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi / SENAI.

10.2 O reajuste contratual para todos os efeitos deste contrato, na hipótese de o ser renovado após o período de 12 (doze) meses, o índice a ser utilizado para reajuste será o IGP-M/FGV extinto ou proibida a sua utilização, o mesmo será substituído pelos seguintes índices em ordem de preferência: IGP-DI/FGV (Índice Geral de Preços Disponibilidade Interna da Fundação Getúlio Vargas), IPC-FIPE.

11 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 São obrigações da Contratada:

11.1.1 Assinar o contrato no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados do recebimento da convocação;

11.1.2 A Empresa vencedora responsabilizar-se-á pelo fiel cumprimento de todas as condições estabelecidas no presente Termo, disposições e acordos relativos à legislação social, penal e trabalhista em vigor, particularmente no que se refere ao pessoal alocado nos serviços contratados;

11.1.3 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

11.1.4. Arcar com eventuais prejuízos causados à ARRENDADOR e/ou a terceiros, provocados por ação ou omissão do seu pessoal;

11.1.5 Prestar, quando solicitado, todos os esclarecimentos necessários;

11.1.6. Cumprir fielmente o contrato firmado, de modo que não haja nenhuma reclamação dos usuários;

11.1.7 Dotar a lanchonete de todos os utensílios e equipamentos necessários para a atividade econômica, tais como: Freezers ou geladeiras, liquidificadores, chapas diversas, sanduicheiras, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes;

11.1.8 No fornecimento de refeição self-service deverá instalar uma balança para pesar as refeições, etc;

11.1.9 Manter o espaço devidamente aparelhado para fornecimento de serviço, em perfeitas condições de higiene;

11.1.10 Comercializar produtos relacionados a atividades do ramo de lanchonete, sendo expressamente proibida a comercialização de quaisquer outros produtos que não estejam relacionados ao objeto licitado, sem prévia autorização da ARRENDATÁRIA;

11.1.11. Retirar todos os materiais considerados nocivos e prejudiciais a saúde dos consumidores, quando recomendado pela fiscalização, em prazo não superior a 24(vinte e quatro) horas;

11.1.12. Manter a conservação, manutenção e higiene do ambiente, e colocar em local visível, tabela de preços contendo todos os produtos postos à venda, obedecendo a legislação pertinente, e, quando da inexistência de controle, este, será efetuado pela fiscalização da ARRENDATÁRIA;

11.1.13 Manter as pessoas que irão trabalhar com as máquinas em boa aparência, especialmente no tocante a higiene e controle de saúde, quaisquer dos seus empregados, cuja condição de saúde se apresente insatisfatória;

Claudinei da Rosa
Gerente de Unidade - Sesi/SENAI
Arquitetura 09/1/2016
Porto Velho - RO

11.1.14 Adquirir alimentos saudáveis, nutritivos e de qualidade armazenando de maneira adequada para que os mesmos não percam sua qualidade;

11.1.15 Obedecer ao que determina a resolução nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA.

11.2. Condições Especiais de Funcionamento:

11.2.1 Horário de Funcionamento

11.2.2 Os serviços deverão ser prestados de forma ininterrupta de segunda a sexta-feira das 07h30min às 22h30min, podendo ser estendido aos sábados das 08h00 às 12h00 ou se mudado os horários citados acima, através de acordo entre ARRENDATÁRIA e ARRENDADOR caso vantajoso;

11.2.3. À critério do SESI / SENAI, mediante simples comunicação escrita à empresa, poderá haver alteração desses horários;

11.2.4. Durante os períodos de recesso estudantil os serviços deverão ter continuidade e os horários serão os mesmos do expediente do ARRENDADOR, ficando a ARRENDATÁRIA ciente que neste período ocorre baixo faturamento;

11.3. Preços dos Produtos e Forma de Pagamento

11.3.1. O pagamento dos lanches/Bufferet será efetuado diretamente pelo usuário à ARRENDATÁRIA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito/crédito. Para o troco, a ARRENDATÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente, a ARRENDADOR isenta-se de ônus de qualquer espécie decorrentes desta atividade.

11.3.2 A empresa deverá aceitar como forma pagamento os vales refeições existentes no mercado, incluindo o utilizado pela FIERO, SENAI, SESI E IEL, bem como disponibilizar aos usuários a possibilidade de pagamento com cartão de débito/crédito, sem acréscimo do valor cobrado, através de pelo menos duas bandeiras.

11.3.3 Mediante acordo verbal entre a ARRENDATÁRIA, Alunos, docentes e colaboradores podem fazer acordo para outra forma de pagamento, sendo que qualquer prejuízo não recairá sobre o ARRENDADOR;

11.3.4 A ARRENDATÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços DEVIDAMENTE ATUALIZADA (COM OS PREÇOS DE MERCADO), em que constem, no mínimo, os itens que compõem a cesta de produtos.

11.3.5 O preço do quilograma (refeição) e lanches não poderão ultrapassar a média praticada em mercado.

11.3.6. Durante o período de prestação de serviço a ARRENDATÁRIA deverá se submeter a avaliação de qualidade e os preços praticados, por uma comissão constituída por representantes do SESI / SENAI-RO, Nutricionista do SESI/RO e representantes do sindicato SENALBA.

12 - DAS OBRIGAÇÕES DOS CONTRATANTES

12.1 São obrigações dos ARRENDADORES:

12.1.2. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela ARRENDATÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e seus Anexos;

12.1.3. Entregar a área concedida limpa e desimpedida para início das atividades.

12.1.4. Dar quitação quando da comprovação do pagamento mensal do aluguel.

12.5. Exigir o uso obrigatório de uniforme estabelecido para o serviço ou o uso de crachá de identificação.

12.1.6. Notificar, por escrito, a ARRENDATÁRIA, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do Contrato, solicitando providências para regularização das mesmas.

12.1.7. Manter arquivado, junto ao Contrato, toda correspondência trocada entre as partes.

12.1.8. Manter firme e valiosa a Concessão, desde que mantida as condições contratuais.

12.1.9. Manter em dias o pagamento das faturas de energia e água consumida em decorrência do funcionamento da cantina.

12.2 Da Pesquisa de Satisfação:

12.2.1 Será efetuada, periodicamente, pelo Sesi / SENAI, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos neste termo de referência.

12.2.2 A metodologia e o instrumento de coleta de dados da pesquisa de satisfação que trata o subitem anterior serão desenvolvidos pela fiscalização do Sesi e SENAI e deverão ser apresentados em até 90 (noventa) dias contados a partir da data de início da execução dos serviços do restaurante e de lanchonete.

12.2.3 Ainda no prazo definido no subitem anterior, para fins de acompanhamento diário das críticas e sugestão dos usuários do restaurante e lanchonete, a fiscalização do Sesi e SENAI deverá criar um e-mail específico para o recebimento e tratamento das informações.

12.2.4 A pesquisa de satisfação será aplicada, no mínimo, a cada semestre pela fiscalização do Sesi e SENAI.

12.2.4.1 Realizada a pesquisa de satisfação, a seguinte não poderá ocorrer antes do interregno 30 (trinta) dias, a fim de que o arrendatário tenha tempo hábil para promover as mudanças necessárias.

12.2.5 A pesquisa de satisfação deverá entrevistar apenas usuários dos serviços prestados.

12.2.5.1 Avaliar-se-á os seguintes aspectos inerentes a cada estabelecimento:

- a) Qualidade das refeições;
- b) Qualidade dos lanches;
- c) Qualidade de bebidas;

- d) Variedade de Cardápio;
- e) Qualidade do atendimento;
- f) Limpeza do ambiente;
- g) Nível Geral de satisfação;
- h) Outros aspectos necessários.

12.2.6 O resultado da pesquisa de satisfação poderá incorrer em aplicação de sanções conforme RLC do Sesi/SENAI.

13- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA

13.1 A receita com a contratação está a cargo dos elementos orçamentários, conforme segue:

SENAI PIMENTA BUENO:

| | |
|-----------------------------------|---|
| Unidade Administrativa | 24.02.12.01.01 ESCOLA SENAI CEET RPIMENTA BUENO - GESTÃO |
| Centro de Responsabilidade | 307.100.101.02- GESTÃO DAS UNIDADES OPERACIONAIS SENAI. |

Caudinei da Rosa
 Gerente de Unidade - Sesi/SENAI
 Pimenta Bueno - RO

SESI PIMENTA BUENO:

| | |
|-----------------------------------|---|
| Unidade Administrativa | 24.02.07.01 CENTRO EDUCACIONAL PROF. PAULO FREIRE - GESTÃO |
| Centro de Responsabilidade | 3.07.10.01.01.01 - GESTÃO DAS UNIDADES OPERACIONAIS Sesi. |

14 DA PROPOSTA DE PREÇOS E CRITÉRIO PARA JULGAMENTO:

14.1 A proposta de preço deverá ser apresentada na forma do Anexo I deste Termo de referência.

14.2 A proposta da empresa deverá indicar valores em moeda corrente nacional e já inclusos todos os custos diretos e indiretos relativos ao Objeto deste termo de referencia, inclusive com as despesas de transporte, seguros, materiais de consumo, sempre que necessário encargo social, trabalhistas, previdenciárias, securitárias ou outros decorrentes, ou que venham a ser desenvolvidos, não cabendo ao ARRENDADOR quaisquer custos adicionais.

14.3. Para julgamento das propostas considerar-se-á vencedora a proposta que, respeitando os preços praticados pelas empresas, ofertar a **MAIOR OFERTA POR ITEM**, observado a classificação final, e cuja proponente atenda às condições de habilitação, na forma das normas reguladoras das licitações na modalidade pertinente.

14.4 Do Valor Estimado:

14.4.1. Com base nas respectivas avaliações imobiliárias, estabelecidas no Laudo de Avaliação emitido pelo Corretor de Imóveis Efrânio Velten – CRECI 1582 24ª Região, a estimativa média para a concessão é de:

| ITEM | QUANT | UNIDADE | DESCRIÇÃO | VLR UNIT. | VLR ANUAL |
|------|-------|---------|--|---------------|------------------|
| 01 | 12 | Mês | Arrendamento de Cantina para Lanchonete e Buffet – localizada no SESI – Serviço Social da Indústria - Centro Educacional Professor Paulo Freire Pimenta Bueno – RO. Endereço: Avenida Turibio Odilon Ribeiro, Nº 781, Bairro Alvorada, Pimenta Bueno/RO Estado: Rondônia CEP: 76.940-000. Telefone: (69) 3451-3003, com área de 49,51 m ² | R\$ 980,00 | R\$ 11.760,00 |
| 02 | 12 | Mês | Arrendamento de Cantina para Lanchonete e Buffet – localizada no SENAI – UNIDADE SENAI CEET Pimenta Bueno, Endereço: Avenida Padre Ângelo, Nº 1278, Bairro Jardim das Oliveiras, Pimenta Bueno. Estado: Rondônia CEP: 76.970-000, Telefone 69 3451-3003, com área de 40,51 m ² . | R\$700,00 | R\$8.400,00 |

15 - DA RETRIBUIÇÃO

15.1 A retribuição mensal devida ao ARRENDADOR será de acordo com o valor arrendado, sob responsabilidade da unidade que responderá pela concessão diante a ARRENDATÁRIA.

15.1.2. O pagamento da retribuição mensal deverá ser realizado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, através de nota fiscal emitido pelo ARRENDADOR, sendo o pagamento da nota fiscal via depósito em conta corrente do ARRENDADOR.

15.1.3. Os períodos de recesso escolar serão devidamente comunicados, expressamente e com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos à ARRENDATÁRIA; não alterando o valor de concessão.

16 - DAS PENALIDADES

XIV. No caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido com o SENAI/RO, salvo as hipóteses comprovadas de caso fortuito e força maior, as penalidades aplicadas ao contratado, inclusive cumulativamente serão:

a) Advertência;

b) Multa;

- c) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o SESI;
- XV. O atraso injustificado no prazo de fornecimento implicará multa correspondente a 0,33% (zero vírgula trinta e por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total do pedido de compra correspondente, até o limite de 10% (dez por cento) do respectivo valor total.
- XVI. Nesta hipótese, o atraso injustificado por período superior a 30 (trinta) dias caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com as sanções puníveis neste item, inclusive a rescisão unilateral.
- XVII. A não substituição da nota fiscal, no prazo máximo de 10 dias após a notificação, implicará em multa de 10% sobre o valor total do Contrato.
- XVIII. As eventuais multas e outros valores devidos pelo CONTRATADO à CONTRATANTE poderão ser compensados no pagamento das parcelas, vencidas ou por vencerem, deduzidas da garantia ou poderão ser cobradas judicialmente, se for o caso.
- XIX. A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar ao licitante as seguintes penalidades, previstas no instrumento convocatório:
- d) Perda do direito a contratação;
 - e) Perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, sem prejuízo de outras penalidades previstas no instrumento convocatório
 - f) Suspensão do direito de licitar com o SENAI por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- XX. O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas, dará ao contratante o direito de rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de outras penalidades previstas no instrumento convocatório ou no contrato, inclusive a suspensão do direito de licitar ou contratar com o SENAI por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- XXI. O atraso injustificado no pagamento, por culpa da CONTRATANTE, poderá implicar na incidência juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês e correção monetária. Os juros serão calculados desde a data limite para o pagamento até a satisfação do débito.
- XXII. O CONTRATADO deverá comunicar, por escrito e justificadamente, as ocorrências de caso fortuito ou força maior impeditivas da prestação de serviços, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis contados da data da ocorrência, sob pena de não poder alegá-los posteriormente.

- XXIII. As multas poderão ser aplicadas tantas vezes quantas forem as irregularidades constatadas.
- XXIV. Além de qualquer outro descumprimento de cláusula contratual, constituem causas de resolução, em qualquer tempo, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que o CONTRATADO tenha direito a indenização, a qualquer título:
- a) Ceder ou transferir, no todo ou em parte, os serviços que constituem objeto do Contrato, sem a prévia autorização escrita da(s) CONTRATANTE(S);
 - b) Deixar de cumprir as obrigações previstas no Contrato;
 - c) Ocorrer reincidência, por parte do CONTRATADO, em infração contratual que implique na aplicação de multa;
 - d) Ocorrer a decretação de falência, a liquidação judicial ou extrajudicial da CONTRATADA, ou ainda, o ingresso desta última em processo de recuperação judicial;
 - e) Deixar de apresentar a garantia contratual prevista no Contrato, no prazo previsto, quando for o caso.
- XXV. Previamente à aplicação de penalidades, a CONTRATANTE oportunizarão esclarecimentos pelo CONTRATADO, que terá prazo máximo de 05 (cinco dias) úteis para apresentar justificativas, por escrito.
- XXVI. Caso não haja manifestação do CONTRATADO dentro desse prazo ou caso CONTRATANTE(S) entendam como improcedentes as justificativas, serão aplicadas as sanções previstas.

17- DA RESCISÃO CONTRATUAL

17.1. O presente contrato poderá ser rescindido de pleno direito pelo **CONTRATANTE**, independentemente de interpelação ou notificação judicial ou extrajudicial, nas seguintes hipóteses:

- a) Inadimplemento parcial ou total do contrato ou cumprimento irregular de seus termos;
- b) Decretação de falência, pedido de recuperação judicial, insolvência civil, liquidação judicial ou extrajudicial ou suspensão, pelas autoridades competentes, das atividades da CONTRATADA;
- c) Inobservância de dispositivos normativos, contratuais;
- d) Dissolução da empresa contratada;
- e) O atraso injustificado no início da prestação do serviço;
- f) A paralisação da prestação do objeto, sem justa causa e prévia comunicação ao **CONTRATANTE**;

- g) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital, no contrato ou pela Fiscalização do **CONTRATANTE**;
- h) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;
- i) A não manutenção das condições de habilitação previstas no edital.

17.1.2. O presente contrato também poderá ser rescindido a qualquer tempo por qualquer das partes bastante a comunicação expressa, com antecedência de 30 dias.

18- DO FORO

18.1 Fica eleito o foro da Comarca de Porto Velho, Rondônia para dirimir questões oriundas deste instrumento, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado.

Pimenta Bueno – RO, 18 de Julho de 2017.

Wanderson Santos de Souza
Assistente Administrativo – Compras

Claudinei da Rosa
Gerente de Unidade - SESI/SENAI
Portaria 001/2017
Pimenta Bueno - RO
Claudinei da Rosa
Gerente de Unidade SESI/SENAI
Pimenta Bueno



**ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA
MODELO DE PROPOSTA
PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

AO

SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – Centro Educacional Paulo Freire.
Avenida Turíbio Odilon Ribeiro, 781, Alvorada, Pimenta Bueno, Estado: Rondônia CEP:
76.970-000.
Fone: (69) 3451-3003

AO

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - UNIDADE SENAI CEET
Pimenta Bueno
Endereço: Avenida Padre Ângelo, N°1278, Bairro Jardim das Oliveiras, Pimenta Bueno.
Estado: Rondônia CEP: 76.970-000.

Prezados Senhores,

Após cuidadoso exame e estudo do Termo de Referência e seus anexos , com os quais concordamos, vimos apresentar a nossa Proposta, em conformidade com as condições estabelecidas no referido Termo de Referência, conforme descrições a seguir:

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD | UND | VALORES UNITÁRIO | VALOR GLOBAL |
|------|--|-----|-----|------------------|--------------|
| 01 | Arrendamento de Cantina para Lanchonete e Buffet – localizada no SESI – Serviço Social da Indústria - Centro Educacional Professor Paulo Freire Pimenta Bueno – RO. Endereço: Avenida Turíbio Odilon Ribeiro, N° 781, Bairro Alvorada, Pimenta Bueno/RO Estado: Rondônia CEP: 76.940-000. Telefone: (69) 3451-3003, com área de 49,51 m ² | 12 | MÊS | | |
| 02 | Arrendamento de Cantina para Lanchonete e Buffet – localizada no SENAI – UNIDADE SENAI CEET Pimenta Bueno Endereço: Avenida Padre Ângelo, N°1278, Bairro Jardim das Oliveiras, Pimenta Bueno. Estado: Rondônia CEP: 76.970-000, Telefone 69 3451-3003, com área de 40,51 m ² | 12 | MÊS | | |

Valor fixo e irrevogável: R\$

Prazo de validade da proposta: 90 (noventa) dias;

Prazo de entrega: IMEDIATA, após a assinatura do contrato;

Local de entrega:

DADOS BANCÁRIOS PARA EFETIVAÇÃO DE PAGAMENTO: BANCO _____

AGÊNCIA _____ CONTA CORRENTE _____



Os preços apresentados nesta proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.

Obrigamo-nos, caso nos seja adjudicado o objeto da licitação em causa, a comparecer na data, horário e local estabelecidos pelo SESI, para assinatura do Contrato.



ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atestamos para os fins do processo de licitação ___nº. ___ Sesi e/ou SENAI-DR/RO, que a empresa. _____, inscrita no CNPJ nº _____, localizada no endereço, _____ - Bairro _____ - no município de _____, visitou e vistoriou a unidade da Regional _____ onde serão executados os SERVIÇOS (objeto).

_____ - RO, _____ de _____ de 2017.

Caudinei da Rosa
Gerente de Unidade - Sesi/SENAI
Portaria 001/2017
Pimenta Bueno - RO

(assinatura do responsável do Sesi/SENAI)



ANEXO III DO EDITAL

CARTA CONVITE Nº ___/2017

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO ÀS NORMAS RELATIVAS AO
TRABALHO DO MENOR**

A empresa (nome da empresa), inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, DECLARA, para fins do disposto nos termos do Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99) que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesesseis anos.

OBSERVAÇÃO: Se a licitante possuir menores de 16 anos na condição de aprendizes deverá declarar essa condição. Esta declaração deverá ser emitida em papel que identifique a licitante ou que tenha o carimbo do CNPJ.

Local e Data,

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
RAZÃO SOCIAL E CARIMBO CNPJ DA EMPRESA



ANEXO IV DO EDITAL

CARTA CONVITE Nº ___/2017

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE

(NOME DA EMPRESA) _____, CNPJ Nº _____, sediada _____ (endereço completo) _____, declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data,

Assinatura do Representante Legal
Carimbo CNPJ da Empresa



ANEXO V DO EDITAL

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO

_____ (nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede em _____ (endereço completo), declara para os devidos fins que está enquadrada na condição de _____ (informar microempresa ou empresa de pequeno porte), estando assim apta a usufruir do direito de preferência estabelecido na Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações.

Local e data,

Assinatura do Representante Legal
Carimbo CNPJ da Empresa



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DANDO CIÊNCIA DE QUE CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Declaramos em atendimento ao previsto no item 3.8 do edital Carta Convite nº ____/2017/SESI/SENAI - DR/RO, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação exigidos para participação no presente certame.

Local e data

Assinatura do Representante Legal e
CNPJ da Empresa



PROTOCOLO DE RECEBIMENTO
CONVITE 001/2017 – Sesi/SENAIDR-RO
PROCESSO 00084.2017.5.511.01

Declaro ter retirado junto ao Serviço Social da Indústria- Sesi e Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial- SENAI- Departamento Regional em Rondônia o edital referente à licitação modalidade **CONVITE nº 001/2017**, critério de julgamento do tipo **MAIOR OFERTA POR ITEM**.

OBJETO: ARRENDAMENTO DO ESPAÇO DESTINADO ÀS INSTALAÇÕES DA CANTINA, NAS DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE Sesi- SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA, CENTRO EDUCACIONAL PROFESSOR PAULO FREIRE PIMENTA BUENO-RO, LOCALIZADO NA AVENIDA TURÍBIO ODILON RIBEIRO, 781-ALVORADA, E SENAI- SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL UNIDADE OPERACIONAL CEET PIMENTA BUENO, LOCALIZADO NA AVENIDA PADRE ÂNGELO , 1278- BAIRRO JARDIM DAS OLIVEIRAS, PARA COMERCIALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE E BUFFET (ALMOÇO TIPO SELF-SERVICE POR KG) CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS ANEXOS. A PRESENTE LICITAÇÃO REGER-SE-Á EM CONFORMIDADE COM O REGULAMENTO DE LICITAÇÕES DO **SESI/SENAI** E DE ACORDO COM AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE ATO CONVOCATÓRIO E SEUS ANEXOS.

DATA DA ABERTURA: 12/09/2017 às 16:00.

LOCAL DA LICITAÇÃO: Sesi PIMENTA BUENO/RO, Av.: Turíbio Odilon Ribeiro, 781 - Bairro: Alvorada. CEP: 76.970-000

Informações: Casa da Indústria - Rua Rui Barbosa, nº 1112, bairro Arigolândia, no município de Porto Velho/RO. Fone: (69) 3216-3481/ 3216-3477, site: www.fiero.org.br ou e-mail: cpl@fiero.org.br.

Porto Velho/RO, ___ / ___/2017.

Carimbo do CNPJ:

Telefone de Contato: _____

E-mail: _____

Endereço: _____