

EDITAL DE LICITAÇÃO
MODALIDADE CONCORRÊNCIA Nº 010/2016
PROCESSO Nº 161/2016

A Prefeitura do Município de Renascença, localizada na Rua Getúlio Vargas, nº 901, Centro, CEP 85.610-000, na cidade de Renascença-PR, através de sua Comissão Permanente de Licitações, designada pela portaria 001, de 04 de janeiro de 2016, com a devida autorização expedida pelo Prefeito Municipal, exarada em 07 de dezembro de 2016, torna pública a realização de Licitação na Modalidade CONCORRÊNCIA, objetivando a Concessão de Uso de uma edificação destinada à exploração da atividade de bar, lanchonete, restaurante e choperia, localizada na Rua Marechal Hermes da Fonseca, s/nº, no Lago municipal de Renascença, com área de 450,08 m², autorizada pela Lei Municipal nº 1506/2016, com finalidade única e exclusivamente para atividade de bar, lanchonete e choperia, conforme descrição no edital, nas condições em que se encontra, observadas as disposições da Lei 8.666/93 e alterações e as condições fixadas neste Edital e seus anexos, sendo a presente licitação do tipo MAIOR OFERTA por item.

Os envelopes **A** contendo a documentação para habilitação e envelopes **B**, contendo a proposta-oferta dos interessados deverá ser entregue à Rua Getúlio Vargas, nº 901, no Departamento de Licitações e Contratos até o dia **17 de janeiro de 2017**, às **09h00**, quando serão abertos, junto a sala de reuniões da Administração desta Prefeitura Municipal, na data e horário acima citado. Não serão consideradas as propostas em atraso.

2 – OBJETO

2.1 – CONCESSÃO DE UMA EDIFICAÇÃO DESTINADA À EXPLORAÇÃO DA ATIVIDADE DE BAR E LANCHONETE, LOCALIZADA NA RUA MARECHAL HERMES DA FONSECA, S/Nº, NO LAGO MUNICIPAL DE RENASCENÇA, COM ÁREA DE 450,08 M², AUTORIZADA PELA LEI MUNICIPAL Nº 1506/2016.

2.1.1 Caracterização do imóvel:

ITEM	DESCRIÇÃO	ÁREA	VALOR MÍNIMO
01	EDIFICAÇÃO DESTINADA À EXPLORAÇÃO DA ATIVIDADE DE BAR, LANCHONETE E CHOPERIA, CONTENDO AS SEGUINTE DEPENDÊNCIAS: COZINHA, BANHEIRO FEMININO E MASCULINO, CENTRAL DE GÁS, INSTALAÇÃO ELÉTRICA E HIDRÁULICA, ESPAÇO DESTINADO AOS CLIENTES, COPA.	450,08 M ² ,	530,00

3 - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

3.1. Poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas estabelecidas em quaisquer localidades do território nacional, individualmente, em grupo ou consórcio, desde que satisfaçam as condições estabelecidas neste edital.

3.1. No caso de grupo ou consórcio, estes deverão ser legalmente constituídos, indicando-se a Empresa responsável pelo consórcio, que deverá atender às condições de liderança, apresentando cada consorciado os documentos exigidos neste Edital.

3.2. Os interessados poderão obter informações para visitar o imóvel objeto desta Concorrência, bem como examinar a sua documentação dominial e receber cópia completa deste Edital, no local e horário definidos no preâmbulo do edital.

3.3. Nesta licitação não poderão concorrer servidor do Município ou dirigente de órgão responsável pela licitação, membros da Comissão Permanente de Licitação, a entidade e o agente responsável pela avaliação do imóvel objeto da alienação, e empresa consorciada através de mais de um consórcio isoladamente.

3.4 O Município de Renascença-PR reserva-se o direito de presentes razões de ordem administrativa, comercial ou operacional, alterar a data da licitação, revogá-la total ou parcialmente sem que com isso caiba ao licitante o direito de indenização, ou reclamação judicial.

3.5 Reserva-se ainda, o Município de Renascença – PR o direito de não concretizar a concessão, sem prejuízo das demais cominações previstas, na hipótese do não cumprimento de quaisquer das providências indicadas no presente Edital.

3.6 O Município de Renascença-PR faz saber, desde já, aos licitantes, que a apresentação da proposta implicam pleno conhecimento dos termos deste Edital, seus anexos e instruções.

3.7 Os proponentes poderão ser representados por procurador, tanto na licitação quanto na formalização da compra e venda, devendo ser anexada à documentação de habilitação a respectiva procuração por instrumento público, outorgando poderes para tal fim.

3.8 Os procedimentos licitatórios previstos neste Edital aplicar-se-ão ao imóvel licitado e constante do Anexo I.

3.9 A Comissão Permanente de Licitação, prestará aos interessados todos os esclarecimentos que se fizerem necessários, sendo dispensada a existência de qualquer outro tipo de intermediário.

3.10 A destinação do imóvel que ora se pretende conceder, deverá ter como destinação **ÚNICA E EXCLUSIVAMENTE PARA BAR, LANCHONETE, RESTAURANTE E CHOPERIA.**

4. DO PREÇO

4. O preço mínimo do aluguel do imóvel é de R\$ 530,00 (quinhentos e trinta reais), conforme Anexo I deste Edital.

4.1. O referido preço foi estabelecido em moeda corrente nacional.

5. DAS CONDIÇÕES

I. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

Os serviços poderão ser prestados de forma contínua, de segunda a domingo, no horário permitido pela legislação Municipal. Sábados, domingos e feriados, o horário poderá ser diferenciado. O Horário será definido no Alvará de Localização e Funcionamento.

II. PRAZO DA CONCESSÃO:

O prazo da referida concessão será de 10 anos, a contar da assinatura do Contrato de Concessão, podendo ao final do prazo, a concessão ser renovada por iguais e sucessivos períodos, ou ser revogada mediante manifestação formal de quaisquer das partes, com prévio aviso de no mínimo 60 dias.

III. Forma da prestação dos serviços:

A Concessionária prestará os serviços de restaurante, bar e choperia, todos os dias da semana para melhor atender trabalhadores, visitantes e cidadãos de Renascença.

A Concessionária prestará os serviços de preparação e distribuição de refeições tipo self-service, tipo fracionada (marmitex) e prato feito.

A refeição tipo self-service será cobrada por quilo e a refeição tipo fracionada (marmitex) será cobrada por preço único (incluindo alimento + embalagem). A refeição tipo fracionada (marmitex) será preparada pela Concessionária e ofertada em recipientes apropriados, contendo no mínimo 600 gramas de alimento por unidade. A composição destas deverá seguir as recomendações preconizadas pela OMS Organização Mundial de Saúde. Devendo ser uma alimentação saudável, que contenha entre 900 a 1000 KCal por refeição. A porção proteica (de origem animal) de alimento pronto deverá corresponder a não menos de 140 (cento e quarenta) gramas quando sem osso e 200 (duzentos) gramas com osso, por refeição.

A refeição tipo marmitex deverá ser composta de no mínimo:

- Carne (vermelha ou branca)
- Guarnição (farofa, purê, suflê de legumes, etc.)
- Arroz branco (tipo 1)
- Feijão
- Salada (vegetais folhosos e/ou legumes)

A refeição tipo prato feito deverá conter no mínimo: alimentos, suco embalagem com 300 ml e sobremesa do dia.

O cardápio deverá ser elaborado pelo nutricionista da Concessionária, considerando as sugestões contidas na Tabela 1, para Restaurante e Tabela 2 para Lanchonete, sendo obrigatoriamente assinado por um profissional formado com registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN. Este cardápio deve ser apresentado dentro do envelope de documentação, devidamente aprovada pela Nutricionista.

IV. Componentes básicos para o cardápio do restaurante:

Tabela 1

Item	Composição diária mínima exigida
Saladas	1 tipo de alface 2 tipos de outros vegetais folhosos 2 tipos de vegetais crus não folhosos 2 tipos de vegetais cozidos

	3 tipos de molhos para salada
<p>Guarnições</p> <p>Deverão ser servidas diariamente no mínimo 5 guarnições, de forma a combinar com os pratos.</p>	<p>Arroz branco</p> <p>Arroz composto ou risotos (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, etc.)</p> <p>Arroz integral</p> <p>Massas tipo talharim, espaguete, ravióli nhoque, capeleti, lasanha, canelone, penne, etc.</p> <p>Feijão simples/lentilha</p> <p>Farofa</p> <p>Creme de milho ou ervilha</p> <p>Purê de batata</p> <p>Batata soutê</p> <p>Suflês de legumes</p> <p>Abobrinha</p> <p>Polenta</p>
<p>Carnes</p> <p>Deverão ser servidas diariamente, de forma alternada, no mínimo 2 guarnições, de forma a combinar com os pratos.</p>	<p>Carne vermelha bovina (sem osso): filé mignon, alcatra, contrafilé, coxão mole, costela, patinho e lagarto. (carne vermelha deve ser servida todos os dias)</p> <p>Pescados ou frutos do mar: Robalo, pescada amarela, surubim, badejo, <i>sait peter</i>, salmão, dourado, merluza, camarão, bacalhau. (Pescados ou frutos do mar devem ser servidos uma vez por semana).</p> <p>Carne de aves: Coxa e sobrecoxa de frango, peito de frango, filés de ave. (carne de aves deve ser servidas duas vezes por semana).</p> <p>Carne suína (carne suína deve ser servida uma vez por semana).</p>
Refeição fracionada (marmitex)	Arroz, feijão, opção proteica, guarnição e salada.
Prato feito	Arroz, feijão, opção proteica, guarnição e salada. Suco de 300 ml Salada de frutas 200 gramas
Sobremesas	Doce simples – gelatina, fruta em calda ou em compota Mousse – chocolate, morango, coco, maracujá, etc. Salada de frutas

V. Componentes básicos para o cardápio da lanchonete:

Tabela 2

Item	Produto	Variações	Medida
1	Salgado assado	Frango ou carne ou pizza	100 gramas
2	Salgado frito	Frango ou carne ou pizza	100 gramas
3	Sanduiche natural	Sabores diversos	150 gramas
4	Hamburger	Pão, frango ou carne, queijo, salada	150 gramas
5	Salada de frutas	Sabores diversos	200 gramas

VI. Dos preços cobrados no Restaurante e lanchonete, pelas refeições:

a) Restaurante:

Item	Tipo de refeição	Unidade	Valor R\$
Refeição	Por quilo, tipo <i>self-service</i> , servida no <i>buffet</i>	1 Kg	25,00
	Refeição tipo marmitex, com no mínimo 600 gramas	600 g	12,00
	Prato Feito (Alimento+suco 300 ml+ sobremesa)	750 g	15,00
Sobremesa	Mousse	1 Kg	15,00
	Salada de fruta	1 Kg	25,00
	Doce simples	Unidade	1,50
Bebidas	Suco natural	300 ml	4,00
	Salada de fruta	300 ml	3,00
	Doce simples	300 ml	3,50
	Cerveja	300 ml	3,00
	Cerveja	600 ml	6,00
	Cerveja	1000 ml	9,00
	Chopp	300 ml	6,00
Chopp	500 ml	8,00	

b) Lanchonete

Item	Tipo	Unidade kg/ml	Valor R\$
1	Salgado assado	100 gramas	3,50
2	Salgado frito	100 gramas	2,50
3	Sanduiche natural	150 gramas	8,00
4	Hambúrguer	150 gramas	8,00
5	Salada de frutas	200 gramas	6,00
6	Café com leite	150 ml	3,00
7	Café expresso	100 ml	3,75
8	Suco Natural	300 ml	4,00
9	Suco de polpa	350 ml	3,00
10	Refrigerante	350 ml	3,50
11	Cerveja	300 ml	3,00
12	Cerveja	600 ml	6,00

14	Cerveja	1000 ml	9,00
15	Chopp	300 ml	6,00
16	Chopp	500 ml	8,00

c) Do critério de reajuste dos preços cobrados pela Concessionária:

O reajuste dos preços cobrados pela Concessionária será autorizado, mediante solicitação formal da empresa, a cada período de 12 meses de vigência da execução do contrato de concessão, com base na variação anual do IPCA (IBGE), ou outro índice que venha substituí-lo. A autorização para o reajuste dos preços será efetivada com a expedição de ato do Chefe do Poder Executivo Municipal.

Será autorizado ainda, mediante solicitação formal da Concessionária, o realinhamento dos preços dos produtos ofertados no restaurante ou lanchonete, desde que comprovada a variação para mais ou para menos do custo desses produtos. A Comprovação será feita mediante apresentação de Nota Fiscal de compra anterior e posterior ao aumento. O cálculo será realizado pela Secretaria de Finanças e a concessão do reajuste será efetivada com a devida aquiescência da procuradoria jurídica do Município e expedição de ato do Chefe do Poder Executivo Municipal.

Os aumentos previsíveis de consequências calculáveis como reajuste salarial, aumento de impostos e taxas não serão objeto de análise de realinhamento de preços.

VII. Valor mínimo da taxa mensal de Ocupação:

Geração de empregos com carteira assinada de pelo menos 3 pessoas. Os demais podem ser contrato de prestação de serviços.

VIII. Das obrigações e encargos do Concessionário:

- a) Geração de empregos com carteira assinada de pelo menos 3 pessoas;
- b) Aquisição e instalação dos móveis, louças, talheres, aparelhos elétricos e ou eletrônicos, máquinas e todos os demais utensílios domésticos necessários para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete e conforto e higiene aos usuários. Todos os utensílios devem ser de acordo com o padrão da construção, pois não serão aceitos produtos de má qualidade;
- c) Os serviços deverão ser prestados de forma contínua, por pelo menos 6 dias na semana, no horário permitido pela legislação Municipal. Sábados, domingos e feriados, o horário poderá ser diferenciado.
- d) São de responsabilidade da Concessionária todas as despesas com consumo de energia elétrica, água, telefone, tributos diversos, salários de empregados, encargos trabalhistas e previdenciários, limpeza, manutenção e conservação interna e externa do imóvel e dos móveis, destinação adequada dos resíduos, recuperação de equipamentos, limpeza externa do terreno, entre outras despesas pertinentes à atividade;
- e) A concessionária poderá permitir a utilização dos banheiros públicos existentes nas imediações, pelos seus usuários, desde que o acesso seja livre para qualquer pessoa que frequente o lago e ainda, se responsabilize pela limpeza, manutenção e conservação dos

banheiros;

- f) A empresa Concessionária não poderá sob hipótese alguma paralisar suas atividades por mais de 6 (seis) meses, sem justificativa plausível, vender, transferir, locar ou sublocar a terceiro, o imóvel, nem alterar a destinação que lhe foi dada, sob pena de ser a Concessão, revogada, sem qualquer medida judicial.
- g) Manter sempre livre a pista de caminhada defronte ao estabelecimento, garantindo o livre fluxo de pessoas na pista, nos dois sentidos;
- h) Contratar seguro contra intempéries, furto ou roubo e apresentar apólice em no máximo 60 dias da assinatura do Contrato de Concessão;
- i) Permitir a fiscalização por parte do Poder Executivo, sobre as condições de utilização do imóvel;
- j) A Concessionária prestará os serviços de restaurante, bar e choperia, todos os dias da semana para melhor atender trabalhadores, visitantes e cidadãos de Renascença;
- k) A Concessionária prestará os serviços de preparação e distribuição de refeições tipo self-service, tipo fracionada (marmitex) e prato feito.
- l) Deverá iniciar suas atividades no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a entrega do bem pela Prefeitura.

IX. Quanto aos empregados da Concessionária do restaurante e lanchonete.

A Concessionária deverá designar, para realização dos serviços, empregados com qualificação técnica comprovada, mediante apresentação de certificado, devendo todos ser maiores de idade. A equipe mínima de empregados com registro em Carteira de Trabalho ou Contrato de Trabalho é de:

- 2 Garçons
- 1 Cozinheiro com curso de gastronomia, conservação de alimentos e confecção de lanches
- 1 Auxiliar de Cozinha com curso de manipulação e congelamento de alimentos
- 1 profissional de Administração ou que preste serviço de consultoria, contratado para prestação do serviço por no mínimo um ano.
- 1 Profissional especializado em Planejamento e Adequação de Cardápio.

X. Documentos dos empregados:

Deverão apresentar em até 5 (cinco) dias antes do início das atividades:

- Carteira de Trabalho e Previdência Social ou Contrato de Prestação de serviço, mencionados no item anterior;
- Documentos pessoais (RG e CPF);
- Certidão de Casamento ou Nascimento;
- Documento que comprove a realização do curso relacionado a sua profissão ou atividade.
- Declaração de que não ocupa cargo, emprego ou função pública na Administração Municipal, Estadual ou Federal;

XI. Da Fiscalização do Contrato e controle do cumprimento dos objetivos da concessão;

O contrato de Concessão de Uso será fiscalizado pela Secretaria de Finanças, setor de Tributação e serviço de Vigilância Sanitária do Município. O estabelecimento está sujeito ainda, a fiscalização de outros órgãos públicos estaduais ou federais, conforme manda a legislação.

Para verificação do cumprimento dos objetivos da Concessão será realizada pesquisa com os usuários do estabelecimento, visando aferir o grau de satisfação dos usuários. A metodologia, a periodicidade e o instrumento de coleta de informações sobre os serviços prestados pela Concessionária, serão definidos pela Secretaria de Administração.

A pesquisa de satisfação será aplicada, no mínimo, a cada 6 meses a contar do início das atividades.

Os requisitos mínimos da pesquisa serão:

- a) Qualidade das refeições;
- b) Qualidade dos lanches;
- c) Qualidade das bebidas;
- d) Variedade do cardápio;
- e) Qualidade do atendimento;
- f) Limpeza do ambiente;
- g) Nivel geral de satisfação.

XII. A data do início do pagamento do valor da concessão.

O pagamento se dará a partir do trigésimo dia após o período de recuperação do investimento, nas edificações realizadas no imóvel, que será definido após a conclusão e aprovação final das instalações, por Comissão especialmente designada para calcular o custo total e final do mobiliário, utensílios e o que mais for instalado pela concessionária. A data do início do pagamento é definida pela seguinte fórmula:

$$\frac{CTI}{VPO} = PRI$$

Onde:
CTO é o Custo Total das Instalações Obra;
VPO é o Valor da Proposta-Oferta e
PRI é o período de Recuperação do Investimento

XIII. Valor mensal da concessão

O valor mensal mínimo da locação é de R\$ 530,00 (quinhentos e trinta reais), importância esta oferecida ao Município pela CONCESSIONÁRIA quando do julgamento da Concorrência, a serem pagos conforme item XII.

XIV. Da correção dos valores investidos nas instalações e valor da concessão

Tanto o valor da concessão/locação, quanto o valor investido pela concessionária nas instalações do estabelecimento serão reajustados com base na variação do IGPM/IBGE, ou outro índice que vier a substituí-lo;

6. FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES A e B, e DA CARTA DE CREDENCIAMENTO

20.1 - Os envelopes A e B, contendo respectivamente a documentação para habilitação e proposta-oferta, deverão ser entregues na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital, devidamente fechados, constando na face os seguintes dizeres:

A) PREFEITURA MUNICIPAL DE RENASCENÇA
EDITAL DE LICITAÇÃO MODALIDADE CONCORRÊNCIA Nº 010/2016
ENVELOPE A - DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO
PROPONENTE: _____ (NOME DA EMPRESA)

B) PREFEITURA MUNICIPAL DE RENASCENÇA
EDITAL DE LICITAÇÃO MODALIDADE CONCORRÊNCIA Nº 010/2016
ENVELOPE B - PROPOSTA-OFERTA
PROPONENTE: _____ (NOME DA EMPRESA)

6.2 - Caso o proponente encaminhe um representante para acompanhar o procedimento licitatório, deverá formalizar uma Carta de Credenciamento, conforme anexo VII, a qual deverá ser entregue à Comissão Permanente de Licitações na data e horário de abertura dos envelopes A e B.

6.3 - No caso de diretor, sócio, proprietário ou assemelhado licitante que comparecer ao local, deverá comprovar a representatividade por meio da apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social e seus termos aditivos, do documento de eleição de seus administradores, devidamente registrados na Junta Comercial ou no cartório de pessoas jurídicas, conforme o caso.

6.4 - Os documentos para o credenciamento referido nos subitens 4.1, 4.1.1 e 4.1.2, deverão ser apresentados em sobre-carta (fora dos envelopes).

6.5 - Cada credenciado poderá representar apenas uma empresa.

6.6 – A não apresentação da Carta de Credenciamento, ou a incorreção deste, não inabilitará a licitante, mas impedirá o representante de manifestar-se ou responder por aquela.

7 - DOCUMENTOS REFERENTE A HABILITAÇÃO:

7.1- Os envelopes contendo a documentação para habilitação das empresas interessadas, deverá conter os documentos abaixo relacionados, em uma única via, sem rasuras ou borrões.

7.1.1 – Para comprovação da habilitação jurídica:

7.1.1.1 – Registro Comercial, no caso de firma empresário;

7.1.1.2 – Estatuto Social registrado no Registro ou Junta Comercial, acompanhado da ata, devidamente arquivada, da Assembléia Geral ou Reunião do Conselho de Administração que elegeu os administradores, com a comprovação de sua publicação em órgão de imprensa;

7.1.1.3 – Contrato Social e alterações subsequentes, ou contrato consolidado, devidamente registrado na Junta Comercial, no caso das demais sociedades.

7.1.1.4 – Decreto de autorização, em se tratando de empresas ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e de ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.1.2 – Para comprovação da regularidade fiscal:

7.1.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), expedido a menos de 60 (sessenta) dias da data da abertura da licitação;

7.1.2.2 - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal (Certidão Negativa de Tributos e Contribuições Municipais) do domicílio ou sede do proponente, ou outras equivalentes na forma da Lei;

7.1.2.3 - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, em vigência, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei, a ser emitida pela Caixa Econômica Federal – CEF;

7.1.2.4 - Certidão Conjunta de Regularidade a Fazenda Federal e Dívida Ativa da União e Tributos Federais, na forma da lei;

7.1.2.5 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei;

7.1.2.6 - **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**, expedida a menos de 180(cento e oitenta dias).

7.1.3 – Para a comprovação da qualificação econômica-financeira:

7.1.3.1 - Certidão Negativa do Cartório de Registro de Falências e Concordatas do local da sede do proponente, expedida a menos de 6 meses da data de abertura da licitação;

7.1.4 – Para comprovação da qualificação técnica:

7.1.4.1 - **Declaração** sob as penas da lei, para fins da Concorrência nº. 010/2016, confirmando serem verdadeiras as informações constantes da respectiva proposta, bem como, declarando-se que recebeu e/ou obteve acesso a todos os documentos e tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações e

da situação do imóvel licitado, nada tendo a reclamar futuramente, conforme modelo no **Anexo V**;

7.1.4.2 - A empresa esta de situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal, formalizada nos termos do modelo VIII deste Edital, em cumprimento ao Decreto nº 42.911, de 06 de março de 1998, de acordo com o modelo constate no **Anexo VI**;

7.1.4.3. Não foi declarada inidônea para licitar por nenhum órgão federal, estadual ou municipal, conforme **Anexo III**.

7.1.4.4. Declaração da empresa de que está ciente de que o imóvel serve ÚNICA E EXCLUSIVAMENTE PARA ATIVIDADE DE BAR, LANCHONETE, RESTAURANTE E CHOPERIA, pelo período mínimo de 10 anos, contados a partir da transferência da propriedade do Município para o ofertante vencedor. E que caso essa determinação não seja cumprida, o Município poderá ingressar em juízo, objetivando a retrocessão do imóvel ao patrimônio público, esteja ele de posse ou propriedade quem quer que seja. Que está ciente de que essa condição será averbada na escritura de transferência do imóvel, de acordo com o modelo constate no **Anexo VIII**.

7.2 – Documentos Facultativos

7.2.1 – Termo de Renúncia

7.2.2.1 - A empresa interessada em renunciar ao seu direito a recurso contra decisão a Comissão de Licitação quanto à habilitação e classificação, deverá apresentar o respectivo documento nos exatos termos do **anexo IV**, o qual deverá ser entregue juntamente com a documentação de habilitação.

7.2.1 – Os documentos especificados acima ainda que apresentados de forma irregular ou em desconformidade com o exigido no edital, não será motivo de inabilitação da empresa licitante respectiva, ficando tão somente prejudicado o direito a ser exercido.

7.3 – Disposições Gerais referentes aos documentos:

7.3.1 – Os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** (envelope A) poderão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia desde que autenticada por cartório competente, ou cópia simples que poderá ser autenticada pela Comissão Permanente de Licitações no decorrer da sessão **desde que o original esteja na posse do representante credenciado**, ou ainda por meio de publicação em órgão oficial expedidos via Internet.

7.3.2 – Será considerado prazo de validade de 60 (sessenta) dias, a partir da data de emissão para as certidões nas quais não constar a data de vencimento.

7.3.3 – Caso a proponente apresente certidões emitidas via Internet a aceitação das mesmas ficará condicionada a consulta pelo mesmo sistema.

7.3.4 – A falta de qualquer documento exigido no presente Edital, implicará na inabilitação do Licitante, não sendo concedido em nenhuma hipótese, prazo para apresentação de documento(s) faltante(s).

7.3.5 – A apresentação de documentos em desacordo com o exigido no presente edital, implicará na inabilitação do licitante.

8 - PROPOSTA-OFERTA

8.1 - A proposta-oferta - envelope B - devidamente assinada pelo proponente ou seu representante legal, redigida em português, de forma clara, sem emendas, rasuras ou entrelinhas nos campos que envolverem valores, quantidades e prazos, deverá ser elaborada considerando as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e conter:

- a) – Nome ou Razão Social do proponente;
- b) - Ramo de atividade da empresa (comércio ou indústria ou serviços);
- c) – Número do CNPJ/CPF e endereço completo;
- d) – Número do edital de licitação;
- e) – Data de apresentação da proposta;
- f) – Descrição do objeto da presente licitação;
- g) – Valor da oferta, em moeda corrente brasileira, grafado em algarismo e por extenso, referente ao objeto da presente licitação;
- h) – Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos que será contado a partir da data da entrega da proposta. Na contagem do prazo excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia do vencimento;
- i) – Assinatura do responsável legal da proponente, nome legível, número de identidade;

9 - PROCEDIMENTOS:

9.1 - Serão abertos os envelopes **A**, contendo a documentação relativa a habilitação dos proponentes e procedida a sua apreciação.

9.2 - Serão considerados inabilitados os proponentes que não apresentarem os documentos exigidos no item 8 (oito) deste Edital.

9.3 - Os envelopes **B**, contendo a proposta-oferta, serão devolvidos fechados aos proponentes considerados inabilitados, desde que não tenha havido recurso ou após a sua denegação.

9.4 - Serão abertos os envelopes **B**, contendo a proposta-oferta dos proponentes habilitados, desde que transcorrido o prazo sem interposição de recurso, ou tenha havido desistência expressa, ou após o julgamento dos recursos interpostos.

9.5 - Será verificada a conformidade de cada proposta com os requisitos exigidos no item 9 (nove) deste Edital, promovendo-se a desclassificação das propostas desconformes e incompatíveis.

9.6 - Julgamento e classificação das propostas de acordo com o estabelecido no item 11 (onze) deste Edital.

10 - CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

10.1. Serão abertos apenas os envelopes contendo as propostas dos licitantes habilitados.

10.2. A inadequação da proposta aos objetivos da licitação a torna inexecutável.

10.3. Serão registradas em ata as ocorrências da reunião e a classificação do julgamento das propostas, ao que se dará publicidade.

10.4. O critério para escolha do licitante vencedor será aquele que fizer a **MAIOR OFERTA por item**. No caso de se verificar empate entre as propostas, a Comissão utilizará, para desempate, o critério de sorteio, em solenidade para a qual serão convocados todos os licitantes, salvo se estiverem presentes todos os proponentes, e houver consenso na decisão imediata, além da renúncia do prazo recursal.

10.5 - Será desclassificada a proposta-oferta que:

10.5.1 – Apresentar valor inferior ao mínimo fixado no item 2 deste Edital;

10.5.2 – Seja omissa, vaga ou apresente irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

10.5.3 – Não atender às especificações e às exigências contidas neste edital;

10.5.4 – Contiver ofertas de vantagens não previstas neste edital.

10.6 – Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão poderá, a seu juízo, poderá fixar às licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, escoimadas das causas que motivaram a desclassificação, na forma do § 3º, do artigo 48, da Lei nº 8.666/93.

11 - DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

11.1 Apreciadas as propostas e indicado o vencedor desta licitação, a Comissão elaborará ata circunstanciada visando à homologação do resultado e adjudicação do objeto ao vencedor.

11.2 A decisão da Comissão de Licitação será considerada definitiva após a homologação do resultado, o que ocorrerá transcorrido os 5 (cinco) dias úteis do interregno recursal.

11.3 Todos os participantes serão avisados do resultado definitivo através de publicação nos órgãos oficiais de imprensa e jornais de grande circulação, conforme manda a Lei nº 8.666/93.

11.4 O processo licitatório será concluído mediante a assinatura do Termo Contratual de Compra e Venda do Bem imóvel.

11.5 O licitante vencedor deverá assinar o Termo Contratual de compra e venda no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da comunicação do resultado ao licitante vencedor. Se não o fizer, sofrerá aplicação de multa correspondente a 20% (vinte por cento) do valor ofertado, a qual será tida e considerada como dívida líquida, certa e exigível nos termos do artigo 585 do CPC, c/c Lei Federal 9.070/95.

11.6 Se, depois de cumprida a multa, o vencedor deixar de assinar o contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou se deixar de pagar a multa, a adjudicação será transferida sucessivamente aos licitantes remanescentes na ordem de classificação, para assiná-lo em igual prazo e nas mesmas condições, conforme prescrevem os artigos 81, parágrafo único e 64, §2º, da Lei 8.666/93.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Em caso de atraso injustificado no cumprimento do pagamento, será aplicada ao ofertante multa moratória correspondente a 2% (dois) por cento.

12.2. Pela inexecução total ou parcial do contrato, o Contratante poderá garantir a prévia defesa, aplicar ao Contratado as sanções previstas no art. 87 da Lei 8.666/93, podendo a multa corresponder a até 10% do valor contratual. Sendo:

I – Advertência;

II – Multa;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade 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, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

§ 1º Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

§ 2º As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

§ 3º A sanção estabelecida no inciso IV deste artigo é de competência exclusiva do Ministro de Estado, do Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

14 - DISPOSIÇÕES GERAIS:

14.1 – É facultado à Prefeitura Municipal de RENASCENÇA, Estado do Paraná, solicitar a atualização de qualquer documento relativo a presente licitação.

14.2 – Reserva-se o município de Renascença, revogar ou anular esta licitação nos termos do Art. 49 da lei 8.666/93, no seu todo ou em parte.

14.3 – Informações e esclarecimentos relativos ao edital, seus modelos e anexos poderão ser solicitados por escrito, à Comissão Permanente de Licitações, na Rua Getúlio Vargas, nº 901, fone/fax - (046) 3550-8300, CEP 85.610-000 – e-mail: administracao@renascenca.pr.gov.br ou licitacao@renascenca.pr.gov.br.

14.4 – Das sessões públicas serão lavradas atas, as quais serão assinadas pelos membros da Comissão de Licitação e proponentes presentes.

14.5 – A pasta técnica, com inteiro teor do Edital e seus respectivos modelos e anexos, poderá ser examinada no endereço mencionado no preâmbulo deste edital, a partir do dia 31/03/2016 no horário comercial ou através do site www.renascenca.pr.gov.br, no ícone licitações.

15 - ANEXOS DO EDITAL:

15.1 – Fazem parte integrante do presente Edital, os anexos abaixo relacionados:

- ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES DO IMÓVEL E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
- ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO
- ANEXO III – DECLARAÇÃO IDONEIDADE
- ANEXO IV – TERMO DE RENÚNCIA
- ANEXO V – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO EDITAL
- ANEXO VI – DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENORES
- ANEXO VII – CARTA DE CREDENCIAMENTO
- ANEXO VIII – DECLARAÇÃO

Renascença, 07 de dezembro de 2016.

Lessir Canan Bortoli
Prefeito

CONCORRÊNCIA N. 010/2016

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Esta licitação tem por objeto a **CONCESSÃO DE UMA EDIFICAÇÃO DESTINADA À EXPLORAÇÃO DA ATIVIDADE DE BAR E LANCHONETE, LOCALIZADA NA RUA MARECHAL HERMES DA FONSECA, S/Nº, NO LAGO MUNICIPAL DE RENASCENÇA, COM ÁREA DE 450,08 M², AUTORIZADA PELA LEI MUNICIPAL Nº 1506/2016.**

O imóvel, bem como seu valor mínimo, a ser alienado trata-se do imóvel descrito na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	ÁREA	VALOR MÍNIMO
01	EDIFICAÇÃO DESTINADA À EXPLORAÇÃO DA ATIVIDADE DE BAR, LANCHONETE E CHOPERIA, CONTENDO AS SEGUINTE DEPENDÊNCIAS: COZINHA, BANHEIRO FEMININO E MASCULINO, CENTRAL DE GÁS, INSTALAÇÃO ELÉTRICA E HIDRÁULICA, ESPAÇO DESTINADO AOS CLIENTES, COPA.	450,08 M²,	530,00

(ANEXO VII)

**MINUTA DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE
USO Nº ____/2016.**

(Concorrência nº 010/2016)

Que entre si fazem de um lado o Município de Renascença, Estado do Paraná, neste ato representado pelo Sr. LESSIR CANAN BORTOLI, portador do RG nº e CPF sob nº, Prefeito Municipal, de ora em diante denominado simplesmente de CONCEDENTE e de outro lado a empresa, CNPJ/MF nº, com sede à Rua....., Cidade de, Estado do, aqui denominada simplesmente de CONCESSIONÁRIA, estando as partes sujeitas às normas da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, e subsequentes alterações, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a:.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR

O CONCEDENTE receberá mensalmente a importância de R\$ (VALOR PROPOSTO PELA EMPRESA VENCEDORA) a título de aluguel, reajustado anualmente pelo Índice do IGPM/IBGE acumulado ou outro índice que o venha substituir.

O pagamento deverá ser efetuado até o dia 05 (cinco) do mês subsequente ao do vencimento do aluguel, junto ao Departamento de Finanças (tesouraria) da Prefeitura Municipal de Renascença.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO

O período de concessão será de 10 (dez) anos, contados a partir da data de assinatura do Contrato, podendo ser renovado por igual período se a concessionária cumprir com as obrigações no decorrer da vigência do contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

I. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

Os serviços poderão ser prestados de forma contínua, de segunda a domingo, no horário permitido pela legislação Municipal. Sábados, domingos e feriados, o horário poderá ser diferenciado. O Horário será definido no Alvará de Localização e Funcionamento.

II. PRAZO DA CONCESSÃO:

O prazo da referida concessão será de 10 anos, a contar da assinatura do Contrato de Concessão, podendo ao final do prazo, a concessão ser renovada por iguais e sucessivos períodos, ou ser revogada mediante manifestação formal de quaisquer das partes, com prévio aviso de no mínimo 60 dias.

III. Forma da prestação dos serviços:

A Concessionária prestará os serviços de restaurante, bar e choperia, todos os dias da semana para melhor atender trabalhadores, visitantes e cidadãos de Renascença.

A Concessionária prestará os serviços de preparação e distribuição de refeições tipo self-service, tipo fracionada (marmitex) e prato feito.

A refeição tipo self-service será cobrada por quilo e a refeição tipo fracionada (marmitex) será cobrada por preço único (incluindo alimento + embalagem). A refeição tipo fracionada (marmitex) será preparada pela Concessionária e ofertada em recipientes apropriados, contendo no mínimo 600 gramas de alimento por unidade. A composição destas deverá seguir as recomendações preconizadas pela OMS Organização Mundial de Saúde. Devendo ser uma alimentação saudável, que contenha entre 900 a 1000 KCal por refeição. A porção proteica (de origem animal) de alimento pronto deverá corresponder a não menos de 140 (cento e quarenta) gramas quando sem osso e 200 (duzentos) gramas com osso, por refeição.

A refeição tipo marmitex deverá ser composta de no mínimo:

- Carne (vermelha ou branca)
- Guarnição (farofa, purê, suflê de legumes, etc.)
- Arroz branco (tipo 1)
- Feijão
- Salada (vegetais folhosos e/ou legumes)

A refeição tipo prato feito deverá conter no mínimo: alimentos, suco embalagem com 300 ml e sobremesa do dia.

O cardápio deverá ser elaborado pelo nutricionista da Concessionária, considerando as sugestões contidas na Tabela 1, para Restaurante e Tabela 2 para Lanchonete, sendo obrigatoriamente assinado por um profissional formado com registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN. Este cardápio deve ser apresentado dentro do envelope de documentação, devidamente aprovada pela Nutricionista.

IV. Componentes básicos para o cardápio do restaurante:

Tabela 1

Item	Composição diária mínima exigida
Saladas	1 tipo de alface 2 tipos de outros vegetais folhosos 2 tipos de vegetais crus não folhosos 2 tipos de vegetais cozidos 3 tipos de molhos para salada
	Arroz branco

<p>Guarnições</p> <p>Deverão ser servidas diariamente no mínimo 5 guarnições, de forma a combinar com os pratos.</p>	<p>Arroz composto ou risotos (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, etc.)</p> <p>Arroz integral</p> <p>Massas tipo talharim, espaguete, ravióli nhoque, capeleti, lasanha, canelone, penne, etc.</p> <p>Feijão simples/lentilha</p> <p>Farofa</p> <p>Creme de milho ou ervilha</p> <p>Purê de batata</p> <p>Batata soutê</p> <p>Suflês de legumes</p> <p>Abobrinha</p> <p>Polenta</p>
<p>Carnes</p> <p>Deverão ser servidas diariamente, de forma alternada, no mínimo 2 guarnições, de forma a combinar com os pratos.</p>	<p>Carne vermelha bovina (sem osso): filé mignon, alcatra, contrafilé, coxão mole, costela, patinho e lagarto. (carne vermelha deve ser servida todos os dias)</p> <p>Pescados ou frutos do mar: Robalo, pescada amarela, surubim, badejo, <i>sait peter</i>, salmão, dourado, merluza, camarão, bacalhau. (Pescados ou frutos do mar devem ser servidos uma vez por semana).</p> <p>Carne de aves: Coxa e sobrecoxa de frango, peito de frango, filés de ave. (carne de aves deve ser servidas duas vezes por semana).</p> <p>Carne suína (carne suína deve ser servida uma vez por semana).</p>
<p>Refeição fracionada (marmitex)</p>	<p>Arroz, feijão, opção proteica, guarnição e salada.</p>
<p>Prato feito</p>	<p>Arroz, feijão, opção proteica, guarnição e salada.</p> <p>Suco de 300 ml</p> <p>Salada de frutas 200 gramas</p>
<p>Sobremesas</p>	<p>Doce simples – gelatina, fruta em calda ou em compota</p> <p>Mousse – chocolate, morango, coco, maracujá, etc.</p> <p>Salada de frutas</p>

V. Componentes básicos para o cardápio da lanchonete:

Tabela 2

Item	Produto	Variações	Medida
1	Salgado assado	Frango ou carne ou pizza	100 gramas

2	Salgado frito	Frango ou carne ou pizza	100 gramas
3	Sanduiche natural	Sabores diversos	150 gramas
4	Hamburger	Pão, frango ou carne, queijo, salada	150 gramas
5	Salada de frutas	Sabores diversos	200 gramas

VI. Dos preços cobrados no Restaurante e lanchonete, pelas refeições:

a) Restaurante:

Item	Tipo de refeição	Unidade	Valor R\$
Refeição	Por quilo, tipo <i>self-service</i> , servida no <i>buffet</i>	1 Kg	25,00
	Refeição tipo marmitex, com no mínimo 600 gramas	600 g	12,00
	Prato Feito (Alimento+suco 300 ml+ sobremesa)	750 g	15,00
Sobremesa	Mousse	1 Kg	15,00
	Salada de fruta	1 Kg	25,00
	Doce simples	Unidade	1,50
Bebidas	Suco natural	300 ml	4,00
	Salada de fruta	300 ml	3,00
	Doce simples	300 ml	3,50
	Cerveja	300 ml	3,00
	Cerveja	600 ml	6,00
	Cerveja	1000 ml	9,00
	Chopp	300 ml	6,00
	Chopp	500 ml	8,00

b) Lanchonete

Item	Tipo	Unidade kg/ml	Valor R\$
1	Salgado assado	100 gramas	3,50
2	Salgado frito	100 gramas	2,50
3	Sanduiche natural	150 gramas	8,00
4	Hambúrguer	150 gramas	8,00
5	Salada de frutas	200 gramas	6,00
6	Café com leite	150 ml	3,00
7	Café expresso	100 ml	3,75
8	Suco Natural	300 ml	4,00
9	Suco de polpa	350 ml	3,00
10	Refrigerante	350 ml	3,50
11	Cerveja	300 ml	3,00
12	Cerveja	600 ml	6,00
14	Cerveja	1000 ml	9,00
15	Chopp	300 ml	6,00

16	Chopp	500 ml	8,00
----	-------	--------	------

c) Do critério de reajuste dos preços cobrados pela Concessionária:

O reajuste dos preços cobrados pela Concessionária será autorizado, mediante solicitação formal da empresa, a cada período de 12 meses de vigência da execução do contrato de concessão, com base na variação anual do IPCA (IBGE), ou outro índice que venha substituí-lo. A autorização para o reajuste dos preços será efetivada com a expedição de ato do Chefe do Poder Executivo Municipal.

Será autorizado ainda, mediante solicitação formal da Concessionária, o realinhamento dos preços dos produtos ofertados no restaurante ou lanchonete, desde que comprovada a variação para mais ou para menos do custo desses produtos. A Comprovação será feita mediante apresentação de Nota Fiscal de compra anterior e posterior ao aumento. O cálculo será realizado pela Secretaria de Finanças e a concessão do reajuste será efetivada com a devida aquiescência da procuradoria jurídica do Município e expedição de ato do Chefe do Poder Executivo Municipal.

Os aumentos previsíveis de consequências calculáveis como reajuste salarial, aumento de impostos e taxas não serão objeto de análise de realinhamento de preços.

VII. Valor mínimo da taxa mensal de Ocupação:

Geração de empregos com carteira assinada de pelo menos 3 pessoas. Os demais podem ser contrato de prestação de serviços.

VIII. Das obrigações e encargos do Concessionário:

- a) Geração de empregos com carteira assinada de pelo menos 3 pessoas;
- b) Aquisição e instalação dos móveis, louças, talheres, aparelhos elétricos e ou eletrônicos, máquinas e todos os demais utensílios domésticos necessários para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete e conforto e higiene aos usuários. Todos os utensílios devem ser de acordo com o padrão da construção, pois não serão aceitos produtos de má qualidade;
- c) Os serviços deverão ser prestados de forma contínua, por pelo menos 6 dias na semana, no horário permitido pela legislação Municipal. Sábados, domingos e feriados, o horário poderá ser diferenciado.
- d) São de responsabilidade da Concessionária todas as despesas com consumo de energia elétrica, água, telefone, tributos diversos, salários de empregados, encargos trabalhistas e previdenciários, limpeza, manutenção e conservação interna e externa do imóvel e dos móveis, destinação adequada dos resíduos, recuperação de equipamentos, limpeza externa do terreno, entre outras despesas pertinentes à atividade;
- e) A concessionária poderá permitir a utilização dos banheiros públicos existentes nas imediações, pelos seus usuários, desde que o acesso seja livre para qualquer pessoa que frequente o lago e ainda, se responsabilize pela limpeza, manutenção e conservação dos banheiros;
- f) A empresa Concessionária não poderá sob hipótese alguma paralisar suas atividades por

mais de 6 (seis) meses, sem justificativa plausível, vender, transferir, locar ou sublocar a terceiro, o imóvel, nem alterar a destinação que lhe foi dada, sob pena de ser a Concessão, revogada, sem qualquer medida judicial.

- g) Manter sempre livre a pista de caminhada defronte ao estabelecimento, garantindo o livre fluxo de pessoas na pista, nos dois sentidos;
- h) Contratar seguro contra intempéries, furto ou roubo e apresentar apólice em no máximo 60 dias da assinatura do Contrato de Concessão;
- i) Permitir a fiscalização por parte do Poder Executivo, sobre as condições de utilização do imóvel;
- j) A Concessionária prestará os serviços de restaurante, bar e choperia, todos os dias da semana para melhor atender trabalhadores, visitantes e cidadãos de Renascença;
- k) A Concessionária prestará os serviços de preparação e distribuição de refeições tipo self-service, tipo fracionada (marmitex) e prato feito.
- l) Deverá iniciar suas atividades no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a entrega do bem pela Prefeitura.

IX. Quanto aos empregados da Concessionária do restaurante e lanchonete.

A Concessionária deverá designar, para realização dos serviços, empregados com qualificação técnica comprovada, mediante apresentação de certificado, devendo todos ser maiores de idade. A equipe mínima de empregados com registro em Carteira de Trabalho ou Contrato de Trabalho é de:

- 2 Garçons
- 1 Cozinheiro com curso de gastronomia, conservação de alimentos e confecção de lanches
- 1 Auxiliar de Cozinha com curso de manipulação e congelamento de alimentos
- 1 profissional de Administração ou que preste serviço de consultoria, contratado para prestação do serviço por no mínimo um ano.
- 1 Profissional especializado em Planejamento e Adequação de Cardápio.

X. Documentos dos empregados:

Deverão apresentar em até 5 (cinco) dias antes do início das atividades:

- Carteira de Trabalho e Previdência Social ou Contrato de Prestação de serviço, mencionados no item anterior;
- Documentos pessoais (RG e CPF);
- Certidão de Casamento ou Nascimento;
- Documento que comprove a realização do curso relacionado a sua profissão ou atividade.
- Declaração de que não ocupa cargo, emprego ou função pública na Administração Municipal, Estadual ou Federal;

XI. Da Fiscalização do Contrato e controle do cumprimento dos objetivos da concessão;

O contrato de Concessão de Uso será fiscalizado pela Secretaria de Finanças, setor de Tributação e serviço de Vigilância Sanitária do Município. O estabelecimento está sujeito ainda, a fiscalização de outros órgãos públicos estaduais ou federais, conforme manda a legislação.

Para verificação do cumprimento dos objetivos da Concessão será realizada pesquisa com os usuários do estabelecimento, visando aferir o grau de satisfação dos usuários. A metodologia, a periodicidade e o instrumento de coleta de informações sobre os serviços prestados pela Concessionária, serão definidos pela Secretaria de Administração.

A pesquisa de satisfação será aplicada, no mínimo, a cada 6 meses a contar do início das atividades.

Os requisitos mínimos da pesquisa serão:

- h) Qualidade das refeições;
- i) Qualidade dos lanches;
- j) Qualidade das bebidas;
- k) Variedade do cardápio;
- l) Qualidade do atendimento;
- m) Limpeza do ambiente;
- n) Nivel geral de satisfação.

XII. A data do início do pagamento do valor da concessão.

O pagamento se dará a partir do trigésimo dia após o período de recuperação do investimento, nas edificações realizadas no imóvel, que será definido após a conclusão e aprovação final das instalações, por Comissão especialmente designada para calcular o custo total e final do mobiliário, utensílios e o que mais for instalado pela concessionária. A data do início do pagamento é definida pela seguinte fórmula:

$$\frac{CTI}{VPO} = PRI$$

Onde:
CTI é o Custo Total das Instalações Obra;
VPO é o Valor da Proposta-Oferta e
PRI é o período de Recuperação do Investimento

XIII. Da correção dos valores investidos nas instalações e valor da concessão

Tanto o valor da concessão/locação, quanto o valor investido pela concessionária nas instalações do estabelecimento serão reajustados com base na variação do IGPM/IBGE, ou outro índice que vier a substituí-lo;

CLÁUSULA QUINTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Em caso de atraso injustificado no cumprimento do pagamento, será aplicada ao ofertante multa moratória correspondente a 2% (dois) por cento.

15.2. Pela inexecução total ou parcial do contrato, o Contratante poderá garantir a prévia defesa, aplicar ao Contratado as sanções previstas no art. 87 da Lei 8.666/93, podendo a multa corresponder a até 10% do valor contratual. Sendo:

I – Advertência;

II – Multa;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade 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, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

§ 1º Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

§ 2º As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

§ 3º A sanção estabelecida no inciso IV deste artigo é de competência exclusiva do Ministro de Estado, do Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

CLÁUSULA SEXTA – DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido, independente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial, no caso de inexecução total ou parcial, e pelos demais motivos enumerados no art. 78 da Lei 8666/93 e alterações posteriores.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS DEMAIS DISPOSIÇÕES

7.1 A CONCESSIONÁRIA é obrigada a cumprir com todas as obrigações relativas a impostos, taxas, contribuições de melhorias e outros ônus fiscais federais, estaduais e municipais que venham a incidir sobre o imóvel, bem como o pagamento das despesas decorrentes da escrituração e do registro.

7.2 O presente contrato é celebrado em caráter irrevogável e irretratável, obrigando-se as partes por si e seus sucessores, vedado o arrependimento e admitida a sua rescisão apenas nos casos previstos na Lei nº 8.666/93 e neste instrumento.

7.3 O **MUNICÍPIO** poderá intimar a **CONCESSIONÁRIA** através do Oficial do Registro de Imóveis, concedendo o prazo limite para o cumprimento de qualquer uma das cláusulas deste instrumento sob pena de rescisão.

7.4 A destinação do imóvel de que trata este instrumento, deverá ter como destinação **ÚNICA E EXCLUSIVAMENTE PARA INSTALAÇÃO DE BAR, LANCHONETE, RESTAURANTE E CHOPERIA**. Caso essa determinação não seja cumprida, o Município poderá ingressar em juízo, objetivando a retrocessão do imóvel ao patrimônio público.

CLÁUSULA OITAVA – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

8.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão o que não exime o **CONCESSIONÁRIO** de sofrer as penalidades previstas tanto no contrato como na legislação pertinente.

8.3 – Declarada a rescisão, a **CONCESSIONÁRIA** terá o prazo de 30 (trinta) dias corridos para retirar-se do local.

CLÁUSULA NONA – SUCESSÃO E FORO

As partes firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas abaixo, obrigando-se, pôr si e seus sucessores, ao fiel cumprimento do que ora ficou ajustado, eleito o Foro da Comarca de Marmeleiro, Estado do Paraná, para dirimir toda e qualquer dúvida que possa surgir a respeito do presente.

Renascença, de de 2016.

LESSIR CANAN BORTOLI
Prefeito Municipal

Empresa Contratada

Testemunhas

.....

.....

EDITAL DE LICITAÇÃO CONCORRÊNCIA Nº 010/2016

(ANEXO III)

A Comissão de Licitações da Prefeitura de Renascença:

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a Modalidade Concorrência nº 010/2016, instaurada por esta Prefeitura Municipal, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, em ____ de _____ 2016.

Assinatura e identificação do representante
legal da empresa proponente

Nome da empresa proponente
Número do CNPJ
Endereço completo

EDITAL DE LICITAÇÃO CONCORRÊNCIA Nº 010/2016

(ANEXO IV)

A Comissão de Licitações da Prefeitura de Renascença:

TERMO DE RENÚNCIA

A proponente abaixo assinada, participante da licitação modalidade Concorrência nº 010/2016, por seu representante credenciado, declara na forma e sob as penas impostas na Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, obrigando a empresa que representa, que não pretende recorrer da decisão da Comissão de Licitação, que julgou os documentos de habilitação preliminar e classificação/proposta de preços, renunciando, assim, expressamente, ao direito de recurso e ao prazo respectivo, e concordando, em conseqüência, com o curso de procedimento licitatório.

_____, em _____ de _____ 2016.

Assinatura e identificação do representante
da empresa proponente

Nome da empresa proponente
Número do CNPJ
Endereço completo

EDITAL DE LICITAÇÃO MODALIDADE CONCORRÊNCIA Nº 010/2016

(ANEXO V)

A Comissão de Licitações da Prefeitura de Renascença

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO EDITAL

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Concorrência, tipo maior oferta nº 010/2016, que são verdadeiras as informações constantes da respectiva proposta, bem como, que recebi e/ou obtive acesso a todos os documentos e tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações e da situação do imóvel licitado, nada tendo a reclamar futuramente.

Pôr ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____ em _____ de _____ 2016.

Assinatura e identificação do representante
legal da empresa proponente

Nome da empresa proponente
Número do CNPJ/MF
Endereço completo

EDITAL DE LICITAÇÃO MODALIDADE CONCORRÊNCIA Nº 010/2016

(ANEXO VI)

A Comissão de Licitações da Prefeitura de Renascença

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA NÃO EMPREGA MENOR

(Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº, sediada, (Endereço Completo) Declaro que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9854, de 27.10.99, que altera a Lei nº 8666/93.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.:

- 1) Está declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.
- 2) Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição

EDITAL DE LICITAÇÃO MODALIDADE CONCORRÊNCIA Nº 010/2016

(ANEXO VII)

A Comissão de Licitações da Prefeitura de Renascença:

CARTA DE CREDENCIAMENTO

Pela presente, credenciamos o (a) Sr. (a) _____, portador (a) da cédula de identidade sob o nº _____, e CPF nº _____, a participar do procedimento licitatório, sob a modalidade Concorrência nº 010/2016, instaurado pôr esta Prefeitura.

Na qualidade de representante legal da empresa _____ outorga-se ao acima credenciado, dentre outros poderes o de renunciar ao direito de interposição de recurso.

_____, em _____ de _____ 2016

Assinatura e identificação do representante
legal da empresa proponente

Nome da empresa proponente
Número do CNPJ/MF
Endereço completo

EDITAL DE LICITAÇÃO MODALIDADE CONCORRÊNCIA Nº 010/2016

(ANEXO VIII)

A Comissão de Licitações da Prefeitura de Renascença

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Concorrência, tipo maior oferta nº 010/2016, que está ciente de que o imóvel serve **ÚNICA E EXCLUSIVAMENTE PARA INSTALAÇÃO DE BAR, LANCHONETE, RESTAURANTE E CHOPERIA**, e que caso essa determinação não seja cumprida, o Município poderá ingressar em juízo, objetivando a retrocessão do imóvel ao patrimônio público, esteja ele de posse ou propriedade quem quer que seja. Que está ciente de que essa condição será averbada na escritura de transferência do imóvel

Pôr ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____ em _____ de _____ 2016.

Assinatura e identificação do representante
legal da empresa proponente

Nome da empresa proponente
Número do CNPJ/MF
Endereço completo