

EDITAL
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2016
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2081/2016

A PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SALTO, por sua Comissão Permanente de Licitações, faz saber que se encontra aberta a Concorrência Pública nº 02/2016, **tipo maior oferta**, que será regida pela Lei Municipal nº 1931/96 e Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, destinada a concessão de uso, pelo período de 36 (trinta e seis) meses, da edificação destinada à instalação de um restaurante situado junto ao prédio revitalizado da antiga Estação Ferroviária à Praça Álvaro Guião, s/n – Bairro Estação – Salto/SP.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. Informações sobre este edital: na Secretaria da Administração, Prefeitura Municipal, à rua 9 de Julho nº 1053, nos dias úteis que antecedem a sessão de abertura dos envelopes, das 13:00 as 17:00 horas.

1.2. Entrega dos envelopes: Habilitação e Proposta, até as **09 horas do dia 13 de junho de 2016**, na Secretaria da Administração da Prefeitura – Setor de Licitações, Rua 9 de Julho nº 1053, Vila Nova, no Município de Salto/SP.

1.3. Abertura dos envelopes: será a partir das **09h15min**, no mesmo dia e local, constante no item anterior.

NOTA: Após os horários acima previstos não serão recebidos quaisquer envelopes ou documentos.

2. OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é a concessão de uso, pelo período de 36 (trinta e seis) meses, da edificação destinada à instalação de um restaurante situado junto ao prédio revitalizado da antiga Estação Ferroviária à Praça Álvaro Guião, s/n – Bairro Estação – Salto/SP.

3. SUPORTE LEGAL:

3.1. Esta Concorrência Pública é regulamentada pelos seguintes dispositivos legais:

- Lei Municipal nº 1.931/1996;
- Lei Federal nº 8.666/93 e suas atualizações;
- Lei Orgânica do Município de Salto nº 1382/90 (Emenda Substitutiva nº 01/2008);
- Decreto Municipal nº 08/2001;
- Legislação específica que disciplina as atividades industriais e/ ou comerciais dos licitantes;

- Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

4. HABILITAÇÃO E PROPOSTA:

4.1. Os documentos para Habilitação e Proposta, serão apresentados em envelopes separados e fechados, devendo seu conteúdo ser totalmente legível, isentos de rasuras, ressalvas e/ou entrelinhas (no caso da proposta, esta deverá necessariamente, estar datada e assinada). No anverso dos envelopes indicar:

Envelope nº 01 – Habilitação

- Concorrência nº 02/2016 – Concessão de uso do restaurante da Estação Ferroviária
- Proponente (nome e endereço completo).

Envelope nº 02 – Proposta

- Concorrência nº 02/2016 – Concessão de uso do restaurante da Estação Ferroviária
- Proponente (nome e endereço completo).

5. DOCUMENTOS:

O Envelope nº 01 – deverá conter

5.1. As **peças físicas ou jurídicas** que se encontram cadastradas junto a esta Prefeitura Municipal ou que se cadastrarem até a data prevista no **subitem 5.2**, devem juntar ao envelope nº 01 – Habilitação, cópia autenticada ou original do Certificado de Registro Cadastral expedido por este Órgão Público com data de validade regular.

5.2. As pessoas físicas ou jurídicas que não se encontram cadastradas junto a este Órgão Público, poderão apresentar no envelope nº 01, os documentos relativos à **Lei Federal nº 8666/93 (anexo ao edital)**, ou se desejarem, poderão se cadastrar das **08:00 às 17:00 horas, até o dia 13 de julho de 2016**, entregando na Secretaria da Administração desta Prefeitura, os mesmos documentos:

5.3. Os licitantes que tiverem quaisquer dos documentos vencidos após a data de expedição do certificado de Registro Cadastral, deverão reapresentá-los, na habilitação, com data de validade regular.

5.4. No envelope de n.º 01 – habilitação deverá conter também:

a) **Pessoa física e jurídica:** declaração assinada pelo representante legal da licitante, sob penas da Lei, de que da data de expedição do Certificado

de Registro Cadastral apresentado, não há superveniência de fato impeditivo de habilitação **(caso tenha se cadastrado com antecedência)**;

b) Declaração de que não é considerada inidônea para contratar com o Poder Público de qualquer esfera, e que se compromete a comunicar a ocorrência de qualquer fato que altere essa situação e que venha a ser conhecido após o encerramento desta licitação **(pessoa jurídica e física)**;

c) Declaração de que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não emprega menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos **(pessoa jurídica e física)**;

d) Declaração de que não é permissionário ou concessionário em relação a outro imóvel ou espaço público pertencente ao município **(pessoa jurídica e física)**;

e) Tratando-se de micro ou pequena empresa, é obrigatória a apresentação de declaração de que até a presente data a licitante encontra-se classificada na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte, sob as penas da Lei, de acordo com a Lei Complementar 123/06 **(pessoa jurídica)**;

6. PROPOSTA:

Envelope nº 02 – deverá conter:

6.1. A licitante deverá apresentar obrigatoriamente a proposta datilografada ou digitada, em papel timbrado ou com a identificação de pessoa física ou jurídica, endereço, telefone, datada e assinada pelos representantes legais, ofertar preços em reais, fixos, sem rasuras, emendas, ressalvas ou entrelinhas.

6.2. O valor mensal da concessão será de no mínimo R\$ 3.500,00 (três mil e quinhentos reais), independentemente do faturamento/lucro que vier auferir ao Concessionário.

6.3. O pagamento deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento será efetuado no ato da assinatura do contrato e os demais pagamentos mensais, após o início da exploração por parte da Concessionária.

6.4. O valor contratado será corrigido anualmente pela variação do IPCA/IBGE ou por outro índice que, porventura, venha substituí-lo.

6.5. O pagamento efetuado após o vencimento acarretará para a concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso, ficando estabelecido que o atraso não justificado por mais de 90 (noventa) dias acarretará na extinção da concessão ou da permissão, nos termos do artigo 38 da Lei n.º 8.987/95.

6.6. A Prefeitura não responderá, mesmo que solidariamente, por qualquer vínculo empregatício, fiscal ou qualquer outro, decorrente do contrato de concessão.

6.7. Quaisquer despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidente, impostos, contribuições previdenciárias ou outras são de exclusiva responsabilidade da Contratada, eximindo a Prefeitura Municipal de qualquer vínculo.

7. DA VISTORIA

7.1. Antes de elaborar sua proposta, a licitante deverá obrigatoriamente vistoriar as instalações da Estação Ferroviária, o local de exploração dos serviços, **a partir do primeiro dia útil posterior à publicação do edital até o último dia útil anterior a abertura dos envelopes.** Para tanto, deverá se credenciar no Setor de Convênios, através do telefone **(11) 4602-8741 com Káren Katiúcia de Paiva Vieira.** Após a vistoria, a Prefeitura da Estância Turística de Salto, emitirá o competente Termo de Vistoria, o qual deverá ser juntado ao envelope nº 01 – **Habilitação.**

7.1.1. Não serão abertas exceções para credenciamento no dia da visita, apenas confirmação com a documentação original ou autenticada.

7.2. A visita as instalações da Estação Ferroviária deverá ser efetuada somente pelo representante, devidamente credenciado, de cada empresa/licitante interessada, para obtenção do Termo de Vistoria.

7.3. Não serão acolhidas as reivindicações fundadas na alegação de desconhecimento das particularidades dos locais, bem como de outros aspectos inerentes à elaboração das especificações e à exploração da concessão.

7.4. Quaisquer esclarecimentos deverão ser solicitados por escrito, através de e-mail: licitacao@salto.sp.gov.br, no prazo máximo admitidos pela Lei 8666/93, independente do prazo para visita.

8. DA VIGÊNCIA

8.1. A vigência da presente contratação é de 36 (trinta e seis) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos.

9. PROCESSAMENTO DA CONCORRÊNCIA:

9.1. Esta Concorrência será processada e julgada pela Comissão Permanente de Licitações, observando-se o seguinte procedimento:

- a) Recebimento dos envelopes nº 01 e nº 02.
- b) Abertura dos envelopes nº 01 – Documentos – apreciação de seu conteúdo pelos participantes e rubrica dos documentos.
- c) Devolução dos envelopes nº 02 – Proposta – fechados, às licitantes inabilitadas, desde que não tenha havido recurso interposto.
- d) Abertura dos envelopes nº 02 – Proposta – das concorrentes habilitadas.
- e) Apreciação, homologação e adjudicação pelo Secretaria de Desenvolvimento Econômico, trabalho e Turismo, conforme Decreto nº 08/2001.

10. DA AUTORIDADE SUPERIOR, E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Conforme determinação contida no Decreto Municipal nº 008/2001, a autoridade superior, competente para anulação ou revogação desta licitação, decidir sobre recursos, deliberar sobre alterações ou rescisão contratual, aplicar multas e penalidades e determinar a realização de diligências voltadas à perfeita instrução deste procedimento, é a Senhora Secretária de Desenvolvimento Econômico, trabalho e Turismo.

10.2. Os recursos administrativos eventualmente apresentados pelos licitantes, deverão obedecer ao rito processual e as demais condições previstas no artigo 109 da Lei nº 8.666/93.

10.2.1. O prazo para interposição de recursos, será de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da notificação do ato recorrido ao licitante.

10.2.2. Havendo interposição de recurso administrativo, tal fato será comunicado imediatamente aos demais licitantes, que poderão apresentar suas impugnações à peça recursal, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis.

10.2.3. O recurso deverá ser dirigido à autoridade superior indicada no item 10.1, por intermédio do Senhor Presidente da Comissão Permanente de Licitações, que poderá reconsiderar e reformar a decisão recorrida, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

10.2.4. Não havendo reconsideração do ato recorrido, o Senhor Presidente da Comissão Permanente de Licitações encaminhará o recurso, dentro do mesmo prazo indicado no item anterior, devidamente instruído com as devidas informações, à autoridade superior, que deverá exarar decisão dentro de 05 (cinco) dias úteis.

11. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

11.1. Esta Concorrência será processada e julgada pela Comissão Permanente de Licitações, considerando-se o interesse do serviço público e mais:

- a) Satisfação das condições estabelecidas neste edital;
- b) **Maior oferta apresentada**, desde que igual ou superior ao **subitem 6.2** deste edital.

OBS.: I – Serão inabilitadas/desclassificadas as propostas que não atendam as exigências deste ato convocatório.

II – Em caso de empate entre duas ou mais participantes, a licitação será decidida por sorteio.

III - Será assegurado, como critério de desempate, o direito de preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte, conforme art. 44 § 1º da Lei Complementar nº 123/2006.

12. PENALIDADES:

12.1. O descumprimento do edital/contrato, sujeitará a licitante/contratada, as seguintes sanções; não necessariamente nesta ordem, podendo ser cumulativa, dependendo da gravidade da infração e respeitando-se o contraditório:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato (estimado), mais perdas e danos;
- c) Rescisão contratual unilateral pela Prefeitura;
- d) Suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por dois anos;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes.

13. DEVERES DA CONCESSIONÁRIA

13.1. A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento o restaurante localizado no prédio da estação ferroviária. Todos os

procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ser realizados no espaço destinado para este fim.

13.2. O restaurante deverá ocupar apenas os lugares determinados para este fim, sendo 159,64 m² destinado à Praça de Alimentação; 20,61 m² para a cozinha e 103,50 m² à área externa do deck, conforme anexos.

13.3. Constitui-se condição prévia para a contratação e funcionamento dos serviços de alimentação, a apresentação, publicação e implementação dos documentos relacionados a seguir: Laudo de Vistoria Sanitária, Laudo dos Veículos de Transporte de Alimentação, Licença Sanitária, Alvará de Licenciamento, Licença Ambiental de Operação quando for necessário e Auto de Vistoria do Bombeiro – AVCB.

13.4. A Concessionária deverá fornecer os alimentos preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos em normas de industrialização e preparação de alimento, compreendendo, dentre outras:

- a) RDC n° 12/2001 da ANVISA e Portaria M. S. n° 2914/2011, ou normas que venham a substituí-las;
- 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 9 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 higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos”;
- e) Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Portaria n.º 27, de 13 de janeiro de 1998. Aprovar o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar;
- f) Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Portaria MS n° 1.428, de 26 de Novembro de 1993. Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos;

g) Normas do INMETRO afetas a matéria.

13.5. A Concessionária deverá facilitar a fiscalização dos Órgãos de Vigilância Sanitária, dar cumprimento às determinações e cientificar a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo dos resultados das inspeções.

13.6. A Concessionária deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à Prefeitura, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus do decorrente.

13.7. A Concessionária deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.

13.8. O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela contratada, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos os registros da operação. Os comprovantes de realização dos serviços deverão ser apresentados à Fiscalização. Os mesmos procedimentos são esperados para higienização da caixa de gordura.

13.9. A limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da contratada e provenientes da concessão, é de inteira responsabilidade da contratada, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gordura devem ser limpas, ao menos, quinzenalmente.

13.10. A Concessionária deverá criar políticas para redução de consumo de energia elétrica e água, observadas as normas ambientais vigentes.

13.10.1. A Concessionária será responsável pela ligação predial de água e esgoto nos locais previamente indicados pelo SAAE.

13.10.2. A Concessionária será responsável pela execução das interligações de energia, arcando com os equipamentos (poste, cabos e outros) e mão-de-obra especializada para realizar o serviço.

13.11. A Concessionária deverá manter limpa e higienizada as dependências do restaurante, bem como os materiais e equipamentos disponível dentro deste espaço.

13.11.1. A Concessionária deverá remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, quantas vezes for necessário, e depositá-lo em contêiner do local, seguindo a programação da coleta seletiva.

13.12. Caberá a Concessionária providenciar mensalmente ou sempre que houver necessidade a dedetização e desinfecção completa do espaço.

13.12.1. A Concessionária deverá promover o controle de pragas, desinsetização e desratização da área concedida, incluindo refeitório, cozinha, depósitos, escritório e caixas de gordura ligadas a rede de esgoto desses ambientes, por meio da subcontratação de empresa especializada, que apresente os requisitos legais para exercício desta atividade (responsável técnico, registros e descrição de produtos). Estes serviços não decorrerão em ônus à Prefeitura.

13.12.2. A Concessionária deverá apresentar à Prefeitura Municipal, sempre que requisitado, o documento comprobatório da realização do controle de pragas, do qual trata o subitem anterior.

13.12.3. A Concessionária, sem ônus ao Cedente, deve providenciar o Atuo de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) e, quando for o caso, a mesma deve cumprir com os elementos formais exigidos pelo Corpo de Bombeiros da Policia Militar do Estado de São Paulo, a fim de garantir as medidas de segurança contra incêndios.

13.13. Os cardápios serão elaborados e precificados pela Concessionária, sempre respeitando a legislação vigente referente ao direito do consumidor e às normas da saúde alimentar publicadas pela ANVISA.

13.14. A Concessionária deverá manter em local visível exemplar do Código de Defesa do Consumidor, conforme Lei 12.291 de 20 de julho de 2010.

13.15. Fica a critério da Concessionária a elaboração dos cardápios e a definição dos tipos de serviço a serem adotados durante as refeições, sendo obrigatório o oferecimento de duas iguarias típicas de nossa cidade: Empada Frita (patrimônio cultural) e Coxinha de Jaca.

13.16. Eventuais adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela Concessionária após aprovação da fiscalização da Concedente, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização da prefeitura.

13.17. As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da Concessionária, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante ou Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.

13.18. A Concessionária deve cuidar do prédio com atenção especial, pois a estação ferroviária é um patrimônio cultural do município, sendo necessária a manutenção e conservação frequente de suas características arquitetônicas e estruturas prediais.

13.19. O restaurante deverá manter uma identidade visual própria, compondo um espaço temático de forma harmoniosa e integrada com o restante do prédio.

13.20. A arquitetura do espaço, onde será ocupado pelo restaurante, não poderá ser alterada sem a prévia autorização da Prefeitura Municipal.

13.21. As soluções apresentadas para decorar o espaço do restaurante deverão ser compatíveis com os elementos arquitetônicos já existentes na estação, seguindo a temática da ferrovia e seus impactos e particularidades locais.

13.22. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da Concessionária e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.

13.23. A Concessionária receberá as instalações da Concedente, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário.

13.24. A Concessionária, em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.

13.25. As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da Concessionária, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.

13.26. A Concessionária é responsável por equipar o restaurante, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida.

13.27. A Concessionária será responsável pela guarda e conservação dos bens e objetos de uso, primando pela manutenção, limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios e arcando com o ônus decorrente de avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação verificada.

13.28. A Concessionária obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela Concessionária à fiscalização da Prefeitura Municipal, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A Concessionária apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente ao fiscal da Concedente.

13.29. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a Concessionária responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à Prefeitura, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

13.30. A Concessionária não poderá realizar a lavagem de roupas (toalhas, uniformes etc) nas dependências da Estação, evitando estender panos e toalhas no local.

13.31. A Concessionária deverá utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação.

13.32. A Concessionária caberá manter toda a equipe de atendentes devidamente uniformizados e identificados e em totais condições de higiene pessoal, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado, unhas aparadas, cabelos protegidos e barbeados.

13.33. A Concessionária deverá respeitar as normas e os procedimentos relativos à segurança interna do local, além da legislação aplicável ao serviço, principalmente normas de Segurança e Medicina do Trabalho, diligenciando para que seus empregados trabalhem com Equipamento de Proteção Individual (EPI), quando sua atividade exigir:

a) A Concessionária deve seguir as orientações do Ministério do Trabalho e Emprego. Norma Regulamentadora nº 6 – Equipamento de Proteção Individual (EPI);

b) A Concessionária deve seguir as orientações do Ministério do Trabalho e Emprego. Norma Regulamentadora nº 7 – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);

13.34. A Concessionária deverá manter seus funcionários rigorosamente treinados para o preparo e distribuição de refeições.

13.35. A Concessionária deverá responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas suas empregadas quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias assegurem, e demais exigências legais para o exercício da atividade.

13.36. A Concessionária é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a Concessionária, em quaisquer circunstâncias, considerada a única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

14.1. Proporcionar todas as condições para que a Concessionária possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço.

14.2. Aplicar à Concessionária as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução da concessão.

14.3. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo preposto ou pelo responsável técnico da Concessionária vencedora.

14.4. Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária ao local de prestação de serviços.

14.5. Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela Concessionária, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

14.6. Proceder as vistorias dos serviços por meio da fiscalização do contrato, anotando as ocorrências, dando ciência ao preposto da Concessionária e determinando sua imediata regularização.

14.7. Notificar, por escrito, à Concessionária a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.

14.8. Acompanhar e fiscalizar a execução da concessão, por meio de servidor especialmente designado pela Concessionária, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

14.9. Não permitir que os empregados da Concessionária executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS:

15.1. Integram obrigatoriamente este processo licitatório: Lei Municipal nº 1.931/1996, este edital, a minuta do contrato, as publicações, as propostas e todos os anexos, bem como correspondências, notificações, etc.

15.2. A Concessionária ficará sujeita as exigências legais da Prefeitura Municipal e fiscalização sanitária dos órgãos competentes; bem como

deverá praticar preços de mercado, com estrita obediência ao Código de Defesa do Consumidor.

15.3. O restaurante funcionará obrigatoriamente aos finais de semana e feriados em horários a serem combinados juntamente com a Secretaria do Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo por meio do contrato.

15.4. Os serviços a serem prestados deverão ser forma contínua, razão pela qual sua vigência será de 36(trinta e seis) meses, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, nos termos do inciso II, art. 57 da Lei 8666/93.

15.5. A concessionária deverá prestar aos seus clientes/consumidores, serviço adequado, que satisfaça as condições de regularidade, continuidade, eficiência, segurança, generalidade, cortesia na sua prestação e modicidade nos preços a serem praticados.

15.6. A concessionária é responsável pelos danos que causar no imóvel, objeto da concessão.

15.7. Não será permitida nenhuma alteração nas dependências do local ora concedido, exceto com autorização expressa da Secretaria de Obras e Serviços Públicos da Municipalidade.

15.8. A proponente vencedora desta Concorrência, não poderá subcontratar, ceder, transferir, arrendar ou alugar (total ou parcialmente) a terceiros a Concessão.

15.9. A Concessionária se compromete a restituir em perfeita ordem o imóvel, no vencimento da concessão, independente de notificação ou aviso.

15.10. O prazo para assinatura do contrato será de até 05(cinco) dias úteis, a contar da convocação da Prefeitura pela Secretaria de Administração, sujeita as sanções previstas **no edital no caso de não comparecimento**. A participante deverá informar e-mail válido e telefone para contato.

15.11. As dúvidas surgidas na aplicação do presente edital, bem como os casos omissos, serão resolvidas pela Prefeitura.

15.12. Para todas as questões porventura suscitadas e que não sejam resolvidas por via administrativa, o Foro competente será o da Comarca de Salto.

15.13. O julgamento proferido pela Comissão Permanente de Licitações será publicado no Diário Oficial do Estado, jornal local (Taperá), jornal de grande circulação, site de Prefeitura e no quadro de Atos Oficiais, localizado no hall de entrada deste Paço.

Salto (SP), 06 de maio de 2016.

Eliana Aparecida Moreira
Secretária de Desenvolvimento
Econômico, Trabalho e Turismo

MINUTA CONTRATUAL

Contrato Administrativo n° ____ /2016

Processo Administrativo n° 2081/2016

Contratante – Prefeitura da Estância Turística de Salto

Contratada –

Objeto –

Referente – Concorrência n° 02/2016

Valor Total Estimado – R\$

Vigência –

O Município de Salto, Estado de São Paulo, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrita no CNPJ n° 46.634.507/0001-06, neste ato representada pela Secretária de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo, a Sra. Eliana Aparecida Moreira, ora designada simplesmente como *Contratante* e de outro lado à empresa _____, sediada a _____, na cidade de _____, inscrita no CNPJ(MF) n° _____ e Inscrição Estadual n° _____, neste ato representada pelo(a) Sr(a). _____, portador(a) do RG. n° _____ e do CPF n° _____, doravante designada simplesmente *Contratada*, têm entre si justo e acordado o presente contrato, conforme as seguintes cláusulas:

Do Objeto

Cláusula Primeira: Constitui o objeto da presente concessão o uso, pelo período de 36 (trinta e seis) meses, da edificação destinada à instalação de um restaurante situado junto ao prédio revitalizado da antiga estação ferroviária à Praça Álvaro Guião, s/n – Bairro Estação – Salto/SP.

Parágrafo Único: A concessionária utilizará o bem, exclusivamente para a instalação e exploração do restaurante, obedecendo a sua destinação específica.

Dos Documentos Aplicáveis

Cláusula Segunda: Para efeitos obrigacionais, tanto o Edital da Concorrência n° 02/2016, bem como a proposta nela adjudicada, integram o presente contrato, prevalecendo seus termos e condições em tudo quanto com ele não conflitarem.

Da Vigência

Cláusula Terceira: A vigência da presente contratação é de 36 (trinta e seis) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos.

Do Preço e Condições de Pagamento

Cláusula Quarta: A concessionária pagará a concedente, a quantia de R\$ (.....) mensais, independentemente do faturamento/lucro que vier auferir, sendo o pagamento efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento será efetuado no ato da assinatura do contrato e os demais pagamentos mensais, após o início da exploração por parte da Concessionária.

4.1. O valor contratado será corrigido anualmente pela variação do IPCA/IBGE ou por outro índice que, porventura, venha substituí-lo.

4.2. O pagamento efetuado após o vencimento acarretará para a concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso, ficando estabelecido que o atraso não justificado por mais de 90 (noventa) dias acarretará na extinção da concessão ou da permissão, nos termos do artigo 38 da Lei n.º 8.987/95.

4.3. A Prefeitura não responderá, mesmo que solidariamente, por qualquer vínculo empregatício, fiscal ou qualquer outro, decorrente do contrato de concessão.

4.4. Quaisquer despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidente, impostos, contribuições previdenciárias ou outras são de exclusiva responsabilidade da Contratada, eximindo a Prefeitura Municipal de qualquer vínculo.

Das Penalidades

Cláusula Quinta: O descumprimento do edital/contrato, sujeitará a licitante/contratada, as seguintes sanções; não necessariamente nesta ordem, podendo ser cumulativa, dependendo da gravidade da infração e respeitando-se o contraditório:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato (estimado), mais perdas e danos;
- c) Rescisão contratual unilateral pela Prefeitura;
- d) Suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por dois anos;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes.

DEVERES DA CONCESSIONÁRIA

Cláusula Sexta:

6.1. A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento o restaurante localizado no prédio da estação ferroviária. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ser realizados no espaço destinado para este fim.

6.2. O restaurante deverá ocupar apenas os lugares determinados para este fim, sendo 159,64 m² destinado à Praça de Alimentação; 20,61 m² para a cozinha e 103,50 m² à área externa do deck, conforme anexos.

6.3. Constitui-se condição prévia para a contratação e funcionamento dos serviços de alimentação, a apresentação, publicação e implementação dos documentos relacionados a seguir: Laudo de Vistoria Sanitária, Laudo dos Veículos de Transporte de Alimentação, Licença Sanitária, Alvará de Licenciamento, Licença Ambiental de Operação quando for necessário e Auto de Vistoria do Bombeiro – AVCB.

6.4. A Concessionária deverá fornecer os alimentos preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos em normas de industrialização e preparação de alimento, compreendendo, dentre outras:

- a) RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M. S. nº 2914/2011, ou normas que venham a substituí-las;
- b) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação;
- c) Resolução CNNPA nº 33, de 9 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 nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, que aprova o Regulamento Técnico “Condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos”;
- e) Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Portaria n.º 27, de 13 de janeiro de 1998. Aprovar o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar;
- f) Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Portaria MS nº 1.428, de 26 de Novembro de 1993. Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o

Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos;

g) Normas do INMETRO afetas a matéria.

6.5. A Concessionária deverá facilitar a fiscalização dos Órgãos de Vigilância Sanitária, dar cumprimento às determinações e cientificar a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo dos resultados das inspeções.

6.6. A Concessionária deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à Prefeitura, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus do decorrente.

6.7. A Concessionária deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.

6.8. O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela contratada, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos os registros da operação. Os comprovantes de realização dos serviços deverão ser apresentados à Fiscalização. Os mesmos procedimentos são esperados para higienização da caixa de gordura.

6.9. A limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da contratada e provenientes da concessão, é de inteira responsabilidade da contratada, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gordura devem ser limpas, ao menos, quinzenalmente.

6.10. A Concessionária deverá criar políticas para redução de consumo de energia elétrica e água, observadas as normas ambientais vigentes.

6.10.1. A Concessionária será responsável pela ligação predial de água e esgoto nos locais previamente indicados pelo SAAE.

6.10.2. A Concessionária será responsável pela execução das interligações de energia, arcando com os equipamentos (poste, cabos e outros) e mão-de-obra especializada para realizar o serviço.

6.11. A Concessionária deverá manter limpa e higienizada as dependências do restaurante, bem como os materiais e equipamentos disponível dentro deste espaço.

6.11.1. A Concessionária deverá remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, quantas vezes for necessário, e depositá-lo em contêiner do local, seguindo a programação da coleta seletiva.

6.12. Caberá a Concessionária providenciar mensalmente ou sempre que houver necessidade a dedetização e desinfecção completa do espaço.

6.12.1. A Concessionária deverá promover o controle de pragas, desinsetização e desratização da área concedida, incluindo refeitório, cozinha, depósitos, escritório e caixas de gordura ligadas a rede de esgoto desses ambientes, por meio da subcontratação de empresa especializada, que apresente os requisitos legais para exercício desta atividade (responsável técnico, registros e descrição de produtos). Estes serviços não decorrerão em ônus à Prefeitura.

6.12.2. A Concessionária deverá apresentar à Prefeitura Municipal, sempre que requisitado, o documento comprobatório da realização do controle de pragas, do qual trata o subitem anterior.

6.12.3. A Concessionária, sem ônus ao Cedente, deve providenciar o Atuo de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) e, quando for o caso, a mesma deve cumprir com os elementos formais exigidos pelo Corpo de Bombeiros da Polícia Militar do Estado de São Paulo, a fim de garantir as medidas de segurança contra incêndios.

6.13. Os cardápios serão elaborados e precificados pela Concessionária, sempre respeitando a legislação vigente referente ao direito do consumidor e às normas da saúde alimentar publicadas pela ANVISA.

6.14. A Concessionária deverá manter em local visível exemplar do Código de Defesa do Consumidor, conforme Lei 12.291 de 20 de julho de 2010.

6.15. Fica a critério da Concessionária a elaboração dos cardápios e a definição dos tipos de serviço a serem adotados durante as refeições, sendo obrigatório o oferecimento de duas iguarias típicas de nossa cidade: Empada Frita (patrimônio cultural) e Coxinha de Jaca.

6.16. Eventuais adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela Concessionária após aprovação da fiscalização da Concedente, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização da prefeitura.

6.17. As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da Concessionária, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante ou Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.

6.18. A Concessionária deve cuidar do prédio com atenção especial, pois a estação ferroviária é um patrimônio cultural do município, sendo necessária a manutenção e conservação frequente de suas características arquitetônicas e estruturas prediais.

6.19. O restaurante deverá manter uma identidade visual própria, compondo um espaço temático de forma harmoniosa e integrada com o restante do prédio.

6.20. A arquitetura do espaço, onde será ocupado pelo restaurante, não poderá ser alterada sem a prévia autorização da Prefeitura Municipal.

6.21. As soluções apresentadas para decorar o espaço do restaurante deverão ser compatíveis com os elementos arquitetônicos já existentes na estação, seguindo a temática da ferrovia e seus impactos e particularidades locais.

6.22. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da Concessionária e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem

afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.

6.23. A Concessionária receberá as instalações da Concedente, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário.

6.24. A Concessionária, em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.

6.25. As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da Concessionária, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.

6.26. A Concessionária é responsável por equipar o restaurante, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida.

6.27. A Concessionária será responsável pela guarda e conservação dos bens e objetos de uso, primando pela manutenção, limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios e arcando com o ônus decorrente de avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação verificada.

6.28. A Concessionária obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela Concessionária à fiscalização da Prefeitura Municipal, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A Concessionária apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente ao fiscal da Concedente.

6.29. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a Concessionária responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à Prefeitura, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da

execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

6.30. A Concessionária não poderá realizar a lavagem de roupas (toalhas, uniformes etc) nas dependências da Estação, evitando estender panos e toalhas no local.

6.31. A Concessionária deverá utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação.

6.32. A Concessionária caberá manter toda a equipe de atendentes devidamente uniformizados e identificados e em totais condições de higiene pessoal, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado, unhas aparadas, cabelos protegidos e barbeados.

6.33. A Concessionária deverá respeitar as normas e os procedimentos relativos à segurança interna do local, além da legislação aplicável ao serviço, principalmente normas de Segurança e Medicina do Trabalho, diligenciando para que seus empregados trabalhem com Equipamento de Proteção Individual (EPI), quando sua atividade exigir:

a) A Concessionária deve seguir as orientações do Ministério do Trabalho e Emprego. Norma Regulamentadora nº 6 – Equipamento de Proteção Individual (EPI);

b) A Concessionária deve seguir as orientações do Ministério do Trabalho e Emprego. Norma Regulamentadora nº 7 – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);

6.34. A Concessionária deverá manter seus funcionários rigorosamente treinados para o preparo e distribuição de refeições.

6.35. A Concessionária deverá responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas suas empregadas quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias assegurem, e demais exigências legais para o exercício da atividade.

6.36. A Concessionária é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a Concessionária, em quaisquer

circunstâncias, considerada a única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

Cláusula Sétima

7.1. Proporcionar todas as condições para que a Concessionária possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço.

7.2. Aplicar à Concessionária as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução da concessão.

7.3. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo preposto ou pelo responsável técnico da Concessionária vencedora.

7.4. Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária ao local de prestação de serviços.

7.5. Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela Concessionária, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

7.6. Proceder as vistorias dos serviços por meio da fiscalização do contrato, anotando as ocorrências, dando ciência ao preposto da Concessionária e determinando sua imediata regularização.

7.7. Notificar, por escrito, à Concessionária a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.

7.8. Acompanhar e fiscalizar a execução da concessão, por meio de servidor especialmente designado pela Concessionária, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

7.9. Não permitir que os empregados da Concessionária executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas.

Das Disposições Gerais

Cláusula Oitava:

8.1. A Concessionária ficará sujeita as exigências legais da Prefeitura Municipal e fiscalização sanitária dos órgãos competentes; bem como

deverá praticar preços de mercado, com estrita obediência ao Código de Defesa do Consumidor.

8.2. O restaurante funcionará obrigatoriamente aos finais de semana e feriados em horários a serem combinados juntamente com a Secretaria do Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo por meio do contrato.

8.3. Os serviços a serem prestados deverão ser forma contínua, razão pela qual sua vigência será de 36(trinta e seis) meses, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, nos termos do inciso II, art. 57 da Lei 8666/93.

8.4. A concessionária deverá prestar aos seus clientes/consumidores, serviço adequado, que satisfaça as condições de regularidade, continuidade, eficiência, segurança, generalidade, cortesia na sua prestação e modicidade nos preços a serem praticados.

8.5. A concessionária é responsável pelos danos que causar no imóvel, objeto da concessão.

8.6. Não será permitida nenhuma alteração nas dependências do local ora concedido, exceto com autorização expressa da Secretaria de Obras e Serviços Públicos da Municipalidade.

8.7. A proponente vencedora desta Concorrência, não poderá subcontratar, ceder, transferir, arrendar ou alugar (total ou parcialmente) a terceiros a Concessão.

8.8. A Concessionária se compromete a restituir em perfeita ordem o imóvel, no vencimento da concessão, independente de notificação ou aviso.

8.9. A proponente vencedora desta Concorrência, não poderá subcontratar, ceder, transferir, arrendar ou alugar (total ou parcialmente) a terceiros a Concessão.

8.10. A Concessionária se compromete a restituir em perfeita ordem o imóvel, no vencimento da concessão, independente de notificação ou aviso.

8.11. A Concessionária neste ato declara concordar com todos os termos do presente contrato, bem como das obrigações do regulamento administrativo previsto pela Concedente, além das penalidades

pertinentes às leis específicas à Lei nº 8.666/1993 e suas atualizações; Lei Orgânica do Município de Salto nº 1.382/1990, Lei Municipal nº 1.931/1996, que fazem parte integrante da Concorrência nº 02/2016.

8.12. A concessionária se obriga a manter todas as condições, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas de habilitação e qualificação exigidas na Concorrência nº 02/2016.

8.13. A concessionária reconhece os direitos da Administração em caso de rescisão administrativa prevista nos artigos 77 e seguintes da Lei nº 8.666/1993.

8.14. Constituem motivos para a rescisão os casos previstos no artigo 78 da Lei 8.666/1993.

Do Foro

Cláusula Nona: Fica eleito o Foro da Comarca de Salto, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da presente contratação, se não solucionadas pela via amigável.

Assim, por estarem justas e acordadas, firmam o presente contrato, em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, de acordo com a legislação vigente.

Salto/SP,2016.

Prefeitura da Estância Turística de Salto
Contratante

Contratada

Testemunhas

1 - _____

2 - _____

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS**

CONTRATANTE: _____
CONTRATADA: _____
CONTRATO N° (DE) : _____
OBJETO: _____
ADVOGADO(S): (*) _____

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual n° 709, de 14 de janeiro de 1993, precedidos de mensagem eletrônica aos interessados.

LOCAL e DATA: _____

CONTRATANTE

Nome e cargo: _____
E-mail institucional: _____
E-mail pessoal: _____
Assinatura: _____

CONTRATADA

Nome e cargo: _____
E-mail institucional: _____
E-mail pessoal: _____
Assinatura: _____

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS
PARA CADASTRO DE PESSOA FÍSICA

1. RG e CPF
2. Certidão de regularidade tributaria (mobiliário) do município do domicílio ou sede do licitante ou outra equivalente;
3. Comprovante de Endereço

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO:

Os documentos acima deverão ser apresentados em original ou cópia autenticada, e não serão aceitos protocolos, consultas ou guias de recolhimento em substituição dos mesmos. No caso, de publicação em Órgão em Imprensa Oficial, também em original ou cópia autenticada.

Os documentos entregues nesta Prefeitura, deverão ser protocolados na Secretaria de Administração, nos dias úteis, das 13:00 as 17:00 horas.

Após serem analisados, esta Secretaria entrará em contato (através de Ofício/Fax).

Para maiores esclarecimentos entrar em contato com a Secretaria de Administração, setor de Licitações, com Carolina, das 13:00 as 17:00 horas, pessoalmente ou através do telefone (11) 4602-8533.

**RELAÇÃO DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS
PARA REGISTRO CADASTRAL**

I. Habilitação Jurídica:

1. Cédula de Identidade do(s) responsável (is) (**sócios**)
2. Registro Comercial, no caso de empresa individual;
3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova de diretoria em exercício;
5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

II. Qualificação Econômico-Financeira:

Certidão de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

III. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

1. Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
2. Prova de Inscrição no Cadastro de contribuinte Estadual e Municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com objeto contratual;
3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (não sendo necessária à apresentação da Certidão de Quitação com a Dívida Ativa da União), Estadual e Municipal (mobiliária) do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

4. Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instruídos por Lei.
5. Prova de regularidade perante a Justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito negativa (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943.

Nota 1: *Os documentos referidos acima deverão ser apresentados em cópia autenticada ou publicação em Órgão em Imprensa Oficial.*

Nota 2: *Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, esta Prefeitura aceitará como válidas as expedidas até **90** (noventa) **dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.*

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO:

Os documentos entregues nesta Prefeitura deverão ser protocolados na Secretaria de Administração, setor de licitações, nos dias úteis, das 13h às 17h, ou enviados pelos correios.

Após a documentação ser analisada, esta Secretaria entrará em contato (pede-se informar nome, telefone e e-mail para contato).

Para maiores esclarecimentos entrar em contato com a Secretaria de Administração, setor de Licitações, das 13h às 17h, pessoalmente ou através do telefone (11) 4602-8533.