

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL CONJUNTO RP Nº 005/2023

Processos Administrativos: 1128022 e 1217322	Tipo: Menor Preço Por Lote
Abertura: 12 de janeiro de 2023	Horário: 09h00min
Local: Av. Jerônimo de Albuquerque, s/nº, Edifício Casa da Indústria Albano Franco, Retorno da Cohama, CEP: 65.060-645, São Luís/MA - Fone: (98) 2109.1868 - E-mail: cilic@fiema.org.br	

O Serviço Social da Indústria e o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial, Departamentos Regionais do Maranhão - **SESI/SENAI/DR-MA**, por intermédio da Comissão Integrada de Licitação - **CILIC**, torna pública a realização de licitação, pela modalidade **PREGÃO PRESENCIAL CONJUNTO REGISTRO DE PREÇO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, que se regerá pelo **Regulamento de Licitações e Contratos do SESI e do SENAI** e com observância às condições estabelecidas neste Instrumento Convocatório e seus anexos.

- ANEXO I - Termo de Referência do SESI;
- ANEXO II - Especificação do Objeto do SESI;
- ANEXO III - Termo de Referência do SENAI;
- ANEXO IV - Especificação do Objeto do SENAI;
- ANEXO V - Proposta de Preços Padronizada;
- ANEXO VI - Carta de Credenciamento;
- ANEXO VII - Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- ANEXO VIII - Declaração de Inexistência de Empregados Menores e de Conhecimento dos Termos do Edital;
- ANEXO IX - Declaração de Requisitos Habilitatórios;
- ANEXO X - Minuta da Ata de Registro de Preço do SESI;
- ANEXO XI - Minuta da Ata de Registro de Preço do SENAI.

O Edital de licitação e seus anexos poderão ser consultados ou impressos a partir do endereço <http://www.fiema.org.br/sesi> ou <http://www.fiema.org.br/senai>, através da guia "Editais" -> Pregão Presencial.

Quaisquer **Pedidos de Esclarecimentos** relativos ao presente Instrumento Convocatório deverão ser dirigidos à CILIC, por intermédio do endereço eletrônico: cilic@fiema.org.br, até às **17h00min** do dia **09.01.2023**.

1. DO OBJETO

- 1.1.** A presente licitação tem por objeto o **Registro de Preço** visando a eventual contratação de empresa especializada em **Serviços de Buffet e Quentinhas para atender as necessidades das Unidades Operacionais do SESI e do SENAI, na Capital e no interior do estado do Maranhão**, nas quantidades e características exigidas, conforme Termos de Referência e anexos deste Instrumento Convocatório.
- 1.2.** O **Sistema de Registro de Preços** tem como objetivo manter o registro de propostas vantajosas para atendimento às necessidades e conveniências do **SESI/SENAI/DR-MA** e demais Unidades.

- 1.3.** O SESI/SENAI/DR-MA não se obrigam a adquirir das licitantes vencedoras, podendo realizar licitação específica para a aquisição de um ou mais itens, hipóteses em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá sempre preferência.
- 1.4.** É vedada a subcontratação de outra empresa para a execução do objeto deste torneio.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1.** Somente poderão participar desta licitação pessoas jurídicas legalmente estabelecidas no País, cujo objeto social expresso no estatuto ou no contrato social especifique atividade pertinente e compatível com o objeto da presente licitação.
- 2.2.** Não poderão participar da presente licitação:
- 2.2.1.** Consórcios de pessoas jurídicas, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 2.2.2.** Pessoas Físicas ou Jurídicas que estejam suspensas de participar de licitação realizada pelo SESI e/ou pelo SENAI, Departamentos Regionais do Maranhão;
- 2.2.3.** Pessoas Jurídicas que se encontrem sob falência, concordata, dissolução ou liquidação, ou em processo de fusão, de cisão ou de incorporação;
- 2.2.4.** Pessoas Jurídicas que tenham sócios, gerentes ou administradores que sejam empregados ou dirigentes do SESI/SENAI/FIEMA/IEL;
- 2.2.5.** Ex-empregados do SESI/SENAI/FIEMA/IEL que tenham executado suas atividades em áreas compatíveis com o objeto licitado, pelo prazo de até 06 (seis) meses subsequentes ao seu desligamento.
- 2.3.** As licitantes, no dia, hora e local designados no preâmbulo, apresentarão toda a documentação exigida por este Instrumento Convocatório em 02 (dois) envelopes - "A" e "B" - lacrados, distintos e opacos, identificados no lado externo pelo nome da licitante e número da licitação, com os seguintes conteúdos:

ENVELOPE "A"
PROPOSTA DE PREÇO
PREGÃO PRESENCIAL CONJUNTO RP
EDITAL Nº 005/2023
SESI/SENAI/DR-MA
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE
CNPJ DA LICITANTE
E-MAIL E TELEFONE DA LICITANTE

ENVELOPE "B"
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL CONJUNTO RP
EDITAL Nº 005/2023
SESI/SENAI/DR-MA
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE
CNPJ DA LICITANTE
E-MAIL E TELEFONE DA LICITANTE

- 2.3.1.** Caso a licitante decida encaminhar os envelopes mediante postagem, esta deverá inserir os envelopes mencionados no **item 2.3.**, em um terceiro envelope identificado no lado externo, exclusivamente, conforme disposto a seguir:

Destinatário: Serviço Social da Indústria - SESI/DR-MA
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI/DR-MA

A/C: Comissão Integrada de Licitação - CILIC
PREGÃO PRESENCIAL CONJUNTO RP - EDITAL Nº 005/2023

Endereço: Av. Jerônimo de Albuquerque, s/nº, Edifício Casa da Indústria Albano Franco, Retorno da Cohama, São Luís/MA, CEP: 65.060-645.

- 2.3.2.** O descumprimento, pela empresa, da forma de postagem indicada no item anterior, será de sua exclusiva responsabilidade, eximindo a CILIC de quaisquer consequências decorrentes de tal descumprimento.
- 2.3.3.** A inversão dos documentos no interior dos envelopes, ou seja, a colocação dos documentos de habilitação no envelope de proposta de preço, e vice-versa, causará a **exclusão** sumária de quaisquer licitantes do processo licitatório.
- 2.3.4.** A documentação contida nos envelopes "A" e "B" deverá ser apresentada em língua portuguesa, devidamente numerada. Caso a documentação não esteja numerada, o credenciado poderá fazer no momento da sessão.
- 2.4.** A participação na presente licitação implica aceitação integral e irrevogável dos termos e condições deste Edital e dos seus anexos, bem como do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi e do Senai.
- 2.5.** Se no dia supracitado não houver expediente, o recebimento e o início da abertura dos envelopes referentes a este torneio serão realizados no primeiro dia útil subsequente de funcionamento da entidade.
- 2.6.** Uma vez iniciada a sessão, não serão permitidas quaisquer retificações que possam influenciar o resultado deste torneio.
- 2.7.** A empresa proponente deverá, **obrigatoriamente**, apresentar os documentos relacionados nos **itens 3., 4. e 5.,** em original ou cópia autenticada. Excepcionalmente, caso a licitante apresente algum documento em cópia simples, a CILIC poderá conferir o documento apresentado com a via original, no dia da sessão de abertura dos envelopes.
- 2.7.1.** Serão aceitos documentos com autenticação digital, desde que haja chave de acesso para consulta.

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1.** A licitante poderá se fazer representar nesta licitação por meio de pessoa física **devidamente credenciada**, munida dos documentos abaixo relacionados, que deverão ser entregues à CILIC **fora dos envelopes** relacionados no **item 2.3.:**
- Documento de identificação com foto;
 - Carta de Credenciamento - **Anexo VI** ou Procuração devidamente autenticada;
 - Ato Constitutivo, Registro Comercial, Estatuto ou Contrato Social;
 - Declaração de Porte da empresa, caso se enquadre com ME ou EPP - **Anexo VII;**
 - Declaração de Requisitos Habilitatórios - **Anexo IX.**

- 3.1.1.** No caso da Carta de Credenciamento ou Procuração devidamente autenticada, a licitante deverá entregar à CILIC uma cópia autenticada do Contrato Social ou instrumento equivalente que comprove a legitimidade de poderes da pessoa que a tiver assinado, e cópia autenticada do documento de identidade com foto ou cópia simples acompanhada do original.
- 3.1.2.** Caso o representante da empresa, na sessão, seja sócio, este deverá apresentar uma cópia autenticada do Contrato Social e cópia autenticada do documento de identidade com foto ou cópia simples acompanhada do original, não havendo necessidade da Carta de Credenciamento.
- 3.1.3.** Em caso de administrador eleito em ato apartado, deverá ser apresentada cópia autenticada da ata de reunião ou assembleia em que se deu a eleição e cópia autenticada do documento de identidade com foto ou cópia simples acompanhada do original, não havendo necessidade da Carta de Credenciamento.
- 3.1.4.** A não apresentação do credenciamento, a incorreção do documento credencial ou a ausência do representante, não implicará na exclusão da proposta do certame, nem na inabilitação da proponente. Contudo, não serão aceitos lances verbais, nem manifestação em nome da proponente nesta disputa.
- 3.1.5.** O não credenciamento e não comparecimento de representante, não inabilita a licitante, tampouco impede o prosseguimento das fases do certame.
- 3.2.** Nenhuma pessoa, ainda que munida de Procuração, poderá representar mais de uma licitante, sob pena das demais outorgantes perderem o seu direito à representação nas sessões públicas.
- 3.3.** Será admitido apenas um representante para cada licitante.
- 3.4.** Após a conclusão do credenciamento, a CILIC iniciará a sessão, não sendo mais permitida a entrada de interessados em participar da licitação, como proponentes, apenas como ouvintes.
- 3.5.** As empresas que se enquadram como **Microempresas - ME** ou **Empresa de Pequeno Porte - EPP**, que desejarem usufruir dos benefícios assegurados pela Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar a comprovação da condição de ME ou EPP, expedida por órgão responsável **ou** através de **Declaração do Porte da empresa - Anexo VII**;
- 3.5.1.** A não apresentação do documento que comprove a condição de ME ou EPP, acarretará na perda do benefício assegurado pela Lei Complementar nº 123/06.
- 3.5.2.** A Comissão confrontará o documento apresentado, com o Balanço Patrimonial, a fim de verificar se o faturamento está dentro do limite estabelecido pela Lei Complementar nº 123/06, se houver divergência, prevalecerão as informações constantes no Balanço.
- 3.6.** A empresa licitante deverá apresentar, neste credenciamento, **Declaração de Requisitos Habilitatórios - Anexo IX**, dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação.

- 3.7.** Caso haja suspensão de sessão, fica admitido credenciamento para outro representante, nas mesmas condições previstas no **item 3.1**. Cumpridas todas as exigências do Edital, a empresa licitante deverá apresentar apenas **Procuração devidamente autenticada** ou **Carta de Credenciamento**, acompanhada do documento de identidade com foto em cópia simples acompanhada do cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original.

4. DA PROPOSTA DE PREÇO - ENVELOPE "A"

- 4.1.** O envelope "A" conterá a Proposta de Preço, observando o modelo constante no **Anexo V**, devendo fazer menção ao número do torneio, sem emendas, ressalvas, rasuras, acréscimo ou entrelinhas, devidamente datada, impressa, assinada e nominada pelo representante legal da licitante.
- 4.2.** A proposta deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa proponente contendo o CNPJ, endereço completo, telefone e e-mail para contato, devendo constar:
- a) Dados do representante legal com CPF;
 - b) Banco e respectivo código, agência, número da conta e operação, para efeito de autorização e posterior pagamento;
 - c) Especificação dos serviços, com descrição detalhada das características, de acordo com os **Anexos II e IV**;
 - d) Indicação dos preços unitários e total dos lotes, obedecendo ao valor máximo de cada item constante nos **Anexos II e IV**, sendo **desclassificado** o lote que apresentar valor acima do preço máximo estabelecido;
 - e) Indicação do **prazo de validade da proposta**, conforme previsto no **item 4.3.**;
 - f) Indicação do **prazo de execução e de entrega**, conforme previsto no **item 14.1.**;
 - g) As Declarações, conforme **Anexo V** (Proposta Padronizada);
 - h) Apresentar **propostas separadas** para o **SESI** e para o **SENAI**, de acordo com as especificações constantes nos **Anexos II e IV**;
 - i) Para os **itens coincidentes** constantes no **lote 01**, os valores ofertados para os itens do Sesi **deverão** ser os mesmos para os itens do SENAI;
 - j) Para os **lotes 02 e 03**, os valores ofertados para os lotes do Sesi **deverão** ser os mesmos para os lotes do SENAI, sendo **desclassificado** o lote que apresentar valores divergentes.
- 4.2.1.** Será vencedora deste Pregão, a licitante que ofertar o **MENOR PREÇO POR LOTE**.
- 4.3.** As licitantes deverão indicar o prazo de validade da proposta, não inferior a **90 (noventa) dias corridos**, contados da data da abertura do envelope de proposta, suspenso esse prazo na hipótese de recurso administrativo ou judicial.

- 4.4.** Cada licitante deverá declarar na proposta que, no preço cotado estão embutidos todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes da legislação trabalhista, tributária, fiscal, previdenciária e do frete, se houver.
- 4.5.** Preço unitário dos itens e total da proposta, em reais, expressos em algarismo e por extenso, sem dupla alternativa ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado. Ocorrendo divergência entre o preço unitário e o total dos itens, prevalecerá o preço unitário. Só serão aceitos os preços em moeda nacional - Real (R\$), em algarismos arábicos, desprezando-se qualquer valor além dos centavos.
- 4.6.** Cada licitante deverá apresentar **somente 01 (uma) cotação** para o **SESI e 01 (uma) cotação** para o **SENAI**. A apresentação de mais de uma proposta para cada Entidade, ou o condicionamento desta, acarretará sua imediata desclassificação.
- 4.7.** A apresentação de proposta será considerada como evidência de que a licitante:
- Examinou e tem pleno conhecimento de todos os documentos que instruem este Edital;
 - Aceita as cláusulas e condições deste Edital, bem como eventuais retificações, aditamentos, esclarecimentos ou outros atos complementares ao Edital;
 - Tem condições e compromete-se a fornecer o objeto deste Edital pelo valor e prazo constantes de sua proposta;
 - Tomou conhecimento dos dispositivos constantes do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi e do Senai, disponível no site www.fiema.org.br, aceitando-o de forma integral e irrevogável.
- 4.8.** As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas uma marca, um modelo e um preço para cada item do objeto deste Edital.
- 4.9.** A simples irregularidade formal, que evidencie lapso isento de má fé, e que não altere o conteúdo e, também, não afete a idoneidade das propostas de preço, não será causa de desclassificação.
- 4.10.** Serão desclassificadas as empresas que não tenham atendido às condições estabelecidas neste item.

5. DA HABILITAÇÃO - ENVELOPE "B"

- 5.1.** Para os fins de habilitação, todas as licitantes deverão apresentar os documentos relacionados neste tópico, na sua versão original ou em cópia autenticada, entregues, preferencialmente, na mesma ordem em que eles se encontram aqui descritos e com a identificação pelo número de cada um dos itens.
- 5.1.1.** Os documentos relativos à habilitação jurídica da licitante, que já tiverem sido apresentados por ocasião do credenciamento, ficam dispensados de serem inseridos no envelope de habilitação, desde que a documentação esteja obedecendo os requisitos previstos no **item 5.4.1**.

5.2. As Certidões apresentadas deverão estar em condições de aceitabilidade quanto ao prazo de validade. Caso as validades das certidões não estejam expressas no documento, será considerado o **prazo de validade de 90 (noventa) dias** da data de emissão da Certidão.

5.3. A CILIC, após o recebimento, abertura da documentação e registro em Ata, poderá suspender a sessão a fim de que tenha melhores condições para analisar os documentos apresentados, procedendo às diligências que achar necessária.

5.4. HABILITAÇÃO JURÍDICA

5.4.1. Para fins de habilitação jurídica, a licitante deverá apresentar:

- a) **Inscrição do Registro Comercial e demais alterações**, no caso de empresa individual;
- b) **Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor**, devidamente registrado. Em se tratando de Sociedades por Ações, a documentação deverá ainda, ser acompanhada da Ata de eleição de seus administradores. Os documentos descritos neste item deverão estar acompanhados de todas as alterações **ou** da respectiva consolidação;
 - b.1) Serão aceitos Atos Constitutivos de Transformação.
- c) **Inscrição de Ato Constitutivo**, no caso de Sociedade Civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- d) As sociedades, qualquer que seja a forma jurídica, administradas por pessoa(s) designada(s) em separado do ato constitutivo, deverão apresentar o **Ato de Designação** respectivo, devidamente averbado no Registro Público competente.

5.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.5.1. Para fins de habilitação da qualificação técnica, a licitante deverá apresentar:

- a) **Declaração de Inexistência de Empregados Menores e de Conhecimento dos Termos do Edital**, assinada por sócio, gerente dirigente, proprietário ou procurador, devidamente identificado, nos termos do modelo constante no **Anexo VIII**;
- b) **Atestado de Capacidade Técnica**, com descrição detalhada das características, emitido por empresa de direito público ou privado, comprovando que a empresa já executou serviços **ou** já forneceu materiais compatíveis com o objeto licitado. O atestado deverá ser datado e assinado e deverá conter informações que permitam a identificação correta da contratante e do prestador do serviço, tais como:
 - Nome, CNPJ e endereço completo do emitente da certidão;
 - Nome da empresa que prestou o serviço ao emitente;
 - Data de emissão do atestado ou da certidão;
 - Assinatura e identificação do signatário (nome, cargo ou função que exerce junto à emitente).

5.5.2. Qualquer informação incompleta ou inverídica constante dos documentos de capacitação técnica apurada pela CILIC, mediante simples conferência ou diligência, implicará na inabilitação da respectiva licitante.

5.6. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO – FINANCEIRA

5.6.1. Para fins de habilitação econômico-financeira, a licitante deverá apresentar:

a) **Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica no prazo de validade, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, compreendendo o período de pesquisa dos últimos 02 (dois) anos;

a.1) Caso haja suspensão da sessão, a validade da certidão constante no item 5.6.1. "a", fica condicionada à data de abertura do certame.

b) **Balanco Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social (2021)** ou Balanço de Abertura, no caso de empresa recém-constituída, devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, assinado pelo Administrador da empresa e por Contabilista legalmente habilitado, que comprove a situação financeira da empresa, vedada à substituição por Balanço ou Balancetes provisórios. Serão aceitos os Balanços apresentados via SPED - Sistema Público de Escrituração Digital, com seu respectivo recibo digital. Serão aceitos, como na forma da Lei, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis **devidamente acompanhados das Notas Explicativas, assim apresentados:**

- Sociedades anônimas: publicados em Diário Oficial, em jornal de grande circulação e por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;
- Sociedades por cotas de responsabilidade limitada: por fotocópia do Balanço do livro Diário, inclusive com Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticada na Junta Comercial da sede ou do domicílio da licitante ou por fotocópia do Balanço Patrimonial e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;
- Sociedade sujeita a Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte: por fotocópia do Balanço do livro Diário, inclusive com Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticada na Junta Comercial da sede ou do domicílio da licitante, ou em outro órgão equivalente; ou por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

c) A boa situação financeira será avaliada pelos **Índices** de Liquidez Geral – LG, Solvência Geral – SG e Liquidez Corrente – LC, resultantes da aplicação das fórmulas abaixo. As fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos anexado ao Balanço, **devidamente assinado pelo Contador da empresa.**

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- c.1) As licitantes que apresentarem Índices de Liquidez GERAL, Solvência Geral ou Liquidez Corrente, menor ou igual a 1 (um), deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido correspondente a 10% (dez por cento) do valor total dos serviços ofertados.
- c.2) As licitantes recém constituídas, que apresentarem **Balanco de Abertura**, ficam dispensadas de apresentarem os Índices.

5.7. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

5.7.1. Para fins de habilitação de regularidade fiscal e trabalhista, a licitante deverá apresentar:

- a) Prova de inscrição do licitante no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - **CNPJ**;
- b) Certificado de Regularidade de Situação – CRS para o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - **FGTS**;
- c) Prova de Regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, sendo:
- **Fazenda Federal** - Certidão Conjunta Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais e quanto à Dívida Ativa da União emitida pela Receita Federal do Brasil - RFB;
 - **Fazenda Estadual** - Certidão de Regularidade de Débito de Tributos Estaduais, do Estado onde o licitante mantém sua sede, podendo ser apresentadas certidões que tenham sido expedidas de forma genérica, abarcando todos os tributos, ou ainda de forma específica desde que seja contemplado o referido tributo;
 - **Fazenda Municipal** - Certidão de Regularidade de Tributo Municipal do domicílio ou sede do licitante que comprove a inexistência de débito com ISSQN, podendo ser apresentadas certidões que tenham sido expedidas de forma genérica, abarcando todos os tributos, ou ainda de forma específica desde que seja contemplado o referido tributo.
- d) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, como prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, conforme Lei 12.440/11, Arts. 2º e 3º.

5.7.1.1. Serão aceitas Certidões Positivas com Efeitos de Negativa.

5.8. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:

5.8.1. Em nome da **licitante** e, obrigatoriamente, com o número do CNPJ e com o endereço correspondente:

- a) Se a **licitante** for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
- b) Se a **licitante** for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- c) Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos em nome da matriz.

5.9. A empresa proponente deverá, **obrigatoriamente**, anexar os documentos relacionados nos **item 3, 4 e 5.**, em original ou cópia autenticada, por cartório competente, ou por **Membro da Comissão** ou **Presidente**, ou por outro servidor designado para essa atividade.

5.9.1. A autenticação poderá ser feita por esta Comissão mediante apresentação do documento original, das **14h00min às 17h00min** até o dia **10.01.2023**, com as seguintes condições:

- a) Serão aceitas somente cópias legíveis;
- b) Não serão aceitos documentos rasurados;
- c) Não serão aceitas cópias já autenticadas por outra Comissão;
- d) A Comissão não se obriga a autenticar documentos não solicitados no presente Edital.

5.9.2. A CILIC reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.

5.10. Não serão admitidos Protocolos, Pesquisas, Telas de sites, Boletos, Requisições e Solicitações para efeito de substituição aos documentos pedidos para habilitação das empresas proponentes.

5.11. Não será permitida autenticação de documentação durante a realização do certame.

5.12. Os documentos apresentados, quando obtidos pela internet, serão considerados válidos e originais, podendo a Comissão proceder à devida consulta nos respectivos endereços eletrônicos a fim de comprovar a autenticidade e regularidade dos documentos apresentados, quando for o caso.

5.13. Aberto o envelope "B" - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, os documentos ali contidos serão examinados e rubricados pelos participantes presentes e pela Pregoeira e Equipe de Apoio.

5.14. Os envelopes contendo os documentos de habilitação das empresas **desclassificadas** poderão ser devolvidos imediatamente após o encerramento do certame. As que não se fizerem presentes, os envelopes ficarão à disposição das mesmas pelo período de **10 (dez) dias úteis**, contados do encerramento da licitação (transcorrido o prazo regulamentar para interposição de recursos contra o resultado do torneio ou, se for o caso, quando denegados os recursos interpostos), terminado este prazo, serão destruídos pela Comissão.

- 5.15.** As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no envelope DOCUMENTAÇÃO, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste ato convocatório ou com irregularidades, serão **inabilitadas**, não se admitindo complementação posterior.
- 5.16.** Serão utilizados neste certame, os benefícios da Lei Complementar nº 123/06, no tocante às Micro Empresas e Empresas de Pequeno Porte, **limitando-se** ao empate ficto e à regularidade das Certidões Negativa de Débitos Fiscais e Trabalhista.

6. DA SESSÃO E DO JULGAMENTO

- 6.1.** No dia, hora e local indicados no preâmbulo deste Instrumento, será aberta a sessão, iniciando-se com o credenciamento para identificação dos representantes das licitantes interessadas em participar do certame.
- 6.2.** Juntamente com a documentação de Credenciamento, as licitantes entregarão à Pregoeira, os envelopes contendo a Proposta de Preço e os Documentos de Habilitação.
- 6.3.** Iniciada a sessão, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.
- 6.4.** Recebidos os envelopes de todas as licitantes, eles serão rubricados nos fechos pela CILIC e por um representante de cada licitante presente.
- 6.5.** A CILIC primeiramente fará a abertura do Envelope "A" - PROPOSTA DE PREÇOS.
- 6.6.** Se não houver tempo suficiente para a abertura dos envelopes de **Documentos de Habilitação**, em face da análise das Propostas de Preços apresentadas, os envelopes não abertos, já rubricados nos fechos, ficarão em poder da CILIC até a data e horário marcados para prosseguimento dos trabalhos.

6.7. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

- 6.7.1.** Abertos os envelopes de Propostas de Preços - Envelope "A", estas serão analisadas quanto ao atendimento das especificações do objeto e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo imediatamente **desclassificadas** aquelas que estiverem em desacordo com o Edital.
- 6.7.2.** Após a verificação das Propostas de Preços das empresas licitantes, a Pregoeira comunicará aos participantes quais serão aquelas que continuarão no processo licitatório.
- 6.7.3.** Serão classificadas para a fase dos lances verbais as propostas que atenderem às exigências de apresentação da Proposta de Preços e não apresentarem diferença de preços superior a **15% (quinze por cento) do menor preço proposto**, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços ofertados nas propostas apresentadas.
- 6.7.4.** Se não houver, no mínimo, 03 (três) Propostas de Preços nas condições definidas no subitem anterior, a Pregoeira classificará as melhores propostas subsequentes, incluída a proposta de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços ofertados nas propostas apresentadas.

6.7.5. No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

6.7.6. A classificação de apenas 02 (duas) propostas escritas de preço não inviabilizará a realização da fase de lances.

6.7.7. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até apuração de uma que atenda o Edital.

6.7.8. A CILIC poderá solicitar parecer técnico de profissionais pertencentes ao quadro de pessoal da Contratante para viabilizar a classificação das propostas.

6.8. DO JULGAMENTO

6.8.1. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR LOTE.**

6.8.1.1. Para o **lote 01** será feito o somatório do valor total do lote do Sesi com o valor total do lote do Senai.

6.8.2. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público.

6.8.3. Na hipótese de desclassificação ou inabilitação de todas as licitantes, o Sesi e o Senai poderão fixar novo prazo para apresentação de outras propostas ou documentos de habilitação, escoimados das causas que implicaram na desclassificação ou inabilitação, conforme o caso.

6.9. DOS LANCES VERBAIS

6.9.1. Após a classificação das propostas, terá início a fase de apresentação de lances verbais.

6.9.2. A Pregoeira realizará uma rodada de lances, convidando o autor da proposta de maior preço classificada a fazer o seu lance, e, em seguida, os demais classificados na ordem decrescente de preço.

6.9.3. Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, a Pregoeira determinará a ordem de lance por meio de sorteio.

6.9.4. Havendo lance, a Pregoeira realizará uma nova rodada, começando pelo autor da última proposta de maior preço, e assim sucessivamente, até que, numa rodada completa, não haja mais lance e se obtenha, em definitivo, a proposta de menor preço.

6.9.5. Só serão considerados os lances inferiores ao último menor preço obtido.

6.9.6. A licitante que não apresentar lance numa rodada não ficará impedido de participar de nova rodada, caso ela ocorra.

- 6.9.7.** Não havendo lances verbais na primeira rodada, serão consideradas as propostas escritas de preço classificadas para esta fase.
- 6.9.8.** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sem motivo justo, de fato superveniente ou não acatado pela Comissão, sujeitando-se a licitante desistente às mesmas penalidades constantes no item 11. deste Edital.
- 6.9.9.** Será classificada como primeira colocada do certame a licitante que atender as condições do Edital e apresentar o menor valor. As demais licitantes, que atenderem às exigências de apresentação da Proposta de Preços, serão classificadas em ordem crescente.
- 6.9.10.** Declarada encerrada a etapa de lance e ordenadas as ofertas, a Pregoeira examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 6.9.11.** Caso não realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço, quanto ao objeto e o valor máximo.
- 6.9.12.** Havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.
- 6.9.13.** Após a aplicação do critério de desempate, se houver, a Pregoeira poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
- 6.9.14.** A CILIC, a qualquer tempo e, a seu critério, poderá solicitar dos proponentes, esclarecimentos e/ou informações complementares, do material/serviço cotado para melhor avaliação, antes da definição do julgamento deste Edital.
- 6.9.15.** A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
- 6.9.16.** Encerrada a fase competitiva do Pregão e ordenadas as propostas, imediatamente, será aberto pela Pregoeira o Envelope "B" - Documentos de Habilitação da licitante detentora do menor preço, realizando-se a verificação do atendimento das condições de habilitação fixada neste Edital.
- 6.9.17.** Da reunião lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pela Pregoeira, Equipe de Apoio e pelas licitantes.

6.10. DO EXAME DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 6.10.1.** Após a classificação da Proposta de Preço, a CILIC procederá à abertura dos Documentos de Habilitação - Envelope "B", exclusivamente da licitante classificada como primeira colocada em cada item.
- 6.10.2.** Se entender necessário, a CILIC poderá suspender a sessão para exame dos documentos de habilitação, sendo que a sua decisão deverá ser lavrada em Ata própria e divulgada às licitantes participantes.

6.10.3. Se a licitante classificada em primeiro lugar for inabilitada, proceder-se-á à abertura do envelope de habilitação da licitante classificada em segundo lugar. Caso não ocorra a habilitação da licitante classificada em segundo lugar, a CILIC prosseguirá na abertura do Envelope "B" das classificadas seguintes, observando o mesmo procedimento deste item.

6.11. DA PROPOSTA ADEQUADA

6.11.1. Encerrada a sessão, a licitante vencedora da disputa deverá encaminhar a **Proposta de Preço Adequada**, até o próximo dia útil dentro do horário do expediente da Entidade, discriminando o valor unitário e total, em conformidade com o valor do lance vencedor e com critérios definidos no **item 6.** deste Edital.

6.11.2. Na hipótese da Proposta de Preços Adequada contemplar vários itens, o ajuste deverá ser realizado sobre os preços unitários, sobre o preço total do item e sobre o valor global, de modo que a Proposta de Preços Adequada reflita a redução de preço proporcionada pelo lance vencedor.

6.11.3. Caso a licitante vencedora não cumpra o prazo estabelecido no **item 6.11.1.**, será convocada a empresa classificada com o segundo menor valor e assim, sucessivamente, sujeitando-se a licitante desistente às mesmas penalidades constantes no **item 11.** deste Edital.

6.11.4. Após a Declaração do Vencedor do certame, todas as licitantes participantes serão informadas da decisão, iniciando-se a partir desta data o prazo recursal.

6.12. DOS RECURSOS

6.12.1. Somente caberá recurso escrito e fundamentado, da decisão que declarar o vencedor (artigo 22 do Regulamento de Licitações e Contratos), no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contados da comunicação desta decisão, o qual será dirigido, por intermédio da CILIC, à Autoridade competente.

6.12.2. A licitante que puder vir a ter a sua situação efetivamente prejudicada em razão de recurso interposto poderá sobre ele se manifestar no mesmo prazo recursal de **02 (dois) dias úteis**, que correrá da comunicação da interposição do recurso, conforme disposto no §3º art. 22, do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI e do SENAI.

6.12.3. Os recursos serão julgados pela autoridade competente ou por quem este delegar competência no prazo de até 10 (dez) dias úteis, nos termos do artigo 23 do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI e do SENAI.

6.12.4. O provimento de recursos pela autoridade competente somente invalidará os atos insuscetíveis de aproveitamento.

6.12.5. Os recursos terão efeitos suspensivo.

6.12.6. Os recursos deverão ser apresentados por meio de petição circunstanciada pelo representante legal da licitante ou através de advogado, neste caso, acompanhada de Procuração pública ou privada, para este fim, devendo conter a

identificação da recorrente (CNPJ, endereço, assinatura e nome do representante legal). Deverão ser protocolados no horário de 08h00 às 11h30min e das 12h00 às 17h30min, exclusivamente no setor de Protocolo, situado no térreo do Edifício Casa da Indústria Albano Franco, localizado à Av. Jerônimo de Albuquerque, s/nº, Retorno da Cohama, São Luís-MA, CEP: 65.060-645, que se submeterá a análise da **Superintendência Regional do Sesi/DR-MA** e da **Diretoria Regional do SENAI/DR-MA**.

6.12.7. As empresas sediadas em outros Municípios ou Estados deverão encaminhar o documento digitalizado **via e-mail**, dentro do prazo e horário estabelecidos nos **itens 6.12.1., 6.12.2. e 6.12.6.**

6.12.8. Não serão considerados os recursos e contrarrazões protocolados ou recebidos via e-mail fora do prazo, horário e em local diferente do indicado nos **itens 6.12.1., 6.12.2. e 6.12.6.**

6.12.9. Quaisquer argumentos ou subsídios concernentes à defesa da licitante que pretender reconsideração total ou parcial das decisões da Comissão deverão ser apresentados por escrito, exclusivamente, anexando-se ao recurso próprio, dentro do prazo recursal.

7. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 7.1.** Inexistindo manifestação recursal, a Autoridade Competente adjudicará o objeto à licitante vencedora e, em seguida, homologará os procedimentos do resultado do Pregão.
- 7.2.** Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade competente adjudicará o objeto à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.
- 7.3.** Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade das propostas, ou seja, **90 (noventa) dias** e caso persista o interesse da Contratante, poderá ser solicitada a prorrogação geral da validade referida a todos as licitantes, por igual prazo, no mínimo.

8. DA CONTRATAÇÃO

- 8.1.** Após a homologação deste procedimento, a **Administração do Sesi e do SENAI convocará oficialmente a licitante vencedora ou seu representante legal, durante a validade da sua proposta para, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, assinar o contrato ou instrumento equivalente, na sede da Contratante.** A licitante vencedora não poderá desistir da assinatura do contrato ou instrumento equivalente sob pena da aplicação das sanções legais previstas neste Edital.
- 8.2.** O Adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições demonstradas para habilitação, com o fim de promover a assinatura do contrato, bem como conservá-la durante toda a sua execução.
- 8.3.** A recusa da empresa de assinar o contrato, dentro de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação, sem motivo justo, de fato superveniente, ou com justificativa não aceita, sujeitará esta, às mesmas penalidades previstas no **item 11.** deste Edital.

- 8.4.** O disposto no item anterior não se aplica às **licitantes remanescentes** que não aceitarem a contratação, nas mesmas condições propostas pela adjudicatária, inclusive quanto a prazo e preço.

9. DO PAGAMENTO

- 9.1.** O pagamento será realizado mediante apresentação de Nota Fiscal em até 30 (trinta) dias corridos, após ateste pelo setor competente.
- 9.2.** É obrigatória a apresentação, junto com a Nota Fiscal/Fatura, dos comprovantes da Receita Federal, FGTS e Certidão Estadual/Municipal, ficando condicionado o pagamento à sua regularidade.
- 9.3.** A atestação da Nota Fiscal/Fatura referente aos materiais/serviços caberá ao Sesi/SENAI/DR-MA.
- 9.4.** O Sesi/SENAI/DR-MA poderão deduzir da importância a pagar, os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **licitante vencedora**, nos termos deste ato convocatório.
- 9.5.** Nenhum pagamento será efetuado à **licitante vencedora** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, tributária, fiscal ou trabalhista, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensações.
- 9.6.** Caso o faturamento apresente alguma incorreção, o documento será devolvido à licitante e o prazo de pagamento será prorrogado pelo mesmo tempo em que durar a correção, sem quaisquer ônus adicionais para a Contratante.
- 9.7.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a licitante não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, será calculada mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = encargos moratórios;

N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = valor da parcela a ser paga; e

I = índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX)/365; I = 0,06/365; I = 0,00016438.$$

TX = percentual da taxa anual igual a 6%.

10. DO REAJUSTE E ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS

- 10.1.** Os preços constantes do Registro de Preços não serão reajustados no prazo de validade do Registro de Preço.

- a) Será sempre verificado o preço do objeto junto ao mercado, e havendo disparidade, para baixo ou para cima, a Comissão poderá ajustar o preço. Isto poderá ser executado em função de consulta ao mercado;
- b) O disposto no item anterior aplica-se, igualmente, nos casos de incidência de novos impostos ou taxas e de alteração das alíquotas dos já existentes;
- c) Os preços dos itens deverão respeitar o valor máximo que constam nos Anexos II e IV, não sendo aceitas propostas com valores acima;
- d) O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal à Coordenadoria de Gestão e Suprimentos, especificando o novo preço, desde que acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido. Ao proceder à solicitação de atualização de preço o beneficiário do registro fica ciente que será permitido que a Comissão Integrada de Licitação convoque, na ordem de classificação, as empresas remanescentes, para aceitarem o fornecimento no mesmo preço registrado pela 1ª classificada.

11. DAS SANÇÕES E PENALIDADES

11.1. A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar à licitante as seguintes penalidades:

- a) Perda do direito à contratação;
- b) Perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, sem prejuízo de outras penalidades previstas no instrumento convocatório;
- c) Suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sesi e Senai por prazo não superior a 02 (dois) anos.

11.2. O descumprimento contratual por atraso na entrega do pedido/execução do serviço, sem justificativa por escrito ou não aceita pela Contratante, incidirá em multa, nos percentuais abaixo discriminados:

- a) Até 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, ou outras situações aplicáveis;
- b) 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia, sobre o valor do serviço ou da etapa em atraso. Após o 30º (trigésimo) dia, a Contratante poderá rescindir o contrato, sem prejuízo das demais penalidades previstas;
- c) Quando da ocorrência de cumprimento inadequado ou imperfeito, após detecção e comprovação técnica, garantida a ampla defesa e o contraditório, reputa-se em mora, e serão incidentes as hipóteses da letra "b".

11.3. A multa de mora, quando for aplicada, poderá ser descontada de pagamento eventualmente devido à contratada, incluindo nestes a caução e demais garantias.

- 11.4.** A inexecução total ou parcial do objeto licitado sujeitará a licitante, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades: Advertência, Multa, Suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sesi/SENAI/DR-MA, por prazo não superior a 02 (dois) anos.
- 11.5.** A multa poderá ser aplicada isoladamente ou cumulativamente com as demais sanções: Advertência, Rescisão contratual e Suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sesi/SENAI/DR-MA, por prazo até 02 (dois) anos.
- 11.6.** A multa eventualmente imposta à CONTRATADA será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, seus dados serão informados ao SPC (Serviço de Proteção ao Crédito), podendo ainda proceder a cobrança judicial da multa.
- 11.7.** Fica facultada a defesa prévia da licitante, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

12. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 12.1.** Até às **17h00min** do dia **09.01.2023**, qualquer licitante poderá solicitar providências ou impugnar o presente Edital. O não cumprimento deste **prazo importará na preclusão do seu direito**.
- 12.2.** A impugnação feita tempestivamente por qualquer licitante não a impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.
- 12.3.** Pedida a impugnação, o processo licitatório será suspenso para o devido julgamento a ser realizado no prazo de até **03 (três) dias úteis**, contados da data final para sua interposição, pela autoridade competente ou por seu preposto.
- 12.4.** A impugnação deve ser apresentada em **via original**, com papel timbrado da empresa ou com carimbo oficial do CNPJ, redigida em português, sem rasura, fundamentada e assinada por representante legal, observados os prazos legais.
- 12.5.** A impugnação interposta deverá ser protocolada no Setor de Protocolo da **Superintendência Corporativa**, situado no térreo do Edifício Casa da Indústria Albano Franco, que se submeterá à análise e resposta da **Superintendência Regional do Sesi/DR-MA** e da **Diretoria Regional do Senai/DR-MA**.
- 12.6.** As empresas sediadas em outros Municípios ou Estados deverão encaminhar o documento digitalizado **via e-mail**, dentro do prazo e horário estabelecidos no **item 12.1**.
- 12.7.** Não serão considerados os pedidos de impugnação protocolados ou recebidos via e-mail fora do prazo, horário e em local diferente do indicado nos **itens 12.1 e 12.5**.

13. DO RECEBIMENTO

- 13.1.** O recebimento do objeto deste Edital será realizado em duas etapas:

- 13.1.1.** Expedição de “**Termo de Recebimento Provisório**”, na entrega do objeto licitado, o qual será assinado pelos representantes do SESI/SENAI/DR-MA e da licitante;
- 13.1.2.** Expedição de “**Termo de Recebimento Definitivo**”, após a realização da análise da conformidade dos pedidos/serviços, de acordo com as especificações contidas neste Edital.
- 13.2.** O material/serviço poderá ser rejeitado quando em desacordo com o estabelecido neste Edital, e seus anexos, sendo emitido um “**Termo de Recusa**”, o qual será assinado pelo representante do SESI/SENAI/DR-MA.
- 13.3.** A expedição dos Termos supra, não exime a licitante das demais sanções legais cabíveis, inclusive as previstas no Art. 18 da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).
- 13.4.** O recebimento dos materiais/serviços não exclui a responsabilidade da licitante pela perfeita conformidade, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da análise do mesmo.

14. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA DE MATERIAIS/PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

- 14.1.** Os serviços, objeto desta licitação, terão prazo de execução de **12 (doze) meses** e serão iniciados após a assinatura do contrato e recebimento do Pedido de Compra/Autorização de Serviço.
- 14.2.** Após a homologação deste procedimento, a Administração do SESI/SENAI/DR-MA convocará oficialmente a **licitante vencedora**, durante a validade da sua proposta para, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, aceitar ou retirar a Autorização de Fornecimento/Autorização de Serviço, sob pena de decair o direito a execução, aplicando-se as sanções legais previstas.
- 14.3.** O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma única vez, por no máximo igual período, quando solicitado pela **licitante vencedora** durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
- 14.4.** É facultado à Administração, quando a **vencedora** não retirar ou aceitar a Autorização de Fornecimento/Autorização de Serviço no prazo e condições estabelecidos, chamar as **licitantes remanescentes**, obedecida à ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto ao preço, ou revogar este torneio, independentemente de qualquer comunicação.
- 14.5.** O disposto no item anterior não se aplica às licitantes remanescentes que não aceitarem a contratação, nas mesmas condições propostas pela adjudicatária, inclusive quanto a prazo e preço.
- 14.6.** Os serviços, objeto dessa licitação, deverão ser prestados no **Departamento Regional do SESI/SENAI**, situado no Edifício Casa da Indústria Albano Franco - Av. Jerônimo de Albuquerque, s/nº, Retorno da Cohama, São Luís-MA, CEP: 65060-645.

15. DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇO

15.1. O prazo de validade da Ata do Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, contado da assinatura do presente Instrumento.

16. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

16.1. Os contratos poderão ser aditados nas hipóteses de **complementação ou acréscimo** que se fizerem necessários nas **obras, serviços ou compras até 25%** (vinte e cinco por cento) do valor inicial e **de até 50%** (cinquenta por cento) **para reforma de edifício ou equipamento**, ambos atualizados, sempre mediante a lavratura de Termo de Aditamento, conforme determina o Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi e do SENAI em seu artigo 30.

16.2. A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições acima, **as supressões** que se fizerem necessárias, sempre mediante a lavratura de Termo de Aditamento.

16.3. Todas as alterações contratuais por acordo entre as partes, desde que justificadas, e as decorrentes de necessidades de prorrogação, constarão em Termo de Aditamento.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. A critério da Administração do Sesi e do SENAI, este torneio poderá:

- a) Ser anulado caso exista ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;
- b) Ser revogado, a juízo da Administração, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse da entidade, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;
- c) Ser cancelado, antes de emitida Autorização de Fornecimento/Autorização de Serviço, desde que justificado;
- d) Ter sua data de abertura dos envelopes **PROPOSTA** e **DOCUMENTAÇÃO** transferida, por conveniência exclusiva da Administração.

17.2. Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra e após a apresentação da proposta e da documentação, não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

17.3. Caberá ao Sesi/SENAI:

- a) Permitir acesso dos empregados da licitante vencedora às suas dependências, para a execução do objeto;
- b) Impedir que terceiros executem o objeto deste torneio;
- c) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da licitante vencedora;
- d) Exercer permanente fiscalização da execução do objeto deste torneio, por intermédio da **Coordenadoria de Saúde e Segurança na Indústria do Sesi/DR-MA e Assessoria Técnica do SENAI/DR-MA**, de acordo com os Termos de Referência anexos a este Edital;

- e) Notificar a licitante vencedora, por escrito, sobre irregularidades constatadas na execução do objeto para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- f) Solicitar que sejam substituídos os materiais/serviços recusados, de acordo com as condições e especificações deste torneio.

17.4. Todos os documentos de habilitação e propostas cujos envelopes forem abertos na sessão serão rubricados pela Pregoeira, pela Equipe de Apoio e pelas licitantes presentes.

17.5. É vedado à licitante retirar qualquer documento constante no seu credenciamento/proposta/documentos de habilitação, após entregues à Comissão.

17.6. A classificação orçamentária para esta licitação está nas Unidades e Centros de Responsabilidades, conforme Termos de Referência anexos a este Edital.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. É facultada à Comissão ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

18.2. Qualquer esclarecimento ou informação complementar poderá ser obtido através do e-mail: cilic@fiema.org.br ou pelo telefone: **(98) 2109-1868**.

18.3. As empresas interessadas deverão manter-se atualizadas de quaisquer informações, alterações e/ou esclarecimentos sobre o Edital, por meio de consulta permanente aos endereços <http://www.fiema.org.br/sesi> ou <http://www.fiema.org.br/senai>, não cabendo a esta Entidade, a responsabilidade pela não observância deste procedimento.

18.4. Das sessões públicas serão lavradas Atas, as quais serão assinadas pelos membros da CILIC e pelas licitantes presentes, com os registros de todas as ocorrências.

19. DO FORO

19.1. Para todos os efeitos legais, as partes elegem o Foro de São Luís, capital do Estado do Maranhão para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da aplicação deste Edital e seus Anexos.

São Luís, 26 de dezembro de 2022.

Fernanda Mendes Bertrand
Pregoeira

Férias

Pollyane Christine Lima Martins
Equipe de Apoio

Rosilda Lopes Costa
Equipe de Apoio

Alysson Diniz Maramaldo
Equipe de Apoio

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA - SESI

OBJETO			
Contratação de empresa especializada na prestação de Buffet e fornecimento de quentinhas.			
JUSTIFICATIVA			
Considerando a necessidade de oferecer suporte às atividades/eventos já incorporados ao calendário da instituição tais como: Eventos Técnicos, Esportivos, Congresso de Educação, Fóruns e Workshops Empresariais, capacitações e treinamentos promovidos pelo Serviço Social da Indústria – SESI/MA, faz-se necessário a contratação, via registro de Ata de Registro de preços, dos serviços de buffet a fim de atender aos compromissos de interesses da instituição.			
ESPECIFICAÇÃO			
As especificações estão contidas no ANEXO II. RCMS nº006314			
VALOR ESTIMADO (R\$)			
PERÍODO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO OU PRAZO DE ENTREGA DO MATERIAL			
2023			
PERÍODO DE VIGÊNCIA			
O período de vigência da Ata será de 12 meses.			
CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
Unidade	Centro de Responsabilidade	Conta Contábil	Saldo
2.01.02.02.01	1.01.01.01.02.01	3.1.01.05.01	
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO OU ENTREGA DO MATERIAL			
Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, 4º andar - Retorno da Cohama, São Luís - CEP 65060-645			
OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE			
<ul style="list-style-type: none">• Prestar informações e esclarecimentos pertinentes e necessários que venham a ser solicitados pelo representante da CONTRATADA;• Acordo com as especificações trazidas neste Termo de Referência;• Efetuar os pagamentos à CONTRATADA conforme previsto neste Termo, após o cumprimento das formalidades legais;• Caso a CONTRATANTE necessite cancelar a execução dos serviços, deverá fazer por escrito com antecedência mínima de 05 (cinco) dias à contratada sem qualquer indenização.			
OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA			
<ul style="list-style-type: none">• A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento de mão de obra necessária para realização dos serviços, bem como, pelas despesas de transportes, hospedagem, alimentação da equipe na execução dos serviços, como também as despesas relativas à taxas, impostos e outras que incidam direta ou indiretamente sobre os serviços ora contratados;			
SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO			
1. O descumprimento contratual, por atraso na entrega do pedido, sem justificativa por escrito ou não aceita pela Contratante, incidirá em multa, nos percentuais abaixo discriminados: a) 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, em caso de descumprimento total; b) 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, sobre o valor total do pedido. Após o 30º			

(trigésimo) dia, o contratante poderá recusar a entrega, podendo ser rescindido o contrato, e aplicada cumulativamente as demais penalidades previstas.

2. O descumprimento contratual por atraso na execução do serviço, sem justificativa por escrito ou não aceita pela Contratante, incidirá em multa, nos percentuais abaixo discriminados:

d) 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, em caso de descumprimento total da obrigação;

e) 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia, sobre o valor do serviço ou da etapa em atraso. Após o 30º (trigésimo) dia, o contratante poderá rescindir o contrato, sem prejuízo das demais penalidades previstas;

SETOR / DEPARTAMENTO PARA ONDE SE DESTINA O BEM (SOMENTE PARA BENS PATRIMONIAIS)

Coordenadoria de Saúde e Segurança na Indústria

UNIDADE DE ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO (TELEFONE E E-MAIL)

Coordenadoria de Saúde e Segurança na Indústria

ELABORADOR DO TERMO DE REFERÊNCIA
--

Soraya Cavalcante Pereira

RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

Lilyanne Mendes Barros Lobato/ Luiz Eduardo Franco Cabral

RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA (GESTOR DA UNIDADE)

Ana Carolina Basileu Bandeira

ANEXO II

ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO - SESI

LOTE I

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD MÍNIMA	QTD MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	<p>KIT LANCHE TIPO I 01 sanduiche natural (queijo e presunto, frango ou peito de peru); 01 pedaço de bolo de chocolate; Bebida: 01 suco de fruta de caixinha; 01 fruta ou uma porção de fruta; 01 garrafa de água mineral sem gás de 350ml.</p>	UND	10	2.000	19,67	196,70
2	<p>KIT LANCHE COMEMORATIVO TIPO IV Salada de fruta e ou cupcake ou bem vivido e ou bolo de pote - recheio alinhado com o solicitante. OBS.: A salada de frutas deve ser armazenada em temperatura de refrigeração (geladeira) e acompanhada de creme de leite e leite condensado servidos separadamente ou conforme a solicitação do contratante. Obs.: Os lanches devem ser acondicionados em caixa descartável ou embalagem própria para acondicionar individualmente, conforme solicitação do contratante.</p>	UND	10	2.000	31,50	315,00
3	<p>KIT LANCHE CORPORATIVO TIPO VI Hot dog tradicional com opções de carne, salsicha e carne com salsicha. Acompanhamentos separadamente para pessoa se servir: milho verde e ervilha, queijo ralado, batata palha. Hamburguer de carne completo tradicional: Pão Hambúrguer, Bacon, Queijo, Salada e Molho. Sanduiche natural frango - com creme de ricota, milho, salsinha, cebolinha, cenoura ralada e uva passas. Pizza família: Calabresa, Napolitana, Muçarela, Portuguesa, Frango com Catupiry, Marguerita Bebidas: Acompanhado de refrigerante pitchula da linha coca cola normal ou diet Obs.: Sachês de maionese, ketchup e mostarda em quantidade proporcional ao número de pessoas. Obs.: Os lanches devem ser acondicionados em caixa</p>	UND	10	2.000	33,50	335,00

	descartável ou embalagem própria para acondicionar individualmente, conforme solicitação do contratante.					
4	<p>CAFÉ TIPO I (Mini café da manhã) Bolo de macaxeira; Ovos mexidos servido em réchaud; Beiju com manteiga; Croissant com recheio de queijo e presunto; Torradas de orégano; Cesta de Pães – mínimo 03 tipos de Pães (mini pão Frances, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão francês integral, pão de abobora ou pão chia); Cuscuz ideal de arroz e milho; Tábuas de frios com queijo, peito de peru em fatias, salame e azeitona (preta e verde); Salada de frutas com no mínimo 04 tipos de frutas (banana, mamão, uva, melancia, melão, kiwi, morango, abacaxi); porção de granola, iogurte natural e mel; Requeijão cremoso, manteiga e margarina light; Bebidas: 02 tipos de suco de frutas natural (Cajá e Acerola); Café preto sem açúcar; Chocolate Quente conservado em garrafa térmica; Leite desnatado quente; Água mineral sem gás. OBS.: Disponibilizar açúcar e adoçante (aspartame e sucralose) em separado. Obs: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2.000	40,85	408,50
5	<p>CAFÉ TIPO II (MÉDIO) Biscoitos amanteigados; 04 tipos de bolos: macaxeira cortada em quadradinhos, bolinho de tapioca, croissant salgado com recheio de queijo e bolinho de queijo - servidos em rechauds, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, beiju de coco molhadinho; mini sonho recheado de creme de baunilha e brigadeiro; 02 tipos de pães: mini pão francês, pão francês integral, pão de abobora ou pão chia; Apresuntado, queijo muçarela, ricota, salame; Salada de frutas com no mínimo 04 tipos de frutas; Bebidas: 02 tipos de sucos de fruta natural uva e laranja; Café preto sem açúcar; Leite em pó desnatado e leite líquido integral; Chocolate quente conservado em garrafa térmica; Água mineral sem gás; OBS.: Disponibilizar açúcar e adoçante (aspartame e sucralose) em separado Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2.000	39,78	397,80

6	<p>COFFE BREAK TIPO I 02 tipos de salgados de forno; Cesta de Pães – mínimo 03 tipos de Pães (mini pão Francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão francês integral); 01 tipo de Torrada (com alho ou azeite ou orégano); 02 tipos de bolo (trigo, macaxeira, milho, tapioca, chocolate, cenoura) – mínimo de 02 porções por pessoa; 02 tipos de frios (queijo e presunto); Requeijão cremoso ou patê presunto ou geléia de morango; 04 tipos de frutas fatiadas; Bebidas: 02 tipos de suco de fruta natural; Leite em pó desnatado e Leite líquido integral; Chocolate quente conservado em garrafa térmica; Água mineral sem gás; Café preto sem açúcar; Disponibilizar sachê de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2.000	32,25	322,50
7	<p>COFFE BREAK TIPO II 03 tipos de salgados de forno; Cesta de Pães – mínimo 03 tipos de Pães (mini pão Frances, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão francês integral, pão de Abobora ou pão chia); 02 tipos de bolo (trigo, macaxeira, milho, tapioca, chocolate, cenoura) – mínimo de 02 porções por pessoa; Beiju de coco; Biscoitos amanteigados; Ovos mexidos servido em réchaud; Salsicha cortada em pequenos pedaços servida em réchaud; 02 tipos de frios (queijo e presunto); Manteiga; 04 tipos de frutas fatiadas ou salada de frutas picadas; Bebidas: 03 tipos de suco de fruta natural; Bebidas: Água mineral sem gás; Leite em pó desnatado e leite líquido integral; Chocolate quente conservado em garrafa térmica; Café preto sem açúcar. Disponibilizar sachê de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2.000	40,85	408,50

8	<p>BRUNCH TIPO I 01 empadão de frango; 01 tipo de salada crua ou cozida; Pães variados (mini pão Francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão integral); 02 tipo de prato quente; 02 tipo de prato frio; Frios (queijo coalho, queijo muçarela, ricota, peito de peru defumado, salames, presunto sem gordura); 01 tipo de bolo; 01 tipo de sobremesa; 02 tipos de Geleias e 02 tipos de patês; 04 tipos de frutas cortadas; Bebidas: 02 tipos de suco de fruta natural; Refrigerantes (convencional e diet); 02 tipos de chás; Água mineral com e sem gás; Chocolate quente conservado em garrafa térmica; 02 sabores de iogurte normal e zero; água de coco. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2.000	51,23	512,30
9	<p>BRUNCH TIPO II 02 tipos de frutas frescas fatiadas: melão ou melancia ou manga ou kiwi; 02 tipos de queijos: provolone e parmesão; Presunto cru em fatia; Frios (queijo coalho, queijo muçarela, provolone, parmesão, ricota, peito de peru defumado, salames, presunto sem gordura); Salmão defumado; Sanduichinhos de peru defumado e de tomate seco com muçarela de búfala; Rocambole de palmito com muçarela; Quiche de Alho poró; Mini salada verde com bacon, crouton, lascas de parmesão e figo fresco; Mini salada de alface americana com berinjela, azeitona preta e passas; Mousse de ricota com maracujá com molho de mostarda à parte, em separado; Cesta de pães – mínimo 03 tipos de pães (mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão integral francês, pão de abobora ou pão chia); 02 tipos de sobremesa: (tortinhas individuais de frutas variadas, bem casados individuais); Bebidas: 02 tipos de suco de fruta natural; Água mineral com e sem gás; Café preto sem açúcar; Disponibilizar sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas. OBS.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2.000	55,12	551,20

10	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO I 01 tipos de salada (crua ou cozida) com no mínimo 04 ingredientes; 01 tipo de arroz (branco ou a grega); 01 tipo de carne vermelha (de primeira) ou frango ou peixe; 01 tipo de massa (espaguete ou penne) ao molho (4 queijos ou tomate ou bolonhesa); 01 guarnição (farofa ou purê de batata ou batata souté); 01 tipo de sobremesa (torta de limão ou torta prestígio ou torta mousse de chocolate ou quindão de forno ou mousse de maracujá ou pudim de leite ou mousse de cupuaçu ou mousse de bacuri ou pavê de coco ou 02 frutas naturais fatiadas ou salada de frutas com no mínimo 04 tipos de fruta; ou manuê ou mingau de milho ou doces regionais). Quando for oferecido a salada de fruta, disponibilizar porções de creme de leite e iogurte, em separado; Bebidas: 02 tipos de sucos de fruta natural; 02 tipos de refrigerante (convencional e diet); Água mineral com e sem gás; Café preto sem açúcar; disponibilizar sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas. OBS: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2.000	77,50	775,00
11	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO II 02 tipos de arroz (branco ou a grega ou temperado ou baião de dois); 02 tipos de salada (crua e cozida) com no mínimo 05 ingredientes; 02 tipos de carne vermelha de primeira ou frango ou peixe; 01 tipo de massa (espaguete ou penne) ao molho (4 queijos ou tomate seco ou bolonhesa ou carbonara ou ao pesto ou à provençal); 02 tipos de guarnição (farofa ou purê de batata ou batata souté); 02 tipos de sobremesa torta de limão ou torta prestígio ou torta mousse de chocolate ou quindão de forno ou mousse de maracujá ou pudim de leite ou mousse de cupuaçu ou mousse de bacuri ou pavê de coco ou 02 frutas naturais fatiadas ou salada de frutas com no mínimo 04 tipos de fruta; ou manuê ou mingau de milho ou doces regionais); Quando for oferecido a salada de fruta, disponibilizar porções de creme de leite e iogurte, em separado; Bebidas: 02 tipos de refrigerantes (convencional e diet); Água mineral com e sem gás; Café preto sem açúcar; Disponibilizar sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao</p>	UND	10	2.000	118,25	1.182,50

	número de pessoas. OBS: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.					
12	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO III (COMIDA MARANHENSE)</p> <p>02 tipos de arroz (Maria Izabel e arroz de cuxá); Prato de cuxá ou vatapá; 2 tipos de guarnição (farofa, paçoca, banana a milanesa); 01 tipo de torta (camarão fresco ou caranguejo ou sururu); 01 prato de peixe pescada amarela (frito em postas ou filé ao forno ou cozido); 02 tipos de sobremesa (torta ou creme ou mousse ou pavê ou doce típico) onde uma delas deve ser feita com as frutas cupuaçu ou bacuri ou doce de espécie - de Alcântara; Bebidas: 02 tipos de refrigerantes (convencional e diet) além do Guaraná Jesus; 02 tipos de suco de fruta natural (goiaba ou manga ou cajá); Café preto sem açúcar; Mingau de Milho. Disponibilizar sachê de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas. OBS: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2.000	150,50	1.505,00
13	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO IV (TIPO IV - FEIJOADA)</p> <p>A feijoada deve ser servida conforme orientação da coordenação do evento, se com os ingredientes separados em réchauds ou se junto com o feijão; Feijão preto de boa qualidade; Costela de porco; Carne seca; Carne fresca de peito bovino; Paio; Linguiça calabresa; Laranja sem casca cortada em rodela; Torresmo frito; Couve refogada cortada em tiras finas; Farofa com bacon; Arroz branco; Bebidas: 02 tipos de refrigerantes (convencional e diet); 02 tipos de suco de fruta natural (laranja e acerola); Água mineral com e sem gás; 02 tipos de sobremesa (torta de limão ou torta de prestígio ou torta mousse de chocolate ou quindão de forno ou mousse de maracujá ou pudim de leite ou mousse de cupuaçu ou mousse de bacuri ou pavê de coco ou 02 frutas naturais fatiadas ou salada de frutas com no mínimo 04 tipos de fruta; ou manê ou mingau de milho ou doces regionais). Quando for oferecido a salada de fruta, disponibilizar porções de creme de leite e iogurte, em separado; disponibilizar azeite de oliva, sal e vinagres separadamente, cada porção em um recipiente.</p>	UND	10	4.000	129,00	1.290,00

	Disponibilizar adoçante e açúcar em sachê em quantidade proporcional ao número de pessoas. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.					
14	ALMOÇO/JANTAR TIPO V Prato principal: Papelote de Pescada; Filé mignon c/ crosta de castanha do Maranhão; Acompanhamentos: Arroz de vinagreira; Arroz branco; Vatapá; Saladas: mix de folhas verdes crips c/ Parma, palmito e juçara; chuchu com alho e ratatai; Sobremesa: Mousse de Limão; Pudim de Bacuri. Salada de Frutas com no mínimo 04 tipos de fruta natural; Bebidas: 02 tipos de refrigerante convencional e diet); 02 tipos de sucos de fruta natural: Bacuri ou Cajá ou Frutas Vermelhas; Água aromatizada; Água de coco; Água com gás e sem gás; Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo. Mesa de Café: Café com e sem leite e sem açúcar; 02 tipos de chás; 03 tipos de petit-four (casadinho com goiabada ou sequilhos de coco ou doce de espécie - de Alcântara); disponibilizar sachê de açúcar e adoçante em quantidade proporcional ao número de pessoas; Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.	UND	10	2.000	150,50	1.505,00
15	ALMOÇO/JANTAR TIPO VI Prato principal: Filé medalhão com molho ferrugem e cogumelo; Filé de pescada ao molho de camarão e alcaparras; Acompanhamentos: Arroz branco; Arroz primavera; Salada: Verde com legumes ao vapor com tomate seco e crótons; Sobremesa: Pudim de leite; Pavê de chocolate; Bebidas: 02 tipos de sucos de fruta natural (acerola e abacaxi com hortelã); 02 tipos de refrigerantes (convencional e zero); Água com e sem gás; Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo. E adoçante e açúcar em sachê em quantidade proporcional ao número de pessoas;	UND	10	2.000	150,50	1.505,00
16	ALMOÇO/JANTAR TIPO VII Entradas Frias Quiche de camarão, Barquete de tomate seco, delícia de frango defumado; Entradas Quentes: Patolas de caranguejo; Bolinha de Bacalhau; Camarão empanado; Massas:	UND	10	2.000	147,63	1.476,30

	<p>Penne ao molho de camarão; Rondele; Prato Principal: Costela ao molho de barbecue; Filé de Robalo ou Filé de pescada ao molho de ervas finas; Frango com castanha do Pará; Saladas: Sinfonia de folhas com nozes e carpaccio de frutas; Legumes ao vapor; Sobremesa: Doces finos; Mini copinhos com fios de ovos e passas recheadas; Bebidas: Suco de frutas vermelhas; Suco de Bacuri; Água c/ e sem gás; Refrigerante da linha coca-cola; Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo. E adoçante e açúcar em sache em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p>					
17	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO IX Prato Principal: Bacalhau à Portuguesa e Vinho, Medalhão de Filé c/ Bacon e Molho Shoyu c/ Champignon, Penne ao molho 4 queijos, salada c/ Camarões e Cany; Acompanhamento: Arroz c/ Sálvia. Saladas: Sinfonia de folhas com nozes e carpaccio de frutas; Legumes ao vapor; Bebidas: Suco 02 tipos – Cajá e Abacaxi c/ Hortelã, Refri (marca coca-cola), Água com e sem gás Água aromatizada com folhas de hortelã; Sobremesa: Torta de maçã e canela, Taça da felicidade com frutas. Disponibilizar adoçante e açúcar em sache em quantidade proporcional ao número de pessoas. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2.000	177,38	1.773,80
18	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO X - ESPAÇO VIP ENTRADA Patinha de caranguejo; Camarão empanado; Coxinha, Kibe; Perola de queijo; Cartucho com frango, Mil folhas com de queijo; Quiche lorraine de berinjela; Mini tortinha residencial; Petit Panier, Napolitano, Tartaleta de camarão; Tartaleta de frango; Tartaleta de Ricota; Pastel húngaro doce; 04 Tábuas de frios – 04 und. Finger Food: Salpicão de frango; Risoto de parmesão e alho poro; Creme de Bacalhau. Bebida: Suco 02 tipos – Cajá e Abacaxi c/ Hortelã, Refri (marca coca-cola), Água com e sem gás Água aromatizada com folhas de hortelã; Disponibilizar adoçante e açúcar em sache em quantidade proporcional ao número de</p>	UND	10	2.000	139,75	1.397,50

	<p>peessoas. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>					
19	<p>MESAS DE FRIOS 02 tipos de queijos - muçarela de búfala ou provolone ou parmesão, ou muçarela ou queijo prato; 02 tipos de salames – copas ou lombinho defumado ou peito de peru defumado ou salaminho ou mortadela; 02 tipos de patês – de presunto ou de palmito ou de atum ou de queijo frescal com ervas; 02 tipos de produtos em conserva – azeitona verde ou azeitona preta ou tomate seco ou ovos de codorna ou palmito ou amendoim torrado; 01 tipo de saladas - quibe cru ou carpaccio de lagarto; Cesta de pães e torradas – croissants, pão sírio, pão de batata, pão siabata, pão italiano, pão integral; Torradas de pão integral e branco; Camponata de berinjela ; 02 tipos de pratos - torta ou ensopado de caranguejo ou pernil ao molho dourado; Bebidas: Água mineral (com e sem gás); Refrigerante (normal, light e diet) e 03 tipos de sucos naturais de fruta. 02 tipos de refrigerante (convencional light e diet); 03 tipos de sucos de fruta natural; 02 tipos de frutas; Disponibilizar adoçante e açúcar em sachê em quantidade proporcional ao número de pessoas. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	1.000	140,70	1.407,00
20	<p>BUFFET DE MASSAS Entrada: Canapé de Queijos e Ervas Finas. Pratos Principais: Ravioli, Penne, Cannelloni, Espaguete, talharim Molhos: Molho Quatro Queijos, Bolonhesa, Ricota com espinafre ao molho vermelho, Muçarela de Búfala e Manjericão Acompanhamento: queijo ralado servidos separadamente. Bebidas: Água mineral (com e sem gás); Refrigerante (normal, light e diet) e 03 tipos de sucos naturais de fruta. 02 tipos de refrigerante (convencional light e diet); 03 tipos de sucos de fruta natural; 02 tipos de frutas; Disponibilizar adoçante e açúcar em sachê em quantidade proporcional ao número de pessoas. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	1.000	149,43	1.494,30
21	<p>MESAS TIPO 2 MESAS DE VIDRO EM FORMATOS E TAMANHOS DIVERSOS</p>	UND	10	200	537,50	5.375,00

22	MESAS TIPO 3 MESAS DE ESPELHO EM FORMATOS E TAMANHOS DIVERSOS	UND	10	200	537,50	5.375,00
23	CADEIRAS DE ACRÍLICO TRANSPARENTE OU CORES DIVERSAS	UND	10	200	43,00	430,00
24	CADEIRAS TIPO MEDALHÃO DE MADEIRA	UND	10	200	48,38	483,80
25	CADEIRAS DE FERRO OU COLORIDA INCLUSIVE BRANCA	UND	10	200	37,63	376,30
26	CADEIRAS DE MADEIRAS (CLARA E/OU ESCURA) ACOLCHOADAS	UND	10	200	37,63	376,30
27	CADEIRA DE RATTAN	UND	10	200	48,38	483,80
28	CONJUNTO DE MESA COM 4 CADEIRAS PLÁSTICAS	CJT	10	3.000	19,35	193,50
29	CONJUNTO DE MESA BISTRÔ EM FORMATO REDONDO COM 2 CADEIRAS PODEM SER DE DIVERSOS MATERIAIS COMO PLÁSTICO RESISTENTE, ACRÍLICO, MADEIRA, FERRO, ALUMÍNIO, EM CORES E TONS DIVERSOS.	CJT	10	200,00	376,25	3.762,50
30	TAMPÕES REDONDOS EM COMPENSADO DE 1M40 DE DIÂMETRO PARA 8 LUGARES	UND	10	200	26,88	268,80
31	CAPAS DE TECIDO PARA CADEIRAS PLÁSTICAS	UND	10	400	6,45	64,50
32	ARRANJOS NAS MESAS DE BUFFET E CONVIDADOS DEPENDENDO DO EVENTO UTILIZAR A LINGUAGEM DAS FLORES PARA DECORAR: ARRANJOS ELEGANTES, RÚSTICOS, MINIMALISTAS, FORMAL OU CONVENCIONAL, MODERNOS, ALTOS. USANDO FLORES DAS MAIS VARIADAS CORES E TIPOS COMO: FLORES DO CAMPO, FLORES TROPICAIS, FLORES COM VELAS, OU VELAS OU OUTRO TIPO DE DECORAÇÃO SOLICITADA.	UND	10	300	408,50	4.085,00
33	SOUSPLAT PARA AS MESAS DOS CONVIDADOS DEPENDENDO DO EVENTO UTILIZAR O SOUSPLAT PARA DECORAR QUE OFERECE DESIGN ALIADO A SOFISTICAÇÃO E FUNCIONALIDADE, QUE ATENDE OS MAIS DIVERSOS PÚBLICOS OU OUTRO TIPO DE DECORAÇÃO SOLICITADA.	UND	10	2.000	15,75	157,50
34	SERVIÇO DE TOALHAS E SAIOTES DE MESA TOALHAS DE MESA LISAS NA COR BRANCA E/OU CORES VARIADAS, LISTRADAS, ESTAMPADAS E FLORIDAS, SEMPRE COM TOALHA COBRE	UND	10	2.000	161,25	1.612,50

	MANCHAS A COMBINAR COM A TOALHA INDICADA PELA CONTRATANTE. ALÉM DE TOALHAS DE TECIDO NOBRE.					
35	<p>BUFFET INFANTIL MINI PIZZA NOS SABORES – MUÇARELA, PRESUNTO, FRANGO, CALABRESA, BERINJELA; MINI HOT DOG COM AS OPÇÕES DE – CARNE, SALSICHA E MISTO (CARNE COM SALSICHA). ACOMPANHAMENTOS SEPARADAMENTE PARA A PESSOA SE SERVIR: MILHO VERDE E ERVILHA; ESFIRRA ASSADA; PIPOCA SALGADA; SALADA DE FRUTAS COM NO MÍNIMO 04 TIPOS DE FRUTAS PICADAS. DOCINHOS – BRIGADEIRO, CASADINHO, BEIJINHO. BOLO DE CHOCOLATE CORTADO EM QUADRADINHO; BEBIDAS: 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTA NATURAL, REFRIGERANTES DIET E CONVENCIONAL; ÁGUA MINERAL SEM GÁS. OBS.: TODOS OS ALIMENTOS DEVEM SER PREPARADOS E ASSADOS NA HORA. A SALADA DE FRUTAS^b DEVE SER ARMAZENADA EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO (GELADEIRA). INCLUIR MATERIAIS DESCARTÁVEIS: COPO, PRATINHO, GARFINHO, COLHER E GUARDANAPO DE PAPEL, EM QUANTIDADE SUFICIENTE AO NÚMERO DE PARTICIPANTES. OS ALIMENTOS ENLATADOS DEVEM SER OFERECIDOS DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E NÃO DEVEM ESTAR COM NENHUM TIPO DE AVARIAS (AMASSADAS, RASGADAS, PERFURADAS ETC.). DISPONIBILIZAR SACHÊS DE KETCHUP, MAIONESE E MOSTARDA.</p>	UND	10	1.000	26,88	268,80
36	<p>KIT LANCHE TIPO II (INFANTIL) 01 CUP CAKE, 2 BRIGADEIROS DE CHOCOLATE OU BEIJINHO, 01 CACHORRO-QUENTE DE CARNE MOÍDA, BEBIDAS: 01 SUCO DE FRUTA DE CAIXINHA DE 200 ML E OU 01 MINI REFRIGERANTE; 01 GARRAFA DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 350 ML. DISPONIBILIZAR SACHÊS DE KETCHUP, MAIONESE E MOSTARDA.</p>	UND	10	2.000	30,07	300,70
37	<p>KIT LANCHE TIPO III (INFANTIL) 02 TIPOS DE PASTEL DE FORNO, 01 PEDAÇO DE BOLO FORMIGUEIRO, BEBIDAS: 02 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS, CAJÁ E GOIABA; 01 GARRAFA DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 350 ML.</p>	UND	10	2.000	30,45	304,50

38	ALMOÇO/JANTAR TIPO VIII - BUFFET FOLIA MINI PASTEIS (CARNE, QUEIJO E PALMITO SERVIDOS COM GELEIA DE PIMENTA SEPARADA) COXINHA / CROQUETE DE CARNE / BOLINHO DE BACALHAU, TÁBUA DE FRIOS, AMENDOIM JAPONÊS / AZEITONAS / OVO DE CODORNA, LINGUIÇA CALABRESA COM CEBOLAS, DADO DE QUEIJO COALHO COM GELEIA DE MANGA, ISCA DE PEIXE COM MOLHO TÁRTARO, CALDO DE FEIJÃO / TORRADAS / PIMENTA COMIDINHAS: ESCONDIDINHO DE CARNE SECA COM ABÓBORA, FRICASSÊ DE FRANGO, PENNE AO MOLHO A LA VODCA BEBIDA: ÁGUA SEM GÁS: SUCO (ABACAXI HORTELÃ E CAJÁ), REFRIGERANTE NORMAL E DIET. DISPONIBILIZAR ADOÇANTE E AÇÚCAR EM SACHE EM QUANTIDADE PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS. OBS.: DISPONIBILIZAR GELO CRISTAL EM BALDE COM TAMPAS E GARRAS PARA PEGAR O GELO.	UND	10	2.000	145,13	1.451,30
VALOR TOTAL						44.128,70

Obs.: O valor total do item será igual à multiplicação do valor unitário pela quantidade mínima.
 O valor total do lote será igual ao somatório do valor total dos itens.

LOTE II

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD MÍNIMA	QTD MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	QUENTINHA (COM DIVISÓRIAS) TIPO I ASSADO DE PANELA (TRINCHADO); 01 TIPO DE ARROZ (BRANCO OU TEMPERADO); FEIJÃO PRETO; PURÊ DE BATATA OU MACARRÃO; SALADA COZIDA OU SALADA CRUA; FAROFA DE CEBOLA OU DE SOJA; BEBIDAS: SUCO DE CAIXINHA DE FRUTA; SOBREMESA: FRUTA OU DOCE DE LEITE OU PÉ DE MOLEQUE OU PAÇOQUINHA OU MOUSSE (DE MARACUJÁ OU BACURI OU CUPUAÇU OU GELATINA (SABOR UVA OU MORANGO OU LIMÃO));	UND	10	2.000	26,88	268,80

2	<p>QUENTINHAS (COM DIVISÓRIAS) TIPO II BIFE ACEBOLADO (TRINCHADO); 01 TIPO DE ARROZ (BRANCO OU TEMPERADO); FEIJÃO PRETO; BATATA FRITA OU MACARRÃO; SALADA COZIDA E SALADA CRUA; FAROFA DE CEBOLA OU DE SOJA; BEBIDAS: SUCO DE CAIXINHA DE FRUTA; SOBREMESA: FRUTA OU DOCE DE LEITE OU PÉ DE MOLEQUE OU PAÇOQUINHA OU MOUSSE (DE MARACUJÁ OU BACURI OU CUPUAÇU OU GELATINA (SABOR UVA OU MORANGO OU LIMÃO));</p>	UND	10	2.000	31,33	313,30
3	<p>QUENTINHAS (COM DIVISÓRIAS) TIPO III SOBRECOXA DE FRANGO ASSADO (TRINCHADO); 01 TIPO DE ARROZ (BRANCO OU TEMPERADO); FEIJÃO; LINGUIÇA (TRINCHADO); SALADA COZIDA OU SALADA CRUA; FAROFA DE CEBOLA OU DE SOJA; BEBIDAS: SUCO DE CAIXINHA; SOBREMESA: FRUTA OU DOCE DE LEITE OU PÉ DE MOLEQUE OU PAÇOQUINHA OU MOUSSE (DE MARACUJÁ OU BACURI OU CUPUAÇU OU GELATINA (SABOR UVA OU MORANGO OU LIMÃO));</p>	UND	10	2.000	27,95	279,50
4	<p>QUENTINHAS (COM DIVISÓRIAS) TIPO IV PEITO DE FRANGO GRATINADO (TRINCHADO); 01 TIPO DE ARROZ (BRANCO OU TEMPERADO); FEIJÃO MULATA GORDA; BATATA FRITA OU MACARRÃO; SALADA COZIDA E SALADA CRUA; FAROFA DE CEBOLA OU DE SOJA; BEBIDAS: SUCO DE CAIXINHA; SOBREMESA: FRUTA OU DOCE DE LEITE OU PÉ DE MOLEQUE OU PAÇOQUINHA OU MOUSSE (DE MARACUJÁ OU BACURI OU CUPUAÇU OU GELATINA (SABOR UVA OU MORANGO OU LIMÃO));</p>	UND	10	2.000	27,95	279,50
5	<p>QUENTINHAS (COM DIVISÓRIAS) TIPO V LASANHA DE CARNE OU FRANGO; 01 TIPO DE ARROZ (BRANCO OU TEMPERADO); LEGUMES GRATINADOS; SALADA COZIDA E SALADA CRUA; BEBIDAS: SUCO DE CAIXINHA; SOBREMESA: FRUTA OU DOCE DE LEITE OU PÉ DE MOLEQUE OU PAÇOQUINHA OU MOUSSE (DE MARACUJÁ OU BACURI OU CUPUAÇU OU GELATINA (SABOR UVA OU MORANGO OU LIMÃO));</p>	UND	10	2.000	31,33	313,30

6	QUENTINHAS (COM DIVISÓRIAS) TIPO VI FILÉ DE PEIXE PESCADA FRITO; 01 TIPO DE ARROZ (BRANCO OU TEMPERADO); PURÊ DE BATATA; LEGUMES GRATINADOS; SALADA COZIDA E SALADA CRUA; FAROFA DE CEBOLA OU DE SOJA; BEBIDAS: SUCO DE CAIXINHA; SOBREMESA: FRUTA OU DOCE DE LEITE OU PÉ DE MOLEQUE OU PAÇOQUINHA OU MOUSSE (DE MARACUJÁ OU BACURI OU CUPUAÇU OU GELATINA (SABOR UVA OU MORANGO OU LIMÃO));	UND	10	2.000	48,38	483,80
7	QUENTINHAS (COM DIVISÓRIAS) TIPO VII ESPAGUETE COM CARNE MOÍDA E MOLHO DE TOMATE; OU ESPAGUETE À BOLONHESA; OU ESPAGUETE COM MOLHO DE ESPINAFRE; BEBIDAS: SUCO DE CAIXINHA; SOBREMESA: FRUTA OU DOCE DE LEITE OU PÉ DE MOLEQUE OU PAÇOQUINHA OU MOUSSE (DE MARACUJÁ OU BACURI OU CUPUAÇU OU GELATINA (SABOR UVA OU MORANGO OU LIMÃO));	UND	10	2.000	31,73	317,30
VALOR TOTAL						2.255,50

Obs.1: O valor total do item será igual à multiplicação do valor unitário pela quantidade mínima. O valor total do lote será igual ao somatório do valor total dos itens.

Obs.2: As quentinhas, exceto para espaguete, devem ser fornecidas em embalagens de isopor do tipo bandeja retangular, com divisórias, com tampa, jogo de talheres de plástico resistente, com no mínimo dois guardanapos de papel por pessoa. A salada deverá ser acondicionada separadamente, em pote transparente descartável e com tampa, assim como a sobremesa.

ANEXO III

TERMO DE REFERÊNCIA - SENAI

OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de Buffet e fornecimento de quentinhas.

JUSTIFICATIVA

Considerando a necessidade de oferecer suporte às atividades/eventos da instituição tais como: Eventos Técnicos, Congresso de Educação, Fóruns e Workshops Empresariais, capacitações e treinamentos promovidos pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial do Maranhão- SENAI/MA, faz-se necessário a contratação, via registro de Ata de Registro de preços, dos serviços de buffet a fim de atender aos compromissos de interesses da instituição.

ESPECIFICAÇÃO

As especificações estão contidas no ANEXO IV. RCMS nº006316

VALOR ESTIMADO (R\$)**PERÍODO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO OU PRAZO DE ENTREGA DO MATERIAL**

2023

PERÍODO DE VIGÊNCIA

O período de vigência da Ata será de 12 meses.

CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Unidade	Centro de Responsabilidade	Conta Contábil	Saldo
03.01.02.01	1.01.01.01.01.01	3.1.01.06.08.001	

LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO OU ENTREGA DO MATERIAL

Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, 4º andar - Retorno da Cohama, São Luís - CEP 65060-645

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- Prestar informações e esclarecimentos pertinentes e necessários que venham a ser solicitados pelo representante da CONTRATADA;
- Acordo com as especificações trazidas neste Termo de Referência;
- Efetuar os pagamentos à CONTRATADA conforme previsto neste Termo, após o cumprimento das formalidades legais;
 - Caso a CONTRATANTE necessite cancelar a execução dos serviços, deverá fazer por escrito com antecedência mínima de 05 (cinco) dias à contratada sem qualquer indenização.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento de mão de obra necessária para realização dos serviços, bem como, pelas despesas de transportes, hospedagem, alimentação da equipe na execução dos serviços, como também as despesas relativas à taxas, impostos e outras que incidam direta ou indiretamente sobre os serviços ora contratados;

SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO

1. O descumprimento contratual, por atraso na entrega do pedido, sem justificativa por escrito ou não aceita pela Contratante, incidirá em multa, nos percentuais abaixo discriminados:
 - a) 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, em caso de descumprimento total;
 - b) 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, sobre o valor total do pedido. Após o

30º (trigésimo) dia, o contratante poderá recusar a entrega, podendo ser rescindido o contrato, e aplicada cumulativamente as demais penalidades previstas.

2. O descumprimento contratual por atraso na execução do serviço, sem justificativa por escrito ou não aceita pela Contratante, incidirá em multa, nos percentuais abaixo discriminados:

a) 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, em caso de descumprimento total da obrigação;

b) 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia, sobre o valor do serviço ou da etapa em atraso. Após o 30º (trigésimo) dia, o contratante poderá rescindir o contrato, sem prejuízo das demais penalidades previstas;

SETOR / DEPARTAMENTO PARA ONDE SE DESTINA O BEM (SOMENTE PARA BENS PATRIMONIAIS)

Departamento Regional do SENAI

UNIDADE DE ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO (TELEFONE E E-MAIL)

Assessoria Técnica do SENAI - ASTEC

ELABORADOR DO TERMO DE REFERÊNCIA

Lenka Rêgo

RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

Janaína Pinheiro

RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA (GESTOR DA UNIDADE)

Francisco Gaspar

ANEXO IV

ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO - SENAI

LOTE I

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD MÍNIMA	QTD MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	KIT LANCHE TIPO I 01 sanduiche natural (queijo e presunto, frango ou peito de peru); 01 pedaço de bolo de chocolate; Bebida: 01 suco de fruta de caixinha; 01 fruta ou uma porção de fruta; 01 garrafa de água mineral sem gás de 350 ml.	UND	10	2000	19,67	196,70
2	KIT LANCHE COMEMORATIVO TIPO IV Salada de fruta e ou cupcake ou bem vivido e ou bolo de pote - recheio alinhado com o solicitante. OBS.: A salada de frutas deve ser armazenada em temperatura de refrigeração (geladeira) e acompanhada de creme de leite e leite condensado servidos separadamente ou conforme a solicitação do contratante. Obs.: Os lanches devem ser acondicionados em caixa descartável ou embalagem própria para acondicionar individualmente, conforme solicitação do contratante.	UND	10	2000	31,50	315,00
3	KIT LANCHE CORPORATIVO TIPO VI Hot dog tradicional com opções de carne, salsicha e carne com salsicha. Acompanhamentos separadamente para pessoa se servir: milho verde e ervilha, queijo ralado, batata palha. Hamburguer de carne completo tradicional: Pão Hambúrguer, Bacon, Queijo, Salada e Molho. Sanduiche natural frango - com creme de ricota, milho, salsinha, cebolinha, cenoura ralada e uva passas. Pizza família: Calabresa, Napolitana, Muçarela, Portuguesa, Frango com Catupiry, Marguerita Bebidas: Acompanhado de refrigerante pitchula da linha coca cola normal ou diet Obs.: Sachês de maionese, ketchup e mostarda em quantidade proporcional ao número de pessoas. Obs.: Os lanches devem ser acondicionados em caixa descartável ou embalagem própria para acondicionar	UND	10	2000	33,50	335,00

	individualmente, conforme solicitação do contratante.					
4	<p>CAFÉ TIPO I (Mini café da manhã) Bolo de macaxeira; Ovos mexidos servido em réchaud; Beiju com manteiga; Croissant com recheio de queijo e presunto; Torradas de orégano; Cesta de Pães – mínimo 03 tipos de Pães (mini pão Frances, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão francês integral, pão de abobora ou pão chia); Cuscuz ideal de arroz e milho; Tábuas de frios com queijo, peito de peru em fatias, salame e azeitona (preta e verde); Salada de frutas com no mínimo 04 tipos de frutas (banana, mamão, uva, melancia, melão, kiwi, morango, abacaxi); porção de granola, iogurte natural e mel; Requeijão cremoso, manteiga e margarina light; Bebidas: 02 tipos de suco de frutas natural (Cajá e Acerola); Café preto sem açúcar; Chocolate Quente conservado em garrafa térmica; Leite desnatado quente; Água mineral sem gás. OBS.: Disponibilizar açúcar e adoçante (aspartame e sucralose) em separado. Obs: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>		10	2000	40,85	408,50
5	<p>CAFÉ TIPO II (MÉDIO) Biscoitos amanteigados; 04 tipos de bolos: macaxeira cortada em quadradinhos, bolinho de tapioca, croissant salgado com recheio de queijo e bolinho de queijo - servidos em rechauds, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, beiju de coco molhadinho; mini sonho recheado de creme de baunilha e brigadeiro; 02 tipos de pães: mini pão francês, pão francês integral, pão de abobora ou pão chia; Apresuntado, queijo muçarela, ricota, salame; Salada de frutas com no mínimo 04 tipos de frutas; Bebidas: 02 tipos de sucos de fruta natural uva e laranja; Café preto sem açúcar; Leite em pó desnatado e leite líquido integral; Chocolate quente conservado em garrafa térmica; Água mineral sem gás; OBS.: Disponibilizar açúcar e adoçante (aspartame e sucralose) em separado Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2000	39,78	397,80

6	<p>COFFE BREAK TIPO I 02 tipos de salgados de forno; Cesta de Pães – mínimo 03 tipos de Pães (mini pão Francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão francês integral); 01 tipo de Torrada (com alho ou azeite ou orégano); 02 tipos de bolo (trigo, macaxeira, milho, tapioca, chocolate, cenoura) – mínimo de 02 porções por pessoa; 02 tipos de frios (queijo e presunto); Requeijão cremoso ou patê presunto ou geléia de morango; 04 tipos de frutas fatiadas; Bebidas: 02 tipos de suco de fruta natural; Leite em pó desnatado e Leite líquido integral; Chocolate quente conservado em garrafa térmica; Água mineral sem gás; Café preto sem açúcar; Disponibilizar sachê de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2000	32,25	322,50
7	<p>COFFE BREAK TIPO II 03 tipos de salgados de forno; Cesta de Pães – mínimo 03 tipos de Pães (mini pão Frances, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão francês integral, pão de Abobora ou pão chia); 02 tipos de bolo (trigo, macaxeira, milho, tapioca, chocolate, cenoura) – mínimo de 02 porções por pessoa; Beijú de coco; Biscoitos amanteigados; Ovos mexidos servido em réchaud; Salsicha cortada em pequenos pedaços servida em réchaud; 02 tipos de frios (queijo e presunto); Manteiga; 04 tipos de frutas fatiadas ou salada de frutas picadas; Bebidas: 03 tipos de suco de fruta natural; Bebidas: Água mineral sem gás; Leite em pó desnatado e leite líquido integral; Chocolate quente conservado em garrafa térmica; Café preto sem açúcar. Disponibilizar sachê de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2000	40,85	408,50

8	<p>BRUNCH TIPO I 01 empadão de frango; 01 tipo de salada crua ou cozida; Pães variados (mini pão Francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão integral); 02 tipo de prato quente; 02 tipo de prato frio; Frios (queijo coalho, queijo muçarela, ricota, peito de peru defumado, salames, presunto sem gordura); 01 tipo de bolo; 01 tipo de sobremesa; 02 tipos de Geleias e 02 tipos de patês; 04 tipos de frutas cortadas; Bebidas: 02 tipos de suco de fruta natural; Refrigerantes (convencional e diet); 02 tipos de chás; Água mineral com e sem gás; Chocolate quente conservado em garrafa térmica; 02 sabores de iogurte normal e zero; água de coco. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2000	51,23	512,30
9	<p>BRUNCH TIPO II 02 tipos de frutas frescas fatiadas: melão ou melancia ou manga ou kiwi; 02 tipos de queijos: provolone e parmesão; Presunto cru em fatia; Frios (queijo coalho, queijo muçarela, provolone, parmesão, ricota, peito de peru defumado, salames, presunto sem gordura); Salmão defumado; Sanduichinhos de peru defumado e de tomate seco com muçarela de búfala; Rocambole de palmito com muçarela; Quiche de Alho poró; Mini salada verde com bacon, crouton, lascas de parmesão e figo fresco; Mini salada de alface americana com berinjela, azeitona preta e passas; Mousse de ricota com maracujá com molho de mostarda à parte, em separado; Cesta de pães – mínimo 03 tipos de pães (mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão integral francês, pão de abobora ou pão chia); 02 tipos de sobremesa: (tortinhas individuais de frutas variadas, bem casados individuais); Bebidas: 02 tipos de suco de fruta natural; Água mineral com e sem gás; Café preto sem açúcar; Disponibilizar sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas. OBS.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2000	55,12	551,20

10	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO I 01 tipos de salada (crua ou cozida) com no mínimo 04 ingredientes; 01 tipo de arroz (branco ou a grega); 01 tipo de carne vermelha (de primeira) ou frango ou peixe; 01 tipo de massa (espaguete ou penne) ao molho (4 queijos ou tomate ou bolonhesa); 01 guarnição (farofa ou purê de batata ou batata souté); 01 tipo de sobremesa (torta de limão ou torta prestígio ou torta mousse de chocolate ou quindão de forno ou mousse de maracujá ou pudim de leite ou mousse de cupuaçu ou mousse de bacuri ou pavê de coco ou 02 frutas naturais fatiadas ou salada de frutas com no mínimo 04 tipos de fruta; ou manuê ou mingau de milho ou doces regionais). Quando for oferecido a salada de fruta, disponibilizar porções de creme de leite e iogurte, em separado; Bebidas: 02 tipos de sucos de fruta natural; 02 tipos de refrigerante (convencional e diet); Água mineral com e sem gás; Café preto sem açúcar; disponibilizar sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas. OBS: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2000	77,50	775,00
11	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO II 02 tipos de arroz (branco ou a grega ou temperado ou baião de dois); 02 tipos de salada (crua e cozida) com no mínimo 05 ingredientes; 02 tipos de carne vermelha de primeira ou frango ou peixe; 01 tipo de massa (espaguete ou penne) ao molho (4 queijos ou tomate seco ou bolonhesa ou carbonara ou ao pesto ou à provençal); 02 tipos de guarnição (farofa ou purê de batata ou batata souté); 02 tipos de sobremesa (torta de limão ou torta prestígio ou torta mousse de chocolate ou quindão de forno ou mousse de maracujá ou pudim de leite ou mousse de cupuaçu ou mousse de bacuri ou pavê de coco ou 02 frutas naturais fatiadas ou salada de frutas com no mínimo 04 tipos de fruta; ou manuê ou mingau de milho ou doces regionais); Quando for oferecido a salada de fruta, disponibilizar porções de creme de leite e iogurte, em separado; Bebidas: 02 tipos de refrigerantes (convencional e diet); Água mineral com e sem gás; Café preto sem açúcar; Disponibilizar sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de</p>	UND	10	2000	118,25	1.182,50

	<p>peessoas. OBS: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>					
12	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO III (COMIDA MARANHENSE) 02 tipos de arroz (Maria Izabel e arroz de cuxá); Prato de cuxá ou vatapá; 2 tipos de guarnição (farofa, paçoca, banana a milanesa); 01 tipo de torta (camarão fresco ou caranguejo ou sururu); 01 prato de peixe pescada amarela (frito em postas ou filé ao forno ou cozido); 02 tipos de sobremesa (torta ou creme ou mousse ou pavê ou doce típico) onde uma delas deve ser feita com as frutas cupuaçu ou bacuri ou doce de espécie - de Alcântara; Bebidas: 02 tipos de refrigerantes (convencional e diet) além do Guaraná Jesus; 02 tipos de suco de fruta natural (goiaba ou manga ou cajá); Café preto sem açúcar; Mingau de Milho. Disponibilizar sache de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas. OBS: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2000	150,50	1.505,00
13	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO IV (FEIJOADA) A feijoada deve ser servida conforme orientação da coordenação do evento, se com os ingredientes separados em réchauds ou se junto com o feijão; Feijão preto de boa qualidade; Costela de porco; Carne seca; Carne fresca de peito bovino; Paio; Linguiça calabresa; Laranja sem casca cortada em rodela; Torresmo frito; Couve refogada cortada em tiras finas; Farofa com bacon; Arroz branco; Bebidas: 02 tipos de refrigerantes (convencional e diet); 02 tipos de suco de fruta natural (laranja e acerola); Água mineral com e sem gás; 02 tipos de sobremesa (torta de limão ou torta de prestígio ou torta mousse de chocolate ou quindão de forno ou mousse de maracujá ou pudim de leite ou mousse de cupuaçu ou mousse de bacuri ou pavê de coco ou 02 frutas naturais fatiadas ou salada de frutas com no mínimo 04 tipos de fruta; ou manê ou mingau de milho ou doces regionais). Quando for oferecido a salada de fruta, disponibilizar porções de creme de leite e iogurte, em separado; disponibilizar azeite de oliva, sal e vinagres separadamente, cada porção em um recipiente. Disponibilizar adoçante e açúcar em sache em quantidade</p>	UND	10	4000	129,00	1.290,00

	proporcional ao número de pessoas. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.					
14	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO V</p> <p>Prato principal: Papelote de Pescada; Filé mignon c/ crosta de castanha do Maranhão; Acompanhamentos: Arroz de vinagreira; Arroz branco; Vatapá; Saladas: mix de folhas verdes crips c/ Parma, palmito e juçara; chuchu com alho e ratatai; Sobremesa: Mousse de Limão; Pudim de Bacuri. Salada de Frutas com no mínimo 04 tipos de fruta natural; Bebidas: 02 tipos de refrigerante convencional e diet); 02 tipos de sucos de fruta natural: Bacuri ou Cajá ou Frutas Vermelhas; Água aromatizada; Água de coco; Água com gás e sem gás; Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo. Mesa de Café: Café com e sem leite e sem açúcar; 02 tipos de chás; 03 tipos de petit-four (casadinho com goiabada ou sequilhos de coco ou doce de espécie - de Alcântara); disponibilizar sachê de açúcar e adoçante em quantidade proporcional ao número de pessoas; Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2000	150,50	1.505,00
15	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO VI</p> <p>Prato principal: Filé medalhão com molho ferrugem e cogumelo; Filé de pescada ao molho de camarão e alcaparras; Acompanhamentos: Arroz branco; Arroz primavera; Salada: Verde com legumes ao vapor com tomate seco e crótons; Sobremesa: Pudim de leite; Pavê de chocolate; Bebidas: 02 tipos de sucos de fruta natural (acerola e abacaxi com hortelã); 02 tipos de refrigerantes (convencional e zero); Água com e sem gás; Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo. E adoçante e açúcar em sachê em quantidade proporcional ao número de pessoas;</p>	UND	10	2000	150,50	1.505,00
16	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO VII</p> <p>Entradas Frias Quiche de camarão, Barquete de tomate seco, delícia de frango defumado; Entradas Quentes: Patolas de caranguejo; Bolinha de Bacalhau; Camarão empanado; Massas: Penne ao molho de camarão; Rondele; Prato Principal: Costela ao molho de barbecue; Filé de Robalo ou Filé de pescada ao molho de</p>	UND	10	2000	147,63	1.476,30

	<p>ervas finas; Frango com castanha do Pará; Saladas: Sinfonia de folhas com nozes e carpaccio de frutas; Legumes ao vapor; Sobremesa: Doces finos; Mini copinhos com fios de ovos e passas recheadas; Bebidas: Suco de frutas vermelhas; Suco de Bacuri; Água c/ e sem gás; Refrigerante da linha coca-cola; Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo. E adoçante e açúcar em sachê em quantidade proporcional ao número de pessoas.</p>					
17	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO IX Prato Principal: Bacalhau à Portuguesa e Vinho, Medalhão de Filé c/ Bacon e Molho Shoyu c/ Champignon, Penne ao molho 4 queijos, salada c/ Camarões e Cany; Acompanhamento: Arroz c/ Sálvia. Saladas: Sinfonia de folhas com nozes e carpaccio de frutas; Legumes ao vapor; Bebidas: Suco 02 tipos – Cajá e Abacaxi c/ Hortelã, Refri (marca coca-cola), Água com e sem gás Água aromatizada com folhas de hortelã; Sobremesa: Torta de maçã e canela, Taça da felicidade com frutas. Disponibilizar adoçante e açúcar em sachê em quantidade proporcional ao número de pessoas. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2000	177,38	1.773,80
18	<p>ALMOÇO/JANTAR TIPO X - ESPAÇO VIP ENTRADA Patinha de caranguejo; Camarão empanado; Coxinha, Kibe; Perola de queijo; Cartucho com frango, Mil folhas com de queijo; Quiche lorraine de berinjela; Mini tortinha residencial; Petit Panier, Napolitano, Tartaleta de camarão; Tartaleta de frango; Tartaleta de Ricota; Pastel húngaro doce; 04 Tábuas de frios – 04 und. Finger Food: Salpicão de frango; Risoto de parmesão e alho poro; Creme de Bacalhau. Bebida: Suco 02 tipos – Cajá e Abacaxi c/ Hortelã, Refri (marca coca-cola), Água com e sem gás Água aromatizada com folhas de hortelã; Disponibilizar adoçante e açúcar em sachê em quantidade proporcional ao número de pessoas. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	2000	139,75	1.397,50

19	<p>MESAS DE FRIOS 02 tipos de queijos - muçarela de búfala ou provolone ou parmesão, ou muçarela ou queijo prato; 02 tipos de salames – copas ou lombinho defumado ou peito de peru defumado ou salaminho ou mortadela; 02 tipos de patês – de presunto ou de palmito ou de atum ou de queijo frescal com ervas; 02 tipos de produtos em conserva – azeitona verde ou azeitona preta ou tomate seco ou ovos de codorna ou palmito ou amendoim torrado; 01 tipo de saladas - quibe cru ou carpaccio de lagarto; Cesta de pães e torradas – croissants, pão sírio, pão de batata, pão siabata, pão italiano, pão integral; Torradas de pão integral e branco; Camponata de berinjela ; 02 tipos de pratos - torta ou ensopado de caranguejo ou pernil ao molho dourado; Bebidas: Água mineral (com e sem gás); Refrigerante (normal, light e diet) e 03 tipos de sucos naturais de fruta. 02 tipos de refrigerante (convencional light e diet); 03 tipos de sucos de fruta natural; 02 tipos de frutas; Disponibilizar adoçante e açúcar em sachê em quantidade proporcional ao número de pessoas. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	1000	140,70	1.407,00
20	<p>BUFFET DE MASSAS Entrada: Canapé de Queijos e Ervas Finas. Pratos Principais: Ravioli, Penne, Cannelloni, Espaguete, talharim Molhos: Molho Quatro Queijos, Bolonhesa, Ricota com espinafre ao molho vermelho, Muçarela de Búfala e Manjericão Acompanhamento: queijo ralado servidos separadamente. Bebidas: Água mineral (com e sem gás); Refrigerante (normal, light e diet) e 03 tipos de sucos naturais de fruta. 02 tipos de refrigerante (convencional light e diet); 03 tipos de sucos de fruta natural; 02 tipos de frutas; Disponibilizar adoçante e açúcar em sachê em quantidade proporcional ao número de pessoas. Obs.: Disponibilizar gelo cristal em balde com tampa e garra para pegar o gelo.</p>	UND	10	1000	149,43	1.494,30
21	<p>MESAS TIPO 2 MESAS DE VIDRO EM FORMATOS E TAMANHOS DIVERSOS</p>	UND	10	200	537,50	5.375,00

22	MESAS TIPO 3 MESAS DE ESPELHO EM FORMATOS E TAMANHOS DIVERSOS	UND	10	200	537,50	5.375,00
23	CADEIRAS DE ACRÍLICO TRANSPARENTE OU CORES DIVERSAS	UND	10	200	43,00	430,00
24	CADEIRAS TIPO MEDALHÃO DE MADEIRA	UND	10	200	48,38	483,80
25	CADEIRAS DE FERRO OU COLORIDA INCLUSIVE BRANCA	UND	10	200	37,63	376,30
26	CADEIRAS DE MADEIRAS (CLARA E/OU ESCURA) ACOLCHOADAS	UND	10	200	37,63	376,30
27	CADEIRA DE RATTAN	UND	10	200	48,38	483,80
28	CONJUNTO DE MESA COM 4 CADEIRAS PLÁSTICAS	CJT	10	3000	19,35	193,50
29	CONJUNTO DE MESA BISTRÔ EM FORMATO REDONDO COM 2 CADEIRAS PODEM SER DE DIVERSOS MATERIAIS COMO PLÁSTICO RESISTENTE, ACRÍLICO, MADEIRA, FERRO, ALUMÍNIO, EM CORES E TONS DIVERSOS.	CJT	10	200	376,25	3.762,50
30	TAMPÕES REDONDOS EM COMPENSADO DE 1M40 DE DIÂMETRO PARA 8 LUGARES	UND	10	200	26,88	268,80
31	CAPAS DE TECIDO PARA CADEIRAS PLÁSTICAS	UND	10	400	6,45	64,50
32	ARRANJOS NAS MESAS DE BUFFET E CONVIDADOS DEPENDENDO DO EVENTO UTILIZAR A LINGUAGEM DAS FLORES PARA DECORAR: ARRANJOS ELEGANTES, RÚSTICOS, MINIMALISTAS, FORMAL OU CONVENCIONAL, MODERNOS, ALTOS. USANDO FLORES DAS MAIS VARIADAS CORES E TIPOS COMO: FLORES DO CAMPO, FLORES TROPICAIS, FLORES COM VELAS, OU VELAS OU OUTRO TIPO DE DECORAÇÃO SOLICITADA.	UND	10	300	408,50	4.085,00
33	SOUSPLAT PARA AS MESAS DOS CONVIDADOS DEPENDENDO DO EVENTO UTILIZAR O SOUSPLAT PARA DECORAR QUE OFERECE DESIGN ALIADO A SOFISTICAÇÃO E FUNCIONALIDADE, QUE ATENDE OS MAIS DIVERSOS PÚBLICOS OU OUTRO TIPO DE DECORAÇÃO SOLICITADA.	UND	10	2000	15,75	157,50

34	SERVIÇO DE TOALHAS E SAIOTES DE MESA TOALHAS DE MESA: LISAS NA COR BRANCA E/OU CORES VARIADAS, LISTRADAS, ESTAMPADAS E FLORIDAS, SEMPRE COM TOALHA COBRE MANCHAS A COMBINAR COM A TOALHA INDICADA PELA CONTRATANTE. ALÉM DE TOALHAS DE TECIDO NOBRE.	UND	10	2000	161,25	1.612,50
VALOR TOTAL						41.803,40

Obs.: O valor total do item será igual à multiplicação do valor unitário pela quantidade mínima.

O valor total do lote será igual ao somatório do valor total dos itens.

LOTE II

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD MÍNIMA	QTD MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	QUENTINHA (COM DIVISÓRIAS) TIPO I Assado de panela (trinchado); 01 tipo de arroz (branco ou temperado); Feijão preto; Purê de batata ou macarrão; Salada cozida ou salada crua; Farofa de cebola ou de soja; Bebidas: Suco de caixinha de fruta; Sobremesa: fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou mousse (de maracujá ou bacuri ou cupuaçu ou gelatina (sabor uva ou morango ou limão);	UND	10	2000	26,88	268,80
2	QUENTINHAS (COM DIVISÓRIAS) TIPO II Bife acebolado (trinchado); 01 tipo de arroz (branco ou temperado); Feijão preto; Batata frita ou macarrão; Salada cozida e salada crua; Farofa de cebola ou de soja; Bebidas: Suco de caixinha de fruta; Sobremesa: fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou mousse (de maracujá ou bacuri ou cupuaçu ou gelatina (sabor uva ou morango ou limão);	UND	10	2000	31,33	313,30
3	QUENTINHAS (COM DIVISÓRIAS) TIPO III Sobrecoxa de frango assado (trinchado); 01 tipo de arroz (branco ou temperado); Feijão; Linguíça (trinchado); Salada cozida ou salada crua; Farofa de cebola ou de soja; Bebidas: Suco de caixinha;	UND	10	2000	27,95	279,50

	Sobremesa: fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou mousse (de maracujá ou bacuri ou cupuaçu ou gelatina (sabor uva ou morango ou limão));					
4	QUENTINHAS (COM DIVISÓRIAS) TIPO IV Peito de Frango Gratinado (trinchado); 01 tipo de arroz (branco ou temperado); Feijão mulata gorda; Batata frita ou macarrão; Salada cozida e salada crua; Farofa de cebola ou de soja; Bebidas: Suco de caixinha; Sobremesa: fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou mousse (de maracujá ou bacuri ou cupuaçu ou gelatina (sabor uva ou morango ou limão));	UND	10	2000	27,95	279,50
5	QUENTINHAS (COM DIVISÓRIAS) TIPO V Lasanha de carne ou frango; 01 tipo de arroz (branco ou temperado); Legumes gratinados; Salada cozida e salada crua; Bebidas: Suco de caixinha; Sobremesa: fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou mousse (de maracujá ou bacuri ou cupuaçu ou gelatina (sabor uva ou morango ou limão));	UND	10	2000	31,33	313,30
6	QUENTINHAS (COM DIVISÓRIAS) TIPO VI Filé de peixe pescada frito; 01 tipo de arroz (branco ou temperado); Purê de batata; Legumes gratinados; Salada cozida e salada crua; Farofa de cebola ou de soja; Bebidas: Suco de caixinha; Sobremesa: fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou mousse (de maracujá ou bacuri ou cupuaçu ou gelatina (sabor uva ou morango ou limão));	UND	10	2000	48,38	483,80
7	QUENTINHAS (COM DIVISÓRIAS) TIPO VII Espaguete com carne moída e molho de tomate; ou espaguete à bolonhesa; ou espaguete com molho de espinafre; Bebidas: Suco de caixinha; Sobremesa: fruta ou doce de leite ou pé de moleque ou paçoquinha ou mousse (de maracujá ou bacuri ou cupuaçu ou gelatina (sabor uva ou morango ou limão));	UND	10	2000	31,73	317,30

VALOR TOTAL	2.255,50
--------------------	-----------------

Obs.1: O **valor total do item** será igual à multiplicação do **valor unitário** pela **quantidade mínima**.
O **valor total do lote** será igual ao somatório do valor total dos itens.

Obs.2: As quentinhas, exceto para espaguete, devem ser fornecidas em embalagens de isopor do tipo bandeja retangular, com divisórias, com tampa, jogo de talheres de plástico resistente, com no mínimo dois guardanapos de papel por pessoa. A salada deverá ser acondicionada separadamente, em pote transparente descartável e com tampa, assim como a sobremesa.

ANEXO V

PROPOSTA DE PREÇOS PADRONIZADA (SESI E SENAI)

1. Cotamos para o objeto em licitação o valor de R\$ _____ (_____) para o objeto a ser fornecido, conforme **Anexos II e IV**.
2. O prazo de eficácia desta proposta é de **90 (noventa) dias**, a contar da data de entrega de seu respectivo envelope, estabelecida no **Edital Nº 005/2023 - PREGÃO PRESENCIAL CONJUNTO REGISTRO DE PREÇO**.
3. Os serviços, objeto desta licitação, terão prazo de execução de **12 (doze) meses** e serão iniciados após a assinatura do contrato e recebimento do Pedido de Compra/Autorização de Serviço.
4. Declaramos que, no preço cotado, estão embutidos todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes da legislação trabalhista, tributária, fiscal, previdenciária e do frete, se houver.
5. Estamos cientes e concordamos que na seleção dos produtos ofertados para a execução do contrato deveremos atender ao nível de qualificação e especificação exigida no instrumento convocatório, e seus anexos, de modo a se resguardar a qualidade do atendimento às Unidades do **SESI/MA** e do **SENAI/MA**.

São Luís, ___ de _____ de _____.

(Representante Legal)

Dados do representante da empresa que assinará o termo de contrato, conforme consta no contrato social.

Nome: _____

Nacionalidade: _____ Profissão: _____

Estado Civil: _____ Identidade: _____

Órgão: _____ Data de emissão: ___/___/___ CPF: _____

Dados bancários da empresa licitante.

Banco: _____ Agência: _____ Conta: _____

Operação: _____

Observação:**Apresentar propostas separadas para o Sesi e Senai;****Emitir em papel timbrado que identifique a licitante, com o CNPJ;****Os Anexos II e IV são partes integrantes de cada Proposta de Preço.**

ANEXO VI

CARTA DE CREDENCIAMENTO

EDITAL Nº 005/2023 - PREGÃO PRESENCIAL CONJUNTO REGISTRO DE PREÇO

Por esta, fica credenciado (a) o (a) Senhor (a) _____, portador (a) da carteira de identidade nº. _____, expedida pela _____, inscrito no CPF sob o nº _____ para representar a empresa _____, inscrita no CNPJ nº. _____, nos autos referentes à licitação em epígrafe, na qualidade de representante legal, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em seu nome, bem como formular proposta técnica e ou comercial, assinar documentos, requerer vista de documentos e proposta, interpor recurso e participar de todos os atos inerente ao certame e a que tudo daremos por firme e valioso.

Cidade/Estado, _____ de _____ de 2023.

Atenciosamente,

Assinatura e Carimbo
(Representante Legal)

Nome:

C.I.:

CPF:

Cargo:

Observação: Emitir em papel timbrado que identifique a licitante, com o CNPJ.

ANEXO VII

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA – ME
OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP**

EDITAL Nº 005/2023 - PREGÃO PRESENCIAL CONJUNTO REGISTRO DE PREÇO

Ao
Serviço Social da Indústria - SESI
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI
Departamentos Regionais do Maranhão

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por meio de seu representante legal Senhor _____, portador da Cédula de Identidade nº _____, declara sob as penas da Lei, e para os fins do disposto no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, que:

I. Se enquadra como () MICROEMPRESA – ME **ou** () EMPRESA PEQUENO PORTE – EPP;

II. A receita bruta anual da empresa não ultrapassa o disposto nos incisos I e do II do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06;

III. Não tem nenhum dos impedimentos do §4º do art. 3º da mesma Lei, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Cidade/Estado, _____ de _____ de 2023.

Atenciosamente,

Assinatura e Carimbo
(Representante Legal)

Observação: Emitir em papel timbrado que identifique a licitante, com o CNPJ.

ANEXO VIII

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE EMPREGADOS MENORES E
DE CONHECIMENTO DOS TERMOS DO EDITAL**

Ao
Serviço Social da Indústria – Sesi/DR-MA
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – Senai/DR-MA
Departamentos Regionais do Maranhão

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por meio de seu representante legal Senhor _____, portador da Cédula de Identidade nº _____, declara, sob as penas da Lei, e para os fins de licitação, **EDITAL Nº 005/2023 PREGÃO PRESENCIAL CONJUNTO REGISTRO DE PREÇO:**

- I. Que não há em seu quadro, empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- II. Que recebeu todos os documentos inerentes a presente competição e tomou conhecimento integral de teor do Edital de licitação e seus anexos, sujeitando-se às disposições nele contidas.

Cidade/Estado, _____ de _____ de 2023.

Atenciosamente,

Assinatura e Carimbo
(Representante Legal)

Observação: Emitir em papel timbrado que identifique a licitante, com o CNPJ.

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS

EDITAL Nº 005/2023 - PREGÃO PRESENCIAL CONJUNTO REGISTRO DE PREÇO

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS

O abaixo assinado, Senhor _____, RG nº _____, representante legal da Empresa _____, devidamente inscrita no CNPJ nº _____, sede (endereço completo), em conformidade com Lei, declara que a empresa está apta a cumprir plenamente os **REQUISITOS HABILITATÓRIOS** exigidos no Edital que regem o certame acima indicado.

Cidade/Estado, _____ de _____ de 2023.

Atenciosamente,

Assinatura e Carimbo
(Representante Legal)

Observação: Emitir em papel timbrado que identifique a licitante, com o CNPJ.

ANEXO X

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - SESI

O Serviço Social da Indústria, Departamento Regional do Maranhão - **SESI/DR-MA**, situado nesta Capital, na Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, Edifício Casa da Indústria Albano Franco, 2º andar, entidade de direito privado, inscrito no CNPJ sob o nº. 03.770.020/0001-30, neste ato representado por seu Superintendente Regional, Sr. Diogo Diniz Lima.

Considerando o julgamento do **PREGÃO PRESENCIAL CONJUNTO** para **REGISTRO DE PREÇO** nº **005/2023**, bem como a classificação da proposta e a respectiva homologação, resolve REGISTRAR OS PREÇOS dos serviços da Empresa:

....., inscrita no CNPJ sob nº., telefone (.....)
....., estabelecida na Av neste ato representado por seu representante legal Sr., brasileiro, portador da Carteira de Identidade nº. SSP/MA, CPF nº., doravante denominado FORNECEDOR.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Ata é o **Registro de Preços** visando a eventual contratação de empresa especializada em **Serviços de Buffet e Quentinhas para atender as necessidades das Unidades Operacionais do SESI, na Capital e no interior do estado do Maranhão**, nas quantidades e características exigidas, conforme Termo de Referência e anexos deste Instrumento Convocatório.

2. DA EXPECTATIVA DO FORNECEDOR

2.1. Esta Ata não obriga o SESI/DR-MA a firmar a contratação com o FORNECEDOR, podendo ocorrer licitações específicas para os itens registrados, ou outro meio legal, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência de execução dos serviços em igualdade de condições.

2.2. A entidade contratante não está obrigada a solicitar o quantitativo máximo previsto do objeto licitado, bem como de uma única vez, podendo ser solicitado o quantitativo durante todo o período de validade da Ata de Registro de Preços.

3. DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO

3.1. As solicitações dos serviços serão formalizadas pelo SESI/DR-MA, mediante a emissão da Autorização de Fornecimento/Serviços, onde constará a forma de execução e obrigações decorrentes do registro de preços a serem firmadas entre o SESI/DR-MA e o FORNECEDOR observando-se as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, na legislação vigente, bem como na presente Ata.

3.2. O FORNECEDOR registrado fica obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a validade desta Ata de Registro de Preços.

4. DO LOCAL DE ENTREGA DOS MATERIAIS/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços, objeto dessa licitação, deverão ser prestados no **Departamento Regional do SESI - MA**, situado no Edifício Casa da Indústria Albano Franco - Av. Jerônimo de Albuquerque, s/nº, Retorno da Cohama, São Luís-MA, CEP: 65060-645.

5. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DOS CONTRATOS ORIUNDO DA PRESENTE ATA

5.1. O responsável pelo acompanhamento e fiscalização dos Contratos oriundos desta Ata, será designado através de Portaria específica para este fim.

6. DO PREÇO REGISTRADO E DA SUA ALTERAÇÃO

6.1. O proponente beneficiário do preço registrado compromete-se a fornecer o material/serviço especificado em anexo.

6.2. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, devendo ser promovidas negociações com o fornecedor.

6.3. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, a Administração do SESI/DR-MA deverá convocar fornecedor, a fim de negociar a redução de seu preço, de forma a adequá-lo aos valores praticados pelo mercado.

6.4. Quando o preço de mercado torna-se superior aos preços registrados e o fornecedor apresentar requerimento fundamentado com comprovantes de que não pode cumprir as obrigações assumidas, o SESI/DR-MA poderá:

- a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a solicitação anteceder o pedido de fornecimento; e
- b) Convocar os demais fornecedores, visando a conceder-lhes igual oportunidade de negociação.

6.5. Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro.

6.6. Será considerado preço de mercado, os preços que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pelo SESI/DR-MA para determinado bem ou serviço.

6.7. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão-de-obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada no Edital.

6.8. O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal à Coordenadoria de

Suprimentos, especificando o novo preço, desde que acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido. Ao proceder à solicitação de atualização de preço o beneficiário do registro fica ciente que será permitido que a Comissão de Integrada de Licitação convoque, na ordem de classificação, as empresas remanescentes, para aceitarem o fornecimento no mesmo preço registrado pela 1ª classificada.

7. DA VALIDADE E VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. A presente Ata terá validade de **12 (doze) meses**, contadas a partir da data de sua assinatura, desde que inalteradas as condições aqui pactuadas.

7.2. O prazo da vigência da Ata de Registro de Preço será de **15 (quinze) meses**.

8. DO PRAZO DE ENTREGA DO MATERIAL/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. Os serviços, objeto desta licitação, terão prazo de execução de **12 (doze) meses** e serão iniciados após a assinatura do contrato e recebimento do Pedido de Compra/Autorização de Serviço.

9. DA VIGÊNCIA DAS AUTORIZAÇÕES DE FORNECIMENTO/CONTRATOS ORIUNDOS DESTA ATA

9.1. A autorização de Serviço/Contrato relacionados aos pedidos terá vigência de 90 (noventa) dias para fins de pagamento.

10. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

10.1. O quantitativo poderá ser aditado, durante a vigência da Ata, nas hipóteses de complementação ou acréscimo que se fizerem necessários nas obras, serviços ou compras até 25% (vinte e cinco) por cento) do valor inicial, mediante a lavratura de Termo de Aditamento, conforme Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi, em seu art. 30.

10.2. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições acima, as supressões que se fizerem necessárias, sempre mediante a lavratura de Termo de Aditamento.

10.3. Todas as alterações contratuais por acordo entre as partes, desde que justificadas, constarão em Termo de Aditamento.

11. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Os preços registrados na presente Ata de Registro de Preços, poderão ser cancelados de pleno direito:

I. Por iniciativa do Sesi/DR-MA:

- a) Quando o fornecedor não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- b) Quando o fornecedor não assinar a Autorização de Fornecimento dentro do prazo estipulado;

- c) Não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado pelo mercado;
- d) Quando, justificadamente, não for mais do interesse do Sesi/DR-MA.

II. Por iniciativa do fornecedor:

- a) Mediante solicitação por escrito, desde que comprove que está impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de registro de Preços.

12. DO RECEBIMENTO

12.1. O recebimento do objeto deste Edital será realizado em duas etapas:

12.1.1. Expedição de "**Termo de Recebimento Provisório**", na entrega do objeto licitado, o qual será assinado pelos representantes do Sesi/DR-MA e da licitante;

12.1.2. Expedição de "**Termo de Recebimento Definitivo**", após a realização da análise da conformidade dos pedidos/serviços, de acordo com as especificações contidas neste Edital.

12.2. O material/serviço poderá ser rejeitado quando em desacordo com o estabelecido neste Edital, e seus anexos, sendo emitido um "**Termo de Recusa**", o qual será assinado pelo representante do Sesi/DR-MA.

12.3. A expedição dos Termos supra, não exime a licitante das demais sanções legais cabíveis, inclusive as previstas no Art. 18 da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

12.4. O recebimento dos materiais/serviços não exclui a responsabilidade da licitante pela perfeita conformidade, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da análise do mesmo.

13. DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento será realizado mediante apresentação de Nota Fiscal em até **30 (trinta) dias corridos**, após ateste pelo setor competente.

13.2. É obrigatória a apresentação, junto com a Nota Fiscal/Fatura, dos comprovantes da Receita Federal, FGTS e Certidão Estadual/Municipal, ficando condicionado o pagamento à sua regularidade.

13.3. A atestação da Nota Fiscal/Fatura referente aos materiais/serviços caberá ao Sesi/DR-MA.

13.4. O Sesi/DR-MA poderão deduzir da importância a pagar, os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **licitante vencedora**, nos termos deste ato convocatório.

13.5. Nenhum pagamento será efetuado à **licitante vencedora** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, tributária, fiscal ou trabalhista, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensações.

13.6. Caso o faturamento apresente alguma incorreção, o documento será devolvido à licitante e o prazo de pagamento será prorrogado pelo mesmo tempo em que durar a correção, sem quaisquer ônus adicionais para a Contratante.

14. DAS SANÇÕES E PENALIDADES

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

- a) Perda do direito à contratação;
- b) Perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, sem prejuízo de outras penalidades previstas no instrumento convocatório;
- c) Suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sesi ou Senai por prazo não superior a 02 (dois) anos.

14.2. O descumprimento contratual por atraso na entrega do material/execução do serviço, sem justificativa por escrito ou não aceita pela Contratante, incidirá em multa, nos percentuais abaixo discriminados:

- a) Até 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, ou outras situações aplicáveis;
- b) 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia, sobre o valor do serviço ou da etapa em atraso. Após o 30º (trigésimo) dia, o contratante poderá rescindir o contrato, sem prejuízo das demais penalidades previstas;
- c) Quando da ocorrência de cumprimento inadequado ou imperfeito, após detecção e comprovação técnica, garantida a ampla defesa e o contraditório, reputa-se em mora, e serão incidentes as hipóteses da letra "b".

14.3. A multa de mora, quando for aplicada, poderá ser descontada de pagamento eventualmente devido à contratada, incluindo nestes a caução e demais garantias.

14.4. É considerado critério de habilitação, além de outros previsto em edital, a comprovação de regularidade fiscal, para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal e FGTS.

14.5. A depender do objeto poderá ser solicitada somente comprovação de regularidade perante as Fazendas Federal e Estadual.

14.6. A inexecução total ou parcial do objeto licitado sujeitará a Licitante, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades: Advertência, Multa, Suspensão do Direito de Licitar ou Contratar com o Sesi/Senai/DR-MA por prazo não superior a 02 (dois) anos.

14.7. A multa poderá ser aplicada isoladamente ou cumulativamente com as demais sanções: Advertência, rescisão contratual e suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sesi/Senai/DR-MA, por prazo até 02 (dois) anos.

- 14.8.** A multa eventualmente imposta à CONTRATADA será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, seus dados serão informados ao SPC (Serviço de Proteção ao Crédito), podendo ainda proceder a cobrança judicial da multa.
- 14.9.** Fica facultada a defesa prévia da Licitante, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

15. DA CONDUTA ÉTICA

- 15.1.** As Partes declaram e garantem uma à outra que: (a) conhecem e cumprem integralmente o disposto nas leis brasileiras, notadamente nas leis anticorrupção, da lavagem de dinheiro, da improbidade administrativa, da defesa da concorrência, das licitações, e demais legislações correlatas, bem como no Código de Ética do Sistema FIEMA, garantindo que:
- Não as violarão;
 - Não praticarão qualquer conduta contrária à essas legislações;
 - Não realizarão qualquer ato que venha a favorecer indevida e injustificadamente, de forma direta ou indireta, uma à outra e/ou quaisquer terceiros.
- 15.2.** Não oferecerão, prometerão ou darão qualquer importância em dinheiro, artigo de valor ou qualquer vantagem economicamente determinável ou não, a nenhum representante e/ou empregado da entidade contratante, em troca de qualquer vantagem indevida, economicamente determinável ou não.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- ✓ Exercer permanente fiscalização da execução do objeto desta contratação, de acordo com o Termo de Referência e/ou anexos;
- ✓ Prestar informações e esclarecimentos pertinentes e necessários que venham a ser solicitados pelo representante da CONTRATADA;
- ✓ Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto que a CONTRATADA entregar fora das especificações constantes no processo licitatório;
- ✓ Solicitar que sejam substituídos os itens recusados, de acordo com as condições e especificações do Termo de Referência e/ou anexos;
- ✓ Notificar a empresa CONTRATADA, por escrito, sobre irregularidades constatadas na execução do objeto para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- ✓ Efetuar o pagamento à CONTRATADA conforme previsto neste Instrumento, após o cumprimento das formalidades legais;
- ✓ Caso a CONTRATANTE necessite cancelar a execução dos serviços, deverá fazer por escrito com antecedência mínima de 05 (cinco) dias à contratada sem qualquer indenização.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA(S) CONTRATADA(S)

- ✓ A empresa vencedora deverá apresentar o **Atestado de Vigilância Sanitária** no ato da assinatura do contrato;
- ✓ A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento de mão de obra necessária para realização dos serviços, bem como, pelas despesas de transportes, hospedagem, alimentação da equipe na execução dos serviços, como também as despesas relativas à taxas, impostos e outras que incidam direta ou indiretamente sobre os serviços ora contratados;

UTENSÍLIOS E LOUÇAS

- ✓ Disponibilizar sempre que solicitado pela contratante, os seguintes itens: baixelas, réchauds, cumbucas, bandejas, saladeiras – sobremesas, fruteiras, baldes para gelo, champanheiras, jarras.

MESAS

- ✓ Pratos para almoço/jantar e sobremesas, sousplat, talheres de aço inox para almoço /jantar e sobremesa, copos para refrigerante, cerveja, licor, whisky, taças para vinhos e pro seco, xicaras para cafezinho e chá (porcelana na cor branca), garrafas térmicas de inox, guardanapos em tecidos de boa qualidade, em cores solicitadas pela contratante, anel para o guardanapo em tecido e outros que se fizerem necessários para atender o evento.

DESCARTÁVEIS E OUTROS

- ✓ Copos e pratos de acrílico, jarra, talheres em acrílico, guardanapo de papel de boa qualidade e copo de isopor para chocolate.

RECURSOS HUMANOS

- ✓ Demanda de pessoal – 01 coordenador de salão, 01 garçom ou garçonete para cada 10 pessoas, 02 copeiros (as). Todos uniformizados e identificados;
- ✓ É necessário um buffeteiro para cada um dos buffets dispostos no salão;
- ✓ O coordenador do evento informará como o serviço de Buffet poderá ser do tipo: americano (self-service), a inglesa, a francesa e outros.
- ✓ Em alguns casos, pode ser solicitado à contratada, a presença de maitre. Este deverá ser profissional específico e capacitado para a função, não sendo permitido acúmulo de atribuições no mesmo profissional

OBSERVAÇÕES:

- Armazenar os alimentos bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos, devendo ser levados em consideração às normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria, em especial as de salubridade;
- As comidas deverão estar sempre quentes, em alguns locais não vão ser aceito frituras, porém os salgados deverão estar quentinhos;

- Qualquer reação adversa causada pela ingestão de alimentos contaminados fora do prazo de validade, sem condições de higiene ou no geral inadequados para o consumo humano é de responsabilidade da CONTRATADA arcar com os prejuízos ao (s) consumidor (es);
- A empresa deverá repor comidas e bebidas sempre que necessário;
- Quando necessário a contratante solicita o menu impresso para as mesas, definindo junto com a contratada o quantitativo a ser disponibilizado para cada mesa. A arte deve ser aprovada previamente pela área de Comunicação do Sistema FIEMA;
- Quando solicitada pela contratante, a contratada deverá identificar os pratos a serem servidos nos eventos, a exemplo de eventos no formato self service, em plaquinhas pequenas;
- Atender a toda e qualquer solicitação de correção que se faça necessária ao atendimento das necessidades do SESI-MA.
- Indicar um responsável geral pela equipe de trabalho;
- Efetuar os serviços através de equipe uniformizada, devendo sempre que o SESI-MA exigir substituir integrante da equipe que não esteja atendendo os padrões de qualidade exigidos pelo SESI-MA;
- A equipe que fica responsável pela cozinha deverá manusear os alimentos com luvas, toucas, máscaras e avental;
- Utilizar todos os materiais de apoio em bom estado de conservação e apresentação, reservando-se ao SESI-MA o direito de solicitar a substituição de qualquer material, quando o mesmo não seja compatível com o solicitado;
- A empresa contratada será responsável pelo fornecimento de mão de obra necessária a fim de suprir as necessidades de transporte, limpeza, montagem e desmontagem de todos os equipamentos, inclusive a retirada dos mesmos, bem como despesas com transporte, hospedagem e alimentação da equipe;
- O contratado, em caso de indisponibilidade de algum produto ou qualquer outro tipo de solicitação da contratante, deverá comunicar tempestivamente a contratante e a substituição ficarão condicionada à aprovação da coordenação do evento, sob pena de recair no depoimento contratual;
- Os eventos realizados pela contratante, em sua maioria, possuem duração média de 30 minutos a 3 horas, podendo variar conforme número de pessoas;
- As quantidades mencionadas neste Termo são apenas estimativas, não ficando a contratante vinculada a solicitação na íntegra destes valores;
- Garantir serviços para 10% (além) do número de pessoas indicadas, caso isso ocorra a contratante ficará responsável pelo pagamento das pessoas excedentes das indicadas.
- As quentinhas, exceto para espaguete, devem ser fornecidas em embalagens de isopor do tipo bandeja retangular, com divisórias, com tampa, jogo de talheres de plástico resistente, com no mínimo dois guardanapos de papel por pessoa. A salada deverá ser acondicionada separadamente, em pote transparente descartável e com tampa, assim como a sobremesa.

18. DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS/EXECUTADOS

19. DA DIVULGAÇÃO DO CONTRATO

19.1. A CONTRATADA não poderá utilizar o nome da CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visitas, anúncios diversos, impressos etc., sob pena de imediata rescisão do presente contrato, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA.

20. DAS OPERAÇÕES FINANCEIRAS

20.1. É vedado à CONTRATADA caucionar ou utilizar o presente Contrato para qualquer operação financeira.

21. DA CONFIDENCIALIDADE DOS DADOS

21.1. As PARTES se obrigam mutuamente a respeitar o direito de propriedade e de confidencialidade das informações acessadas, bem como o de não transferir a terceiros, no todo ou em parte, salvo os casos em que houver prévia autorização por escrito, além do dever de observância aos ditames da Lei nº. 13.709/2018 (Lei de Proteção de Dados Pessoais).

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Havendo divergência entre a presente Ata e o Edital, considerar-se-á o conteúdo previsto em Edital.

22.2. As contratações estipuladas nesta Ata de Registro de Preços no Edital nº 005/2023 - PREGÃO PRESENCIAL CONJUNTO RP e seus anexos e na Proposta de Preços da CONTRATADA, fazem parte integrante e complementar deste instrumento independentemente de transcrição.

22.3. Esta Ata tem como base legal o Pregão Presencial Registro de Preços na forma do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi/DR-MA e, subsidiariamente, das normas gerais vigentes.

23. DO FORO

23.1. As dúvidas decorrentes da presente Ata serão dirimidas pelo foro de São Luís/MA, para a execução dos direitos e obrigações destes oriundos, com exclusão de qualquer outro domicílio atual ou futuro.

23.2. E, assim, estando justos e contratados, assinam o presente documento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, para que produza todos os efeitos jurídicos.

São Luís, de de 2023.

Diogo Diniz Lima

Serviço Social da Indústria – Sesi/DR-MA
Superintendente Regional



PELO FUTURO DO TRABALHO

EMPRESA
.....

Testemunhas:

- 1.
- 2.

ANEXO XI

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - SENAI

O Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial, Departamento Regional do Maranhão - **SENAI/DR-MA**, situado nesta Capital, na Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, Edifício Casa da Indústria Albano Franco, 2º andar, entidade de direito privado, inscrito no CNPJ sob o nº. 03.775.543/0001-79, neste ato representado pelo seu Diretor Regional, Sr. Raimundo Nonato Campelo Arruda.

Considerando o julgamento do **PREGÃO PRESENCIAL CONJUNTO** para **REGISTRO DE PREÇO** nº **005/2023**, bem como a classificação da proposta e a respectiva homologação, resolve REGISTRAR OS PREÇOS dos serviços da Empresa:

....., inscrita no CNPJ sob nº., telefone (.....)
....., estabelecida na Av, neste ato representado por seu representante legal Sr., brasileiro, portador da Carteira de Identidade nº. SSP/MA, CPF nº., doravante denominado FORNECEDOR.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Ata é o **Registro de Preços** visando a eventual contratação de empresa especializada em **Serviços de Buffet e Quentinhas para atender as necessidades das Unidades Operacionais do SENAI, na Capital e no interior do estado do Maranhão**, nas quantidades e características exigidas, conforme Termo de Referência e anexos deste Instrumento Convocatório.

2. DA EXPECTATIVA DO FORNECEDOR

2.1. Esta Ata não obriga o SENAI/DR-MA a firmar a contratação com o FORNECEDOR, podendo ocorrer licitações específicas para os itens registrados, ou outro meio legal, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência de execução dos serviços em igualdade de condições.

2.2. A entidade contratante não está obrigada a solicitar o quantitativo máximo previsto do objeto licitado, bem como de uma única vez, podendo ser solicitado o quantitativo durante todo o período de validade da Ata de Registro de Preços.

3. DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO

3.1. As solicitações dos serviços serão formalizadas pelo SENAI/DR-MA, mediante a emissão da Autorização de Fornecimento/Autorização de Serviços, onde constará a forma de execução e obrigações decorrentes do registro de preços a serem firmadas entre o SENAI/DR-MA e o FORNECEDOR observando-se as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, na legislação vigente, bem como na presente Ata.

3.2. O FORNECEDOR registrado fica obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a validade desta Ata de Registro de Preços.

4. DO LOCAL PARA ENTREGA DOS MATERIAIS/SERVIÇOS

4.1. Os serviços, objeto dessa licitação, deverão ser prestados no **Almoxarifado do Departamento Regional do SENAI - MA**, situado no Edifício Casa da Indústria Albano Franco - Av. Jerônimo de Albuquerque, s/nº, Retorno da Cohama, São Luís-MA, CEP: 65060-645.

5. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DOS CONTRATOS ORIUNDO DA PRESENTE ATA

5.1. O responsável pelo acompanhamento e fiscalização dos Contratos oriundos desta Ata, será designado através de Portaria específica para este fim.

6. DO PREÇO REGISTRADO E DA SUA ALTERAÇÃO

6.1. O proponente beneficiário do preço registrado compromete-se a fornecer o serviço especificado em anexo.

6.2. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, devendo ser promovidas negociações com o fornecedor.

6.3. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, a Administração do SENAI/DR-MA deverá convocar fornecedor, a fim de negociar a redução de seu preço, de forma a adequá-lo aos valores praticados pelo mercado.

6.4. Quando o preço de mercado torna-se superior aos preços registrados e o fornecedor apresentar requerimento fundamentado com comprovantes de que não pode cumprir as obrigações assumidas, o SENAI/DR-MA poderá:

- a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a solicitação anteceder o pedido de fornecimento; e
- b) Convocar os demais fornecedores, visando a conceder-lhes igual oportunidade de negociação.

6.5. Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro.

6.6. Será considerado preço de mercado, os preços que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pelo SENAI/DR-MA para determinado bem ou serviço.

6.7. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão-de-obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada no Edital.

- 6.8.** O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal à Coordenadoria de Suprimentos, especificando o novo preço, desde que acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido. Ao proceder à solicitação de atualização de preço o beneficiário do registro fica ciente que será permitido que a Comissão de Integrada de Licitação convoque, na ordem de classificação, as empresas remanescentes, para aceitarem o fornecimento no mesmo preço registrado pela 1ª classificada.

7. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 7.1.** A presente Ata terá validade de **12 (doze) meses**, contadas a partir da data de sua assinatura, desde que inalteradas as condições aqui pactuadas.
- 7.2.** O prazo da vigência da Ata de Registro de Preço será de **15 (quinze) meses**.

8. DO PRAZO DE ENTREGA DO MATERIAL/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 8.1.** Os serviços, objeto desta licitação, terão prazo de execução de **12 (doze) meses** e serão iniciados após a assinatura do contrato e recebimento do Pedido de Compra/Autorização de Serviço.

9. DA VIGÊNCIA DAS AUTORIZAÇÕES DE FORNECIMENTO/CONTRATOS ORIUNDOS DESTA ATA

- 9.1.** A autorização de Serviço/Contrato relacionados aos pedidos terá vigência de 90 (noventa) dias para fins de pagamento.

10. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

- 10.1.** O quantitativo poderá ser aditado, durante a vigência da Ata, nas hipóteses de complementação ou acréscimo que se fizerem necessários nas obras, serviços ou compras até 25% (vinte e cinco) por cento) do valor inicial, mediante a lavratura de Termo de Aditamento, conforme Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI, em seu art. 30.
- 10.2.** A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições acima, as supressões que se fizerem necessárias, sempre mediante a lavratura de Termo de Aditamento.
- 10.3.** Todas as alterações contratuais por acordo entre as partes, desde que justificadas, constarão em Termo de Aditamento.

11. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 11.1.** Os preços registrados na presente Ata de Registro de Preços, poderão ser cancelados de pleno direito:
- I. Por iniciativa do SENAI/DR-MA:
- a) Quando o fornecedor não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;

- b) Quando o fornecedor não assinar a Autorização de Fornecimento dentro do prazo estipulado;
- c) Não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado pelo mercado;
- d) Quando, justificadamente, não for mais do interesse do SENAI/DR-MA.

II. Por iniciativa do fornecedor:

- a) Mediante solicitação por escrito, desde que comprove que está impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de registro de Preços.

12. DO RECEBIMENTO

12.1. O recebimento do objeto deste Edital será realizado em duas etapas:

12.1.1. Expedição de **"Termo de Recebimento Provisório"**, na entrega do objeto licitado, o qual será assinado pelos representantes do SENAI/DR-MA e da licitante;

12.1.2. Expedição de **"Termo de Recebimento Definitivo"**, após a realização da análise da conformidade dos pedidos/serviços, de acordo com as especificações contidas neste Edital.

12.2. O material/serviço poderá ser rejeitado quando em desacordo com o estabelecido neste Edital, e seus anexos, sendo emitido um **"Termo de Recusa"**, o qual será assinado pelo representante do SENAI/DR-MA.

12.3. A expedição dos Termos supra, não exime a licitante das demais sanções legais cabíveis, inclusive as previstas no Art. 18 da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

12.4. O recebimento dos materiais/serviços não exclui a responsabilidade da licitante pela perfeita conformidade, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da análise do mesmo.

13. DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento será realizado mediante apresentação de Nota Fiscal em até **30 (trinta) dias corridos**, após ateste pelo setor competente.

13.2. É obrigatória a apresentação, junto com a Nota Fiscal/Fatura, dos comprovantes da Receita Federal, FGTS e Certidão Estadual/Municipal, ficando condicionado o pagamento à sua regularidade.

13.3. A atestação da Nota Fiscal/Fatura referente aos materiais/serviços caberá ao SENAI/DR-MA.

13.4. O SENAI/DR-MA poderão deduzir da importância a pagar, os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **licitante vencedora**, nos termos deste ato convocatório.

13.5. Nenhum pagamento será efetuado à **licitante vencedora** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, tributária, fiscal ou trabalhista, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensações.

13.6. Caso o faturamento apresente alguma incorreção, o documento será devolvido à licitante e o prazo de pagamento será prorrogado pelo mesmo tempo em que durar a correção, sem quaisquer ônus adicionais para a Contratante.

14. DAS PENALIDADES

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

- a) Perda do direito à contratação;
- b) Perda da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, sem prejuízo de outras penalidades previstas no instrumento convocatório;
- c) Suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sesi ou Senai por prazo não superior a 02 (dois) anos.

14.2. O descumprimento contratual por atraso na entrega do pedido/execução do serviço, sem justificativa por escrito ou não aceita pela Contratante, incidirá em multa, nos percentuais abaixo discriminados:

- a) Até 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, em caso de descumprimento total da obrigação;
- b) 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia, sobre o valor do serviço ou da etapa em atraso. Após o 30º (trigésimo) dia, o contratante poderá rescindir o contrato, sem prejuízo das demais penalidades previstas;
- c) Quando da ocorrência de cumprimento inadequado ou imperfeito, após detecção e comprovação técnica, garantida a ampla defesa e o contraditório, reputa-se em mora, e serão incidentes as hipóteses da letra "b".

14.3. A multa de mora, quando for aplicada, poderá ser descontada de pagamento eventualmente devido à contratada, incluindo nestes a caução e demais garantias.

14.4. É considerado critério de habilitação, além de outros previsto em edital, a comprovação de regularidade fiscal, para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal e FGTS.

14.5. A depender do objeto poderá ser solicitada somente comprovação de regularidade perante as Fazendas Federal e Estadual.

14.6. A inexecução total ou parcial do objeto licitado sujeitará a Licitante, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades: Advertência, Multa, Suspensão do Direito de Licitar ou Contratar com o Sesi/Senai/DR-MA por prazo não superior a 02 (dois) anos.

14.7. A multa poderá ser aplicada isoladamente ou cumulativamente com as demais sanções: Advertência, rescisão contratual e suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sesi/SENAI/DR-MA, por prazo até 02 (dois) anos.

14.8. A multa eventualmente imposta à CONTRATADA será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, seus dados serão informados ao SPC (Serviço de Proteção ao Crédito), podendo ainda proceder a cobrança judicial da multa.

14.9. Fica facultada a defesa prévia da Licitante, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

15. DA CONDUTA ÉTICA

15.1. As Partes declaram e garantem uma à outra que: (a) conhecem e cumprem integralmente o disposto nas leis brasileiras, notadamente nas leis anticorrupção, da lavagem de dinheiro, da improbidade administrativa, da defesa da concorrência, das licitações, e demais legislações correlatas, bem como no Código de Ética do Sistema FIEMA, garantindo que:

- a) Não as violarão;
- b) Não praticarão qualquer conduta contrária à essas legislações;
- c) Não realizarão qualquer ato que venha a favorecer indevida e injustificadamente, de forma direta ou indireta, uma à outra e/ou quaisquer terceiros.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- ✓ Exercer permanente fiscalização da execução do objeto desta contratação, de acordo com o Termo de Referência e/ou anexos;
- ✓ Prestar informações e esclarecimentos pertinentes e necessários que venham a ser solicitados pelo representante da CONTRATADA;
- ✓ Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto que a CONTRATADA entregar fora das especificações constantes no processo licitatório;
- ✓ Solicitar que sejam substituídos os itens recusados, de acordo com as condições e especificações do Termo de Referência e/ou anexos;
- ✓ Notificar a empresa CONTRATADA, por escrito, sobre irregularidades constatadas na execução do objeto para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- ✓ Efetuar o pagamento à CONTRATADA conforme previsto neste Instrumento, após o cumprimento das formalidades legais;
- ✓ Caso a CONTRATANTE necessite cancelar a execução dos serviços, deverá fazer por escrito com antecedência mínima de 05 (cinco) dias à contratada sem qualquer indenização.

24. DAS OBRIGAÇÕES DA(S) CONTRATADA(S)

- ✓ A empresa vencedora deverá apresentar o **Atestado de Vigilância Sanitária** no ato da assinatura do contrato;
- ✓ A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento de mão de obra necessária para realização dos serviços, bem como, pelas despesas de transportes, hospedagem, alimentação da equipe na execução dos serviços, como também as despesas relativas à taxas, impostos e outras que incidam direta ou indiretamente sobre os serviços ora contratados;

UTENSÍLIOS E LOUÇAS

- ✓ Disponibilizar sempre que solicitado pela contratante, os seguintes itens: baixelas, réchauds, cumbucas, bandejas, saladeiras – sobremesas, fruteiras, baldes para gelo, champanheiras, jarras.

MESAS

- ✓ Pratos para almoço/jantar e sobremesas, sousplat, talheres de aço inox para almoço /jantar e sobremesa, copos para refrigerante, cerveja, licor, whisky, taças para vinhos e pro seco, xicaras para cafezinho e chá (porcelana na cor branca), garrafas térmicas de inox, guardanapos em tecidos de boa qualidade, em cores solicitadas pela contratante, anel para o guardanapo em tecido e outros que se fizerem necessários para atender o evento.

DESCARTÁVEIS E OUTROS

- ✓ Copos e pratos de acrílico, jarra, talheres em acrílico, guardanapo de papel de boa qualidade e copo de isopor para chocolate.

RECURSOS HUMANOS

- ✓ Demanda de pessoal – 01 coordenador de salão, 01 garçom ou garçonete para cada 10 pessoas, 02 copeiros (as). Todos uniformizados e identificados;
- ✓ É necessário um buffeteiro para cada um dos buffets dispostos no salão;
- ✓ O coordenador do evento informará como o serviço de Buffet poderá ser do tipo: americano (self-service), a inglesa, a francesa e outros.
- ✓ Em alguns casos, pode ser solicitado à contratada, a presença de maitre. Este deverá ser profissional específico e capacitado para a função, não sendo permitido acúmulo de atribuições no mesmo profissional

OBSERVAÇÕES:

- Armazenar os alimentos bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos, devendo ser levados em consideração às normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria, em especial as de salubridade;
- As comidas deverão estar sempre quentes, em alguns locais não vão ser aceito frituras, porém os salgados deverão estar quentinhos;

- Qualquer reação adversa causada pela ingestão de alimentos contaminados fora do prazo de validade, sem condições de higiene ou no geral inadequados para o consumo humano é de responsabilidade da CONTRATADA arcar com os prejuízos ao (s) consumidor (es);
- A empresa deverá repor comidas e bebidas sempre que necessário;
- Quando necessário a contratante solicita o menu impresso para as mesas, definindo junto com a contratada o quantitativo a ser disponibilizado para cada mesa. A arte deve ser aprovada previamente pela área de Comunicação do Sistema FIEMA;
- Quando solicitada pela contratante, a contratada deverá identificar os pratos a serem servidos nos eventos, a exemplo de eventos no formato self service, em plaquinhas pequenas;
- Atender a toda e qualquer solicitação de correção que se faça necessária ao atendimento das necessidades do SENAI-MA.
- Indicar um responsável geral pela equipe de trabalho;
- Efetuar os serviços através de equipe uniformizada, devendo sempre que o SENAI-MA exigir substituir integrante da equipe que não esteja atendendo os padrões de qualidade exigidos pelo SENAI-MA;
- A equipe que fica responsável pela cozinha deverá manusear os alimentos com luvas, toucas, máscaras e avental;
- Utilizar todos os materiais de apoio em bom estado de conservação e apresentação, reservando-se ao SENAI-MA o direito de solicitar a substituição de qualquer material, quando o mesmo não seja compatível com o solicitado;
- A empresa contratada será responsável pelo fornecimento de mão de obra necessária a fim de suprir as necessidades de transporte, limpeza, montagem e desmontagem de todos os equipamentos, inclusive a retirada dos mesmos, bem como despesas com transporte, hospedagem e alimentação da equipe;
- O contratado, em caso de indisponibilidade de algum produto ou qualquer outro tipo de solicitação da contratante, deverá comunicar tempestivamente a contratante e a substituição ficarão condicionada à aprovação da coordenação do evento, sob pena de recair no depoimento contratual;
- Os eventos realizados pela contratante, em sua maioria, possuem duração média de 30 minutos a 3 horas, podendo variar conforme número de pessoas;
- As quantidades mencionadas neste Termo são apenas estimativas, não ficando a contratante vinculada a solicitação na íntegra destes valores;
- Garantir serviços para 10% (além) do número de pessoas indicadas, caso isso ocorra a contratante ficará responsável pelo pagamento das pessoas excedentes das indicadas.
- As quentinhas, exceto para espaguete, devem ser fornecidas em embalagens de isopor do tipo bandeja retangular, com divisórias, com tampa, jogo de talheres de plástico resistente, com no mínimo dois guardanapos de papel por pessoa. A salada deverá ser acondicionada separadamente, em pote transparente descartável e com tampa, assim como a sobremesa.

17. DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS/EXECUTADOS

18. DA DIVULGAÇÃO DO CONTRATO

- 18.1.** A CONTRATADA não poderá utilizar o nome da CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visitas, anúncios diversos, impressos etc., sob pena de imediata rescisão

do presente contrato, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA.

19. DAS OPERAÇÕES FINANCEIRAS

19.1. É vedado à CONTRATADA caucionar ou utilizar o presente Contrato para qualquer operação financeira.

20. DA CONFIDENCIALIDADE DOS DADOS

20.1. As PARTES se obrigam mutuamente a respeitar o direito de propriedade e de confidencialidade das informações acessadas, bem como o de não transferir a terceiros, no todo ou em parte, salvo os casos em que houver prévia autorização por escrito, além do dever de observância aos ditames da Lei nº. 13.709/2018 (Lei de Proteção de Dados Pessoais).

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. Havendo divergência entre a presente Ata e o Edital, considerar-se-á o conteúdo previsto em Edital.

21.2. As contratações estipuladas nesta Ata de Registro de Preços no Edital nº. 005/2023-PREGÃO PRESENCIAL CONJUNTO RP e seus anexos e na Proposta de Preços da CONTRATADA, fazem parte integrante e complementar deste instrumento independentemente de transcrição.

21.3. Esta Ata tem como base legal o Pregão Presencial Registro de Preços na forma do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI/DR-MA e, subsidiariamente, das normas gerais vigentes.

22. DO FORO

22.1. As dúvidas decorrentes da presente Ata serão dirimidas pelo foro de São Luís/MA, para a execução dos direitos e obrigações destes oriundos, com exclusão de qualquer outro domicílio atual ou futuro.

22.2. E, assim, estando justos e contratados, assinam o presente documento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, para que produza todos os efeitos jurídicos.

São Luís, de de 2023.

Raimundo Nonato Campelo Arruda
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI/DR-MA
Diretor Regional

EMPRESA

Testemunhas:

- 1.
- 2.