



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO

EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 180418PP00038

LICITAÇÃO Nº. 00038/2018

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL

TIPO: MENOR PREÇO

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO

RUA CAPITÃO JOÃO MIGUEL - CENTRO ADMINISTRATIVO INTEGRADO, S/N - SÃO JOSÉ - CONCEIÇÃO - PB.

CEP: 58970-000 - Tel: (83) 3453-2486.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 08.943.227/0001-82, doravante denominado simplesmente ORC, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro Oficial assessorado por sua Equipe de Apoio, as 09:30 horas do dia 07 de Maio de 2018 no endereço acima indicado, licitação na modalidade Pregão Presencial nº 00038/2018, tipo menor preço; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº. 3.555/2000, de 08 de Agosto de 2000, e subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, bem como a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada, conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, objetivando obter a melhor proposta para: contratação de prestação de serviços de locação de espaço físico para recreação, eventos entre outros e serviços de Buffet, a serem realizados pelas diversas secretarias, no Município de Conceição/PB.

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de espaço físico para recreação, eventos entre outros e serviços de Buffet, a serem realizados pelas diversas secretarias, no Município de Conceição/PB.

1.2.As especificações do objeto ora licitado, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste Instrumento.

1.3.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de serviço para suprir demanda específica - contratação de prestação de serviços de locação de espaço físico para recreação, eventos entre outros e serviços de Buffet, a serem realizados pela diversas secretarias, no Município de Conceição/PB -, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.4.Salienta-se que na referida contratação, será concedido o tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos das disposições contidas nos Arts. 47 e 48, da Lei Complementar nº 123/2006, por estarem presentes, isolada ou simultaneamente, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, do mesmo diploma legal. Fica, no entanto, assegurado a ME e EPP o tratamento diferenciado e simplificado previsto nos demais Artigos do Capítulo V, Seção única, da LC nº. 123/2006.

2.0.DO LOCAL E DATA E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

2.1.Os envelopes contendo a documentação relativa à proposta de preços e a habilitação para execução do objeto desta licitação, deverão ser entregues ao Pregoeiro Oficial até as 09:30 horas do dia 07 de Maio de 2018, no endereço constante do preâmbulo deste instrumento. Neste mesmo local, data e horário será realizada a sessão pública para abertura dos referidos envelopes.

2.2. Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: 08h00min Às 12h00min.

2.3. É facultado a qualquer pessoa - cidadão ou licitante - impugnar, solicitar esclarecimentos ou providências, referentes ao ato convocatório deste certame, se manifestadas por escrito e dirigida ao Pregoeiro, protocolizando o original até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para realização da respectiva sessão pública para abertura dos envelopes com as propostas, nos horários de expediente acima indicado, exclusivamente no seguinte endereço: Rua Capitão João Miguel - Centro Administrativo Integrado, S/N - São José - Conceição - PB.

2.4. Caberá ao Pregoeiro, auxiliada pelos setores responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a respectiva petição, respondendo ao interessado no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, considerados da data em que foi protocolizado o pedido.

2.5. Para a abertura do Processo administrativo para o recebimento de impugnação ou recursos deverão conter os seguintes documentos:

- a) Ato Constitutivo Social e/ou Documento de Eleição do Administrador, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Pessoa Jurídicas;
- b) Instrumento público ou particular (procuração) para o caso de pessoa devidamente credenciada contendo, obrigatoriamente, o número do respectivo R.G. – Registro Geral e CPF/MF – Cadastro de Pessoa Física do Ministério da Fazenda e, em especial dando plenos poderes irrevogáveis e irretiráveis para impetrar, impugnar ou desistir de recursos, e em geral, para tomar todas e qualquer deliberações atinentes a esta Tomada de Preço;
- c) cópias do R.G. – Registro Geral e CPF/MF – Cadastro de Pessoa Física do Ministério da Fazenda.

3.0. DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

3.1. Aos participantes, serão fornecidos os seguintes elementos:

3.1.1. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES;

3.1.2. ANEXO II - MODELOS DE DECLARAÇÕES;

3.1.3. ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE - HABILITAÇÃO;

3.1.4. ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO;

3.2. A obtenção do instrumento convocatório poderá ser feita da seguinte forma:

3.2.1. Pela Internet: www.tce.pb.gov.br; e

3.2.2. Impresso: junto ao Pregoeiro gratuitamente.

4.0. DO SUPORTE LEGAL

4.1. Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº. 3.555/2000, de 08 de Agosto de 2000, e subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, bem como a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada, que ficam fazendo partes integrantes deste instrumento, independente de transcrição.

5.0. DO PRAZO E DOTAÇÃO

5.1. O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nos casos previstos pela Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão da Ordem de Serviço:

Início: Imediato

Conclusão: 8 (oito) meses

5.2. O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2018, considerado da data de sua assinatura;

5.3. As despesas decorrentes do objeto da presente licitação, correrão por conta da seguinte dotação: Recursos Próprios do Município de Conceição: 03.000 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO - 04 122 1003 2005 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SEC. DE ADMINISTRAÇÃO; 05.000 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - 12 368 1009 2029 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO; 06.000 - SECRETARIA DE SAÚDE; 06.001 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE; 10.301.1012.2026 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE; 07.000 SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE - 04 122 1003 2053 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SEC. DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE; 08.000 - SECRETARIA DE AÇÃO SOCIAL - 08.001 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - 04 122 1003 2056 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE AÇÃO SOCIAL; 09.000 - SECRETARIA DE CULTURA, DESPORTO E LAZER - 04 122 1003 2070 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE CULTURA, DESPORTO E LAZER; 10.000 SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E URBANISMO - 04 122 1003 2073 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E URBANISMO; ELEMENTO DE DESPESA - 3390.39 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1.Os proponentes que desejarem participar deste certame deverão entregar ao Pregoeiro dois envelopes fechados indicando, respectivamente, PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTAÇÃO, devidamente identificados, acompanhados da respectiva declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, nos termos definidos neste instrumento convocatório.

6.2.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

6.3.Não poderão participar os interessados que se encontrem sob o regime falimentar, empresas estrangeiras que não funcionem no país, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou que estejam cumprindo a sanção de suspensão do direito de licitar e contratar com o ORC.

6.4.Os licitantes que desejarem enviar seus envelopes Proposta de Preços e Documentação via postal - com Aviso de Recebimento AR -, deverão remetê-los em tempo hábil ao endereço constante do preâmbulo deste instrumento, aos cuidados do Pregoeiro - Késsya Medeiros Lacerda Figueiredo de Sousa. Não sendo rigorosamente observadas as exigências deste item, os respectivos envelopes não serão aceitos e o licitante, portanto, desconsiderado para efeito de participação no certame.

6.5.Quando observada a ocorrência da entrega apenas dos envelopes junto ao Pregoeiro, sem a permanência de representante credenciado na respectiva sessão pública, ficará subentendido que o licitante abdicou da fase de lances verbais.

6.6.É vedada à participação em consórcio.

7.0.DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

7.1.O licitante deverá se apresentar, para credenciamento junto ao Pregoeiro, quando for o caso, através de um representante, com os documentos que o credenciam a participar deste procedimento licitatório, inclusive com poderes para formulação de ofertas e lances verbais. Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir nas fases do certame na forma prevista neste instrumento, podendo ser substituído posteriormente por outro devidamente credenciado.

7.2.Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

7.2.1.Tratando-se do representante legal: o instrumento constitutivo da empresa na forma da Lei, quando for o caso, devidamente registrado no órgão competente, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

7.2.2.Tratando-se de procurador: a procuração por instrumento público ou particular da qual constem os necessários poderes para formular verbalmente lances, negociar preços, firmar declarações, desistir ou apresentar as razões de recurso e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame; acompanhada do correspondente instrumento de constituição da empresa, quando for o caso, que comprove os poderes do mandante para a outorga. Caso a procuração seja particular, deverá ter firma reconhecida por cartório competente.

7.2.3.O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo com cópia do documento oficial que contenha foto.

7.3.Estes documentos deverão ser apresentados - antes do início da sessão pública - em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio.

7.4.A não apresentação ou ainda a incorreção insanável de qualquer dos documentos de credenciamento impedirá a participação ativa do representante do licitante no presente certame. Esta ocorrência não inabilitará o concorrente, apenas perderá o direito a manifestar-se nas correspondentes fases do processo licitatório. Para tanto, o Pregoeiro receberá regularmente do referido concorrente seus envelopes, declarações e outros elementos necessários à participação no certame, desde que apresentados na forma definida neste instrumento.

7.5.No momento de abertura da sessão pública, cada licitante, por intermédio do seu representante devidamente credenciado apresentará, em separado de qualquer dos envelopes, a seguinte documentação:

7.5.1.Declaração de Elaboração Independente de Proposta - Anexo II.

7.5.2.Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo - Anexo III.

7.5.3.Comprovação de que o licitante se enquadra nos termos do Art. 3º da Lei 123/06, se for o caso, sendo considerada microempresa ou empresa de pequeno porte e recebendo, portanto, tratamento diferenciado e simplificando na forma definida pela legislação vigente. Tal comprovação poderá ser feita através da apresentação de qualquer um dos seguintes documentos, a critério do licitante: a) declaração expressa formalmente assinada por profissional da área contábil, devidamente habilitado; b) certidão simplificada emitida pela junta comercial da sede do licitante ou equivalente, na forma da legislação pertinente. A ausência da referida declaração ou certidão simplificada não é suficiente motivo para a inabilitação do licitante, apenas perderá, durante o presente certame, o direito ao tratamento diferenciado e simplificado dispensado a ME ou EPP, previstos na Lei 123/06.

7.6.Quando os envelopes Proposta de Preços e Documentação forem enviados via postal, a documentação relacionada nos itens 7.5.1, 7.5.2 e 7.5.3 deverá ser apresentada dentro do envelope Proposta de Preços.

8.0.DA PROPOSTA DE PREÇOS

8.1.A proposta deverá ser apresentada em 01(uma) via, dentro de envelope lacrado, contendo as seguintes indicações no anverso:

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO
PROPOSTA DE PREÇOS - PREGÃO PRESENCIAL Nº. 00038/2018
NOME PROPONENTE
ENDEREÇO E CNPJ DO PROPONENTE

O ENVELOPE PROPOSTA DE PREÇOS deverá conter os seguintes elementos:

8.2.Proposta elaborada em consonância com as especificações constantes deste instrumento e seus elementos - Anexo I -, em papel timbrado da empresa, quando for o caso, devidamente assinada por seu representante, contendo no correspondente item cotado: discriminação e outras características se necessário, o quantitativo e os valores unitário e total expressos em algarismos.

8.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais. Indicações em contrário estão sujeitas a correções observando-se os seguintes critérios:

8.3.1.Falta de dígitos: serão acrescentados zeros;

8.3.2.Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que 5, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais itens excedentes suprimidos.

8.4.No caso de aquisição de bens, a quantidade mínima de unidades a ser cotada, por item, não deverá ser inferior a 100% da estimativa detalhada no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Disposição em contrário não desclassifica automaticamente a proposta apenas o respectivo item será desconsiderado.

8.5.A Proposta deverá ser redigida em língua portuguesa e em moeda nacional, elaborada com clareza, sem alternativas, rasuras, emendas e/ou entrelinhas. Suas folhas rubricadas e a última datada e assinada pelo responsável, com indicação: do valor total da proposta em algarismos, dos prazos de entrega ou execução, das condições de pagamento, da sua validade que não poderá ser inferior a 60 dias, e outras informações e observações pertinentes que o licitante julgar necessárias.

8.6.Existindo discrepância entre o preço unitário e o valor total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá.

8.7.Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto ou serviço, prevalecerá o de menor valor.

8.8.No caso de alterações necessárias da proposta feitas pelo Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, decorrentes exclusivamente de incorreções na unidade de medida utilizada, observada a devida proporcionalidade, bem como na multiplicação e/ou soma de valores, prevalecerá o valor corrigido.

8.9.A não indicação na proposta dos prazos de entrega ou execução, das condições de pagamento ou de sua validade, ficará subentendido que o licitante aceitou integralmente as disposições do instrumento convocatório e, portanto, serão consideradas as determinações nele contidas para as referidas exigências não sendo suficiente motivo para a desclassificação da respectiva proposta.

8.10.É facultado ao licitante, apresentar a proposta no próprio modelo fornecido pelo ORC, desde que esteja devidamente preenchido.

8.11.Nas licitações para aquisição de mercadorias o participante indicará a origem dos produtos ofertados. A eventual falta da referida indicação não desclassificará o licitante.

8.12.Serão desclassificadas as propostas que deixarem de atender as disposições deste instrumento.

9.0.DA HABILITAÇÃO

9.1.Os documentos necessários à habilitação dos licitantes, deverão ser apresentados em 01 (uma) via, dentro de envelope lacrado, contendo as seguintes indicações no anverso:

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO
DOCUMENTAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL Nº. 00038/2018
NOME PROPONENTE
ENDEREÇO E CNPJ DO PROPONENTE

O ENVELOPE DOCUMENTAÇÃO deverá conter os seguintes elementos:

9.2.PESSOA JURÍDICA:

9.2.1.Registro comercial, no caso de Empresa Individual ou; Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores ou; Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício ou; Decreto de autorização, em se tratando de empresa e sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir, obedecendo ao art. 28 da Lei nº 8.666/93.

9.2.2. Cópia de Documento de Identidade e CPF dos sócios das empresas licitantes interessadas em participar desta Licitação.

9.3.REGULARIDADE FISCAL;

9.3.1.Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ.

9.3.2.Regularidade para com a Fazenda Federal - certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

9.3.3.Certidões negativas das Fazendas Estadual e Municipal da sede do licitante ou outro equivalente na forma da Lei.

9.3.4.Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual (FIC OU FAC) e/ou Municipal (alvará municipal), relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

9.3.5.Comprovação de regularidade relativa à Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS-CRF, apresentando as correspondentes certidões fornecidas pelo Instituto Nacional do Seguro Social e Caixa Econômica Federal, respectivamente.

9.3.6.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

9.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA;

9.4.1. Certidão negativa de Falência ou Concordata, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida há no máximo 90 (noventa) dias da data prevista para abertura das propostas.

9.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

9.5.1. Declaração do licitante: de cumprimento do disposto no Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal - Art. 27, Inciso V, da Lei 8.666/93; de superveniência de fato impeditivo no que diz respeito à participação na licitação; e de submeter-se a todas as cláusulas e condições do presente instrumento convocatório, conforme modelo - Anexo II.

9.6. Os documentos de Habilitação deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por um índice correspondente, podendo ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, pelo pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio ou publicação em órgão da imprensa oficial, quando for o caso. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas, dentro do prazo de validade, e encerrados em envelope devidamente lacrado e indevassável. Por ser apenas uma formalidade que visa facilitar os trabalhos, a ausência do índice de que trata este item, não inabilitará o licitante.

9.7. A falta de qualquer documento exigido, o seu vencimento, a ausência das cópias devidamente autenticadas ou das vias originais para autenticação pelo pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio ou da publicação em órgão na imprensa oficial, a apresentação de documentos de habilitação fora do envelope específico, tornará o respectivo licitante inabilitado. Quando o documento for obtido via Internet sua legalidade será comprovada nos endereços eletrônicos correspondentes. Poderão ser utilizados, a critério do pregoeiro documentos cadastrais de fornecedores, constantes dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelos licitantes, quando for o caso.

9.8. As certidões e os documentos exigidos neste Edital deverão estar com prazo de validade em vigor na data marcada para recebimento dos envelopes e poderão ser apresentadas no original ou por qualquer processo de cópia autenticada em cartório competente, pelo pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio ou publicação em órgão da imprensa oficial, quando for o caso. Para aquelas certidões que não possuem prazo de validade, somente, serão aceitas com data não excedente a 90 (noventa) dias de antecedência da data prevista para apresentação das propostas.

10.0.DO CRITÉRIO PARA JULGAMENTO

10.1. Na seleção inicial das propostas para identificação de quais irão passar a fase de lances verbais e na classificação final, observadas as exigências e procedimentos definidos neste instrumento convocatório, será considerado o critério de menor preço apresentado para o correspondente item.

10.2. Havendo igualdade de valores entre duas ou mais propostas escritas, e após obedecido o disposto no Art. 3º, §2º, da Lei 8.666/93, a classificação inicial para a fase de lances verbais, se fará através de sorteio.

10.3. Na presente licitação - fase de lances -, será assegurada como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

10.4. Para efeito do disposto neste instrumento, entende-se por empate - fase de lances -, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superiores ao melhor preço.

10.5. Ocorrendo a situação de empate - fase de lances - conforme acima definida, proceder-se-á da seguinte forma:

10.5.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão

10.5.2. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item anterior, serão convocadas as demais remanescentes que por ventura se enquadrem na situação de empate acima definida, na ordem de classificação, para exercício do mesmo direito;

10.5.3. No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido como situação de empate, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.6. Na hipótese de não-contratação nos termos acima previstos, em que foi observada a situação de empate e assegurado o tratamento diferenciado a microempresa e empresa de pequeno porte, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

10.7. A situação de empate - fase de lances -, na forma acima definida, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

11.0. DA ORDEM DOS TRABALHOS

11.1. Para o recebimento dos envelopes e início dos trabalhos não será observada nenhuma tolerância quanto ao horário fixado. Encerrado o prazo para recebimento dos envelopes, nenhum outro será aceito.

11.2. Declarada aberta à sessão pública pelo Pregoeiro, será efetuado o devido credenciamento dos interessados. Somente participará ativamente da reunião um representante de cada licitante, podendo, no entanto, ser assistida por qualquer pessoa que se interessar.

11.3. O não comparecimento do representante de qualquer dos licitantes não impedirá a efetivação da reunião, sendo que, a simples participação neste certame implica na total aceitação de todas as condições estabelecidas neste Instrumento Convocatório e seus anexos.

11.4. Em nenhuma hipótese será concedido prazo para a apresentação de documentação e/ou substituição dos envelopes ou de qualquer elemento exigido e não apresentado na reunião destinada ao recebimento das propostas de preços.

11.5. O Pregoeiro receberá de cada representante os envelopes Proposta de Preços e Documentação e a declaração, separada de qualquer dos envelopes, dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação.

11.6. Posteriormente abrirá os envelopes Propostas de Preços, rubricará o seu conteúdo juntamente com a sua Equipe de Apoio, conferindo-as quanto à validade e cumprimento das exigências constantes no instrumento convocatório e solicitará dos licitantes que examinem a documentação neles contidas.

11.7. Prosseguindo os trabalhos, o Pregoeiro analisará os documentos e as observações porventura formuladas pelos licitantes, dando-lhes ciência, em seguida, da classificação inicial, indicando a proposta de menor preço e aquelas em valores sucessivos e superiores em até dez por cento, relativamente à de menor valor, para cada item cotado. Entretanto, se assim julgar necessário, poderá divulgar o resultado numa nova reunião.

11.8. Não havendo para cada item licitado pelo menos três propostas nas condições acima definidas, serão classificadas as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

11.9. Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos representantes dos licitantes inicialmente classificados, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta de maior preço. Serão realizadas tantas rodadas de lances verbais quantas se fizerem necessárias. Esta etapa poderá ser interrompida, marcando-se uma nova sessão pública para continuidade dos trabalhos, a critério do Pregoeiro.

11.10. Não serão aceitos lances com valores irrisórios, incompatíveis com o valor orçado, e deverão ser efetuados em unidade monetária nacional. A desistência em apresentar lance verbal, quando convidado pelo Pregoeiro, implicará na exclusão do licitante apenas da etapa de lances verbais para o correspondente item cotado e na manutenção do último preço apresentado, para efeito de classificação final das propostas.

11.11.Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas às propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

11.12.Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação somente do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias. Constatado o atendimento pleno das exigências fixadas no instrumento convocatório, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o respectivo item, objeto deste certame, após o transcurso da competente fase recursal, quando for o caso.

11.13.Se a oferta não for aceitável ou se o licitante não atender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda as disposições do instrumento convocatório.

11.14.Da reunião lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registradas todas as ocorrências e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, sua Equipe de Apoio e licitantes presentes.

11.15.Em decorrência da Lei Complementar 123/06, a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, observando-se o seguinte procedimento:

11.15.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de Habilitação e integrantes do envelope Documentação, mesmo que esta apresente alguma restrição;

11.15.2.Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05(cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o licitante for declarado vencedor, prorrogáveis por igual período, a critério do ORC, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

11.15.3.A não-regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei 8.666/93, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

12.0.DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS

12.1.Havendo proposta com valor para o respectivo item relacionado no Anexo I - Termo de Referência - Especificações, na coluna código, manifestamente inexequível nos termos do Art. 48, II, da Lei 8.666/93; o mesmo será desconsiderado. Esta ocorrência não desclassifica automaticamente a proposta, quando for o caso, apenas o item correspondente.

12.2.O valor estimado que o ORC se propõe a pagar pelo objeto ora licitado - Valor de Referência, está indicado no respectivo elemento deste instrumento – ANEXO I.

13.0.DOS RECURSOS

13.1.Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, observando-se o disposto no Art. 4º, Inciso XVIII, da Lei Federal nº. 10.520.

13.2.O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.3.A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

13.4.Decididos os recursos, a autoridade superior do ORC fará a adjudicação do objeto da licitação ao proponente vencedor.

13.5.O recurso será dirigido à autoridade superior do ORC, por intermédio do Pregoeiro, devendo ser protocolizado o original, nos horários normais de expediente das 08:00 as 12:00 horas, exclusivamente no seguinte endereço: Rua Capitão João Miguel - Centro Administrativo Integrado, S/N - São José - Conceição - PB.

14.0.DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

14.1.Concluído a fase competitiva, ordenada às propostas apresentadas, analisada a documentação de habilitação e observados os recursos porventura interpostos na forma da legislação vigente, o Pregoeiro emitirá relatório conclusivo dos trabalhos desenvolvidos no certame, remetendo-o a autoridade superior do ORC, juntamente com os elementos constitutivos do processo, necessários à Adjudicação e Homologação da respectiva licitação, quando for o caso.

14.2.A autoridade superior do ORC poderá, no entanto, tendo em vista sempre a defesa dos interesses do ORC, discordar e deixar de homologar, total ou parcialmente, o resultado apresentado pelo Pregoeiro, revogar ou considerar nula a Licitação, desde que apresente a devida fundamentação exigida pela legislação vigente, resguardados os direitos dos licitantes.

15.0.DO CONTRATO

15.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o adjudicatário será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, assinar o respectivo contrato, quando for o caso, elaborado em conformidade com as modalidades permitidas pela Lei 8.666/93, podendo o mesmo sofrer alterações na forma definida pela referida Lei.

15.2.Não atendendo à convocação para assinar o contrato, e ocorrendo esta dentro do prazo de validade de sua proposta, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação.

15.3.É permitido ao ORC, no caso do licitante vencedor não comparecer para assinatura do contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação e sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo do licitante vencedor.

15.4.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79 da Lei 8.666/93.

15.5.O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1.Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

16.2.A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

16.3.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

16.4.Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado no cadastro correspondente.

17.0.DO RECEBIMENTO OU COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

17.1.O recebimento ou a comprovação de execução pelo ORC do objeto licitado, observadas suas características, se fará mediante recibo ou equivalente emitido por funcionário ou comissão específica devidamente designados, após a verificação da quantidade, qualidade e outros aspectos inerentes nos termos deste instrumento, das normas técnicas e legislação pertinentes, e conseqüente aceitação.

18.0.DO PAGAMENTO

18.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

18.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

18.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

19.0.DO REAJUSTAMENTO

19.1.Os preços contratados são fixos pelo período de um ano, exceto para os casos previstos no Art. 65, §§ 5º e 6º, da Lei 8.666/93.

19.2. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 65, Inciso II, Alínea d, da Lei 8.666/93, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

20. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

20.1. A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Fornecimento de gêneros, produtos alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis e consumo em geral, bem como os equipamentos necessários à execução;
- b) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- c) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- d) Programação e fornecimento do gás utilizado na preparação dos alimentos;
- e) Pré-preparos e cocção dos alimentos;
- f) Acondicionamento dos alimentos em recipientes isotérmicos;
- g) Higienização das dependências, equipamentos, utensílios, móveis envolvidos na prestação dos serviços;
- h) Reposição dos alimentos durante o período do serviço.

20.2. Os alimentos deverão ser preparados utilizando matéria-prima e insumos de primeira qualidade.

20.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas.

20.4. Os alimentos deverão estar acondicionados apropriadamente de forma a conservar a temperatura até o seu consumo.

20.5. Poderá ser solicitada amostra da alimentação a ser servida, que deverão ser entregue até 24 (vinte quatro) horas antes do início do evento e estas deverão ser separadas em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

20.6. A Contratada deverá efetuar controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxicação e infecções alimentares, bem como apresentar laudo à Contratante, quando solicitado.

20.7. DA OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

20.7.1. Os serviços decorrentes serão executados de acordo com a necessidade da Contratante, mediante emissão de Ordem de Serviço e/ou nota de empenho.

20.7.2. Os serviços poderão ser solicitados por meio de formulário próprio, encaminhando por meio físico ou eletrônico em até 03 (três) dias úteis antes da data de realização do evento.

20.7.3. Na solicitação conterá informações quanto ao local da realização do evento, a atração/atividade, tipo de serviço, quantitativos, dentre outras informações necessárias à execução do serviço.

20.7.4. Os quantitativos de cada tipo de serviço a ser fornecido dependerão da atração/atividade, que poderão variar entre 05, 10, 20 ou mais pessoas por grupo, não existindo desta forma, de um quantitativo mínimo por grupo para atendimento.

20.7.5. Eventualmente, os serviços poderão ser solicitados com prazo menor que o estipulado acima, caso em que, serão negociadas entre as partes, sobre as condições dessa prestação de serviços.

20.7.6. Quando a CONTRATANTE solicitar qualquer serviço de objeto desta licitação, a Contratada deve se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já deverão estar incluídas no preço de serviço:

20.7.7. Arrumação adequada do ambiente;

20.7.8. A mesa deverá estar impecavelmente disposta: toalhas bem passadas, pratos, copos, xícaras talheres e demais apetrechos (garrafas térmicas, jarros, bandejas etc.) perfeitamente limpos;

20.7.9. Deverão sempre ser utilizadas para a arrumação das mesas, toalhas até o chão e sobre toalhas a meia-altura do chão.

20.7.10. Na arrumação dos alimentos, deve ser considerada a relação entre os tipos de pratos colocados próximos entre si;

20.7.11. Disponibilização de serviço de garçons, gerente de Buffet, recepcionista, sendo necessário, no mínimo, 02 garçons a cada 50 (cinquenta) pessoas;

20.7.12. As bebidas servidas em jarras ou garrafas térmicas deverão ser identificadas, assim como os sabores e recheios de alimentos (tortas, pastas, geleias, salgados biscoitos etc);

20.7.13. Disponibilização, proporcional ao número de participantes, de estrutura para cada Tipo de Serviço, tais como: Toalhas de mesa, toalhas de sobrepor, capa para cadeira, porcelanas (pratos, xícaras), cristais (taças, copos), talheres inox (colher, garfo, faca, etc), equipamentos em inox (jarras, balde de gelo, açucareiro, saleiro, porta-guardanapo, bandejas), descartáveis (copos, pratos, talheres), isopor (160 litros), guardanapos, papel toalha, lenço de papel (folha triplas), palito de dente, etc. e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços;

- 20.7.14. Verificar, acompanhar e preparar os recursos necessários para servir café, água, suco e chá, tais como: açúcar, adoçante, gelo de água mineral, etc.;
- 20.7.15. Diligenciar para que o buffet seja servido nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio;
- 20.7.16. Reposição dos alimentos no período de duração do serviço;
- 20.7.17. Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do objeto licitado, no que se refere aos alimentos deverá ocorrer em carro fechado adequado ao transporte de alimentos;
- 20.7.18. Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular.
- 20.7.19. Atender com presteza às solicitações dos participantes no que diz respeito aos serviços de Buffet.
- 20.7.20. A Contratada deverá diligenciar para que o buffet seja dimensionado à quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento.
- 20.7.21. Toda a infraestrutura necessária à execução do serviço deverá estar em conformidade com a solicitação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 02 (duas) horas do início do evento;
- 20.7.22. A Contratada será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE.

20.8. SOBRE O ESPAÇO FÍSICO:

- 20.8.1. O espaço físico para recreação com salão de eventos, piscinas adulto e infantil e quadra de esportes, deverá ser localizado no Município de Conceição/PB para a melhor prestação dos serviços/atividades necessários, adequada execução dos trabalhos.
- 20.9. Manter na prestação dos serviços/atividades o quantitativo de empregados necessários, adequada execução dos trabalhos;
- 12.25 Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar interrupções ou prejuízos à execução de seus serviços/atividades;

21. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 21.1. Cumprir as obrigações pecuniárias no prazo previsto contratualmente.
- 21.2. Designar servidor para acompanhar os serviços, objeto deste Edital.
- 21.3. Expedir Ordem de Serviço ou outro documento de autorização devidamente assinado pelos responsáveis pela execução dos serviços, onde constarão as informações necessárias à prestação dos serviços.
- 21.4. Definir, por ocasião da requisição dos serviços, as quantidades exatas por tipos de serviço, que serão utilizados.
- 21.5. Cancelar as Ordens de serviço, mediante comunicação à Contratada, não cabendo qualquer ônus à Prefeitura caso o cancelamento seja efetuado com antecedência de até 02 (dois) dias da data prevista para realização do evento.
- 21.6. Solicitar, por meio do seu representante, reunião prévia antes da realização do evento, com a equipe Contratada que participará do evento, para dar as orientações que se fizerem necessárias.
- 21.7. Propiciar todas as facilidades, pertinentes ao serviço, para que a Contratada possa executar seu trabalho.
- 21.8. Notificar por escrito à Contratada quando da aplicação de eventuais multas, pelo não cumprimento de obrigações contratuais.
- 21.9. A Contratante se reserva o direito de, no recebimento dos serviços após a conferência qualitativa e quantitativa, exigir substituição ou reparação daqueles que estejam em desacordo com o solicitado, independentemente das sanções a que está sujeito a Contratada.

22. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Sem prejuízo dos deveres inerentes à natureza deste serviço e dos derivados de normas legais e regulamentares, a Contratada assume, especialmente, as seguintes obrigações:

- 22.1. Obedecer a CARTILHA SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, criada pela ANVISA com base nas regras estabelecidas na RDC nº 216/04, voltada aos serviços de alimentação, como cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissárias, cozinhas industriais e cozinhas institucionais.
- 22.2. Entregar os objetos (produtos), em conformidade qualitativa, quantitativa e no prazo estabelecido.
- 22.3. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas.
- 22.4. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo.

22.5. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros, por sua culpa ou dolo durante a execução do objeto, não eximindo sua responsabilidade com a fiscalização ou o acompanhamento por ventura efetuado pela Prefeitura.

22.6. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do objeto, inclusive, com pessoal, os quais não terão qualquer vínculo empregatício com a Prefeitura.

22.7. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas os seus empregados ou preposto quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e demais exigências legais para o exercício das atividades.

22.8. Providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, hospedagem, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços.

22.9. Deverão ser fornecidos todos os materiais e utensílios necessários à prestação dos serviços de buffet, tais como: bandejas, panos de bandejas, jarras, pratos, talheres, copos de vidro e/ou taças, balde para gelo, gelo, guardanapos, porta-guardanapos, etc. Os utensílios deverão ser de inox, prata ou vidro.

22.10. A Contratante poderá solicitar à Contratada, planilha detalhando os cálculos com os quantitativos, os cardápios que serão servidos e os utensílios que serão disponibilizados para cada evento.

22.11. A Contratada deverá seguir o cardápio apresentado com produtos de qualidade na produção e rígido controle sobre a procedência e data de validade, considerando a utilização de ingredientes nutritivos, saudáveis e de primeira qualidade.

22.12. Os produtos deverão ser transportados e entregues acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas, de forma que cheguem ao destino em perfeitas condições de consumo, ou seja, com sabor, temperatura e apresentação compatíveis com a qualidade e característica de cada um.

22.13. A Contratada deverá responsabilizar-se pela arrumação adequada do ambiente, sem ônus para a Contratante.

22.14. Quando ocorrerem fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá a CONTRATADA comunicar a CONTRATANTE, em tempo hábil, de preferência por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.

22.15. Providenciar a suas expensas, o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI) aos seus empregados, de acordo com os riscos de acidentes de trabalho e de acordo com a legislação vigente, para utilização quando da prestação dos serviços.

22.16. Apresentar com antecedência mínima de 02 (duas) horas os profissionais envolvidos na execução dos serviços.

22.17. Atender a toda e qualquer solicitação de correção que se faça necessária ao atendimento das necessidades da Contratante.

22.18. Comprometer-se a não veicular, em hipótese alguma, publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste edital, sem a prévia autorização da Prefeitura.

23.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. Não será devida aos proponentes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao certame, qualquer tipo de indenização.

23.2. Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de uma Licitante.

23.3. A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

23.4. Caso as datas previstas para a realização dos eventos da presente licitação sejam declaradas feriado, e não havendo ratificação da convocação, ficam transferidos automaticamente para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e hora anteriormente previstos.

23.5. Ocorrendo a supressão de serviços, se o Contratado já houver adquirido os materiais e postos no local de trabalho, os mesmos deverão ser pagos pelo ORC, pelo preço de aquisição regularmente comprovado, desde que sejam de boa qualidade e aceitos pela fiscalização.

23.6. Os preços unitários para a realização de novos serviços surgidos durante a execução do contrato, serão propostos pelo Contratado e submetidos à apreciação do ORC. A execução dos serviços não previstos será regulada pelas condições e cláusulas do contrato original.

23.7. O ORC por conveniência administrativa ou técnica, se reserva no direito de paralisar a qualquer tempo a execução dos serviços, cientificando devidamente o Contratado.

23.8. Decairá do direito de impugnar perante o ORC nos termos do presente instrumento, aquele que, tendo-o aceitado sem objeção, venha a apresentar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que o viciaram hipótese em que tal comunicado não terá efeito de recurso.

23.9.Nos valores apresentados pelos licitantes, já deverão estar incluídos os custos com aquisição de material, mão-de-obra utilizada, impostos, encargos, fretes e outros que venham a incidir sobre os respectivos preços.

23.10.Este instrumento convocatório e todos os seus elementos constitutivos, estão disponibilizados em meio magnético, podendo ser obtidos junto ao Pregoeiro, observados os procedimentos definidos pelo ORC.

23.11.As dúvidas surgidas após a apresentação das propostas e os casos omissos neste instrumento, ficarão única e exclusivamente sujeitos a interpretação do Pregoeiro, sendo facultada ao mesmo ou a autoridade superior do ORC, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

23.12.Para dirimir controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Comarca de Conceição.

Conceição - PB, 20 de Abril de 2018.

KÉSSYA MEDEIROS LACERDA FIGUEIREDO DE SOUSA
Pregoeira Oficial



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO

ANEXO I - PREGÃO PRESENCIAL Nº 00038/2018
TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação: contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de espaço físico para recreação, eventos entre outros e serviços de Buffet, a serem realizados pela diversas secretarias, no Município de Conceição/PB.

2.0.JUSTIFICATIVA

2.1. Como os serviços objeto desta licitação não constituem em atividade fim da Prefeitura, aliado à falta de estrutura própria para realizá-los, faz-se necessária à contratação de empresa especializada para, sob demanda, prestar serviços de Buffet para atender a importância do evento.

2.2. Vale salientar que o serviço é destinado a atender as ações realizadas pela Prefeitura, mantendo a preocupação em atender da melhor forma possível à suas demandas, no sentido de infraestrutura e logística, compreendendo a relevância do melhor receber e alimentar técnicos, produtores e artistas envolvidos nestas ações.

2.3. Considerando as necessidades do ORC, tem o presente termo a finalidade de definir, técnica e adequadamente, os procedimentos necessários para viabilizar a contratação em tela. As características e especificações do objeto ora licitado são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
1	Locação de espaço físico para recreação com salão de eventos, piscinas adulto e infantil e quadra de esportes	MESES	8	1.650,00	13.200,00
2	SERVIÇOS DE BUFFET, Descrição: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços alimentação, Tipo: CAFÉ DA MANHÃ (01), Cardápio: Bebidas: Suco de Frutas (02 variedades), água mineral (com gás e sem gás), café, leite (quente e frio), chás (mate, preto e frutas). Pães e Bolos: Biscoitos / Bolachas: Águas e Sal e Biscoito Maizena. Pão francês, pão de queijo, Frios: Presunto cru e cozido, queijos tipo mussarela, Complementos: Manteiga, requeijão, mel, Bolo leite, Bolo fofo, tapioca, cuscuz com carne moída, frutas fatiadas (05 variedades, da estação), logurte, açúcar, adoçante. Quantidade. GRUPO DE 01 A 400 PARTICIPANTES NO EVENTO.	UNID	2	3.600,00	7.200,00
3	SERVIÇOS DE BUFFET, Descrição: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços alimentação, Tipo: CAFÉ DA MANHÃ (02), Cardápio: Bebidas: Suco de Frutas(02 variedades), água mineral (com gás e sem gás), café, leite (quente e frio), chás (mate, preto e frutas). Pães e Bolos: Biscoitos / Bolachas: Águas e Sal e Biscoito Maizena. Pão francês, pão de queijo, Frios: Presunto cru e cozido, queijos tipo mussarela, Complementos: Manteiga, requeijão, mel, Bolo leite, Bolo fofo, tapioca, cuscuz com carne moída, frutas fatiadas (05 variedades, da estação), logurte, açúcar, adoçante. Quantidade. GRUPO DE 01 A 200 PARTICIPANTES NO EVENTO.	UNID	1	1.800,00	1.800,00
4	SERVIÇOS DE BUFFET, Descrição: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços	UNID	4	15.000,00	60.000,00

	alimentação, Tipo: ALMOÇO/JANTAR BUFFET, SEM BEBIDA ALCOOLICA, Cardápio: Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Entrada: SALGADOS: Pastel de frango, Pastel queijo, Coxinha de frango, canudinho e enroladinho de salsicha. Pratos frios: salada tropical, salada verde. Pratos quentes: filé parmegiana carne, estrogonofe de frango à quatro queijo, arroz com brócolis, arroz branco e arroz a grega, purê de batata ao queijo. Sobremesa: Frutas tropicais, mousse de limão e maracujá, pudim de morango. Quantidade. GRUPO DE 01 A 500 PARTICIPANTES NO EVENTO.				
5	SERVIÇOS DE BUFFET, Descrição: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços alimentação, Tipo: ALMOÇO/JANTAR BUFFET, SEM BEBIDA ALCOOLICA, Cardápio: Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Entrada: SALGADOS: Pastel de frango, Pastel queijo, Coxinha de frango, canudinho e enroladinho de salsicha. Jantar: Pratos frios: salada tropical, salada verde. Pratos quentes: filé parmegiana carne, estrogonofe de frango à quatro queijo, arroz com brócolis, arroz branco e arroz a grega, purê de batata ao queijo. Sobremesa: Frutas tropicais, mousse de limão e maracujá, pudim de morango. Quantidade. GRUPO DE 01 A 100 PARTICIPANTES NO EVENTO.	UNID	6	3.000,00	18.000,00
6	SERVIÇOS DE BUFFET, Descrição: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços alimentação, Tipo: COQUETEL SEM BEBIDA ALCOOLICA, TIPO (1);, Cardápio: Água mineral, Suco de frutas (2 variedades), Pão de queijo, Refrigerante (Normal e Light), Salgados Salgados Quentes (5 variedades) Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Pastelzinho de queijo; Pastelzinho de frango; Empadinha de frango; Empadinha de queijo; coxinha de frango, canudinhos, Os salgados deverão ser servidos em bandejas decoradas. Jantar: Pratos frios: salada tropical, salada verde. Pratos quentes: filé parmegiana carne, estrogonofe de frango à quatro queijo, arroz com brócolis, arroz branco e arroz a grega, purê de batata ao queijo. Sobremesa: Frutas tropicais, mousse de limão e maracujá, pudim de morango. Quantidade. GRUPO DE 01 A 300 PARTICIPANTES NO EVENTO.	UNID	2	7.500,00	15.000,00
7	SERVIÇOS DE BUFFET, Descrição: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços alimentação, Tipo: COQUETEL SEM BEBIDA ALCOOLICA, TIPO (1);, Cardápio: Água mineral, Suco de frutas (2 variedades), Pão de queijo, Refrigerante (Normal e Light), Salgados Quentes (5 variedades) Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Pastelzinho de queijo; Pastelzinho de frango; Empadinha de frango; Empadinha de queijo; coxinha de frango, canudinhos, enroladinho de salsicha. Os salgados deverão ser servidos em bandejas decoradas. Quantidade. GRUPO DE 01 A 300 PARTICIPANTES NO EVENTO.	UNID	6	4.500,00	27.000,00
				Total	142.200,00

EVENTOS:
➤ DIA DAS MÃES
➤ DIA DO ESTUDANTE
➤ DIAS DOS PAIS
➤ SEMANA DA CRIANÇA
➤ DIA DO PROFESSOR
➤ COLAÇÃO DE GRAU – ED. INFANTIL
➤ CONFRATENIZAÇÃO NATAL DOS FUNCIONARIOS
➤ ENTRE OUTROS EVENTOS

3.CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

3.1. A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Fornecimento de gêneros, produtos alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis e consumo em geral, bem como os equipamentos necessários à execução;
- b) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- c) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- d) Programação e fornecimento do gás utilizado na preparação dos alimentos;
- e) Pré-preparos e cocção dos alimentos;
- f) Acondicionamento dos alimentos em recipientes isotérmicos;
- g) Higienização das dependências, equipamentos, utensílios, móveis envolvidos na prestação dos serviços;
- h) Reposição dos alimentos durante o período do serviço.

3.2. Os alimentos deverão ser preparados utilizando matéria-prima e insumos de primeira qualidade.

3.3.A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico sanitárias adequadas.

3.4.Os alimentos deverão estar acondicionados apropriadamente de forma a conservar a temperatura até o seu consumo.

3.5.Poderá ser solicitada amostra da alimentação a ser servida, que deverão ser entregue até 24(vinte quatro) horas antes do início do evento e estas deverão ser separadas em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

3.6.A Contratada deverá efetuar controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxicação e infecções alimentares, bem como apresentar laudo à Contratante, quando solicitado.

3.7. DA OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.7.1. Os serviços decorrentes serão executados de acordo com a necessidade da Contratante, mediante emissão de Ordem de Serviço e/ou nota de empenho.

3.7.2. Os serviços poderão ser solicitados por meio de formulário próprio, encaminhando por meio físico ou eletrônico em até 03(três) dias úteis antes da data de realização do evento.

3.7.3. Na solicitação conterá informações quanto ao local da realização do evento, a atração/atividade, tipo de serviço, quantitativos, dentre outras informações necessárias à execução do serviço.

3.7.4. Os quantitativos de cada tipo de serviço a ser fornecido dependerão da atração/atividade, que poderão variar entre 05, 10, 20 ou mais pessoas por grupo, não existindo desta forma, de um quantitativo mínimo por grupo para atendimento.

3.7.5. Eventualmente, os serviços poderão ser solicitados com prazo menor que o estipulado acima, caso em que, serão negociadas entre as partes, sobre as condições dessa prestação de serviços.

3.7.6. Quando a CONTRATANTE solicitar qualquer serviço de objeto desta licitação, a Contratada deve se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já deverão estar incluídas no preço de serviço:

3.7.7. Arrumação adequada do ambiente;

3.7.8. A mesa deverá estar impecavelmente disposta: toalhas bem passadas, pratos, copos, xícaras talheres e demais apetrechos (garrafas térmicas, jarros, bandejas etc.) perfeitamente limpos;

3.7.9. Deverão sempre ser utilizadas para a arrumação das mesas, toalhas até o chão e sobre toalhas a meia-altura do chão.

3.7.10.Na arrumação dos alimentos, deve ser considerada a relação entre os tipos de pratos colocados próximos entre si;

3.7.11.Disponibilização de serviço de garçons, gerente de Buffet, recepcionista, sendo necessário, no mínimo, 02 garçons a cada 50 (cinquenta) pessoas;

3.7.12.As bebidas servidas em jarras ou garrafas térmicas deverão ser identificadas, assim como os sabores e recheios de alimentos (tortas, pastas, geleias, salgados biscoitos etc);

- 3.7.13. Disponibilização, proporcional ao número de participantes, de estrutura para cada Tipo de Serviço, tais como: Toalhas de mesa, toalhas de sobrepor, capa para cadeira, porcelanas (pratos, xícaras), cristais (taças, copos), talheres inox (colher, garfo, faca, etc), equipamentos em inox (jarras, balde de gelo, açucareiro, saleiro, porta-guardanapo, bandejas), descartáveis (copos, pratos, talheres), isopor (160 litros), guardanapos, papel toalha, lenço de papel (folha triplas), palito de dente, etc. e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços;
- 3.7.14. Verificar, acompanhar e preparar os recursos necessários para servir café, água, suco e chá, tais como: açúcar, adoçante, gelo de água mineral, etc.;
- 3.7.15. Diligenciar para que o buffet seja servido nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio;
- 3.7.16. Reposição dos alimentos no período de duração do serviço;
- 3.7.17. Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do objeto licitado, no que se refere aos alimentos deverá ocorrer em carro fechado adequado ao transporte de alimentos;
- 3.7.18. Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular.
- 3.7.19. Atender com presteza às solicitações dos participantes no que diz respeito aos serviços de Buffet.
- 3.7.20. A Contratada deverá diligenciar para que o buffet seja dimensionado à quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento.
- 3.7.21. Toda a infraestrutura necessária à execução do serviço deverá estar em conformidade com a solicitação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 02 (duas) horas do início do evento;
- 3.7.22. A Contratada será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE.

3.8. SOBRE O ESPAÇO FÍSICO:

- 3.8.1. O espaço físico para recreação com salão de eventos, piscinas adulto e infantil e quadra de esportes, deverá ser localizado no Município de Conceição/PB para a melhor prestação dos serviços/atividades necessários, adequada execução dos trabalhos.
- 3.8.2 Manter na prestação dos serviços/atividades o quantitativo de empregados necessários, adequada execução dos trabalhos;
- 3.8.3 Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar interrupções ou prejuízos à execução de seus serviços/atividades;

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 4.1. Cumprir as obrigações pecuniárias no prazo previsto contratualmente.
- 4.2. Designar servidor para acompanhar os serviços, objeto deste Edital.
- 4.3. Expedir Ordem de Serviço ou outro documento de autorização devidamente assinado pelos responsáveis pela execução dos serviços, onde constarão as informações necessárias à prestação dos serviços.
- 4.4. Definir, por ocasião da requisição dos serviços, as quantidades exatas por tipos de serviço, que serão utilizados.
- 4.5. Cancelar as Ordens de serviço, mediante comunicação à Contratada, não cabendo qualquer ônus à Prefeitura caso o cancelamento seja efetuado com antecedência de até 02(dois) dias da data prevista para realização do evento.
- 4.6. Solicitar, por meio do seu representante, reunião prévia antes da realização do evento, com a equipe Contratada que participará do evento, para dar as orientações que se fizerem necessárias.
- 4.7. Propiciar todas as facilidades, pertinentes ao serviço, para que a Contratada possa executar seu trabalho.
- 4.8. Notificar por escrito à Contratada quando da aplicação de eventuais multas, pelo não cumprimento de obrigações contratuais.
- 4.9. A Contratante se reserva o direito de, no recebimento dos serviços após a conferência qualitativa e quantitativa, exigir substituição ou reparação daqueles que estejam em desacordo com o solicitado, independentemente das sanções a que está sujeito a Contratada.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Sem prejuízo dos deveres inerentes à natureza deste serviço e dos derivados de normas legais e regulamentares, a Contratada assume, especialmente, as seguintes obrigações:

- 5.1. Obedecer a CARTILHA SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, criada pela ANVISA com base nas regras estabelecidas na RDC nº 216/04, voltada aos serviços de alimentação, como cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissárias, cozinhas industriais e cozinhas institucionais.
- 5.2. Entregar os objetos (produtos), em conformidade qualitativa, quantitativa e no prazo estabelecido.

- 5.3. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas.
- 5.4. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo.
- 5.5. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros, por sua culpa ou dolo durante a execução do objeto, não eximindo sua responsabilidade com a fiscalização ou o acompanhamento por ventura efetuado pela Prefeitura.
- 5.6. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do objeto, inclusive, com pessoal, os quais não terão qualquer vínculo empregatício com a Prefeitura.
- 5.7. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas os seus empregados ou preposto quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e demais exigências legais para o exercício das atividades.
- 5.8. Providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, hospedagem, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços.
- 5.9. Deverão ser fornecidos todos os materiais e utensílios necessários à prestação dos serviços de buffet, tais como: bandejas, panos de bandejas, jarras, pratos, talheres, copos de vidro e/ou taças, balde para gelo, gelo, guardanapos, porta-guardanapos, etc. Os utensílios deverão ser de inox, prata ou vidro.
- 5.10. A Contratante poderá solicitar à Contratada, planilha detalhando os cálculos com os quantitativos, os cardápios que serão servidos e os utensílios que serão disponibilizados para cada evento.
- 5.11. A Contratada deverá seguir o cardápio apresentado com produtos de qualidade na produção e rígido controle sobre a procedência e data de validade, considerando a utilização de ingredientes nutritivos, saudáveis e de primeira qualidade.
- 5.12. Os produtos deverão ser transportados e entregues acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas, de forma que cheguem ao destino em perfeitas condições de consumo, ou seja, com sabor, temperatura e apresentação compatíveis com a qualidade e característica de cada um.
- 5.13. A Contratada deverá responsabilizar-se pela arrumação adequada do ambiente, sem ônus para a Contratante.
- 5.14. Quando ocorrerem fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá a CONTRATADA comunicar a CONTRATANTE, em tempo hábil, de preferência por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.
- 5.15. Providenciar a suas expensas, o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI) aos seus empregados, de acordo com os riscos de acidentes de trabalho e de acordo com a legislação vigente, para utilização quando da prestação dos serviços.
- 5.16. Apresentar com antecedência mínima de 02 (duas) horas os profissionais envolvidos na execução dos serviços.
- 5.17. Atender a toda e qualquer solicitação de correção que se faça necessária ao atendimento das necessidades da Contratante.
- 5.18. Comprometer-se a não veicular, em hipótese alguma, publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste edital, sem a prévia autorização da Prefeitura.
- 5.19. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- 5.20. Executar todas as obrigações assumidas com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

6.0. DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS

- 6.1. Havendo proposta com valor unitário superior ao estimado pelo ORC ou manifestamente inexequível nos termos do Art. 48, II, da Lei 8.666/93, o mesmo será desconsiderado. Esta ocorrência não desclassifica automaticamente a proposta, quando for o caso, apenas o item correspondente, relacionado neste anexo, na coluna código.
- 6.2. O valor estimado que o ORC se propõe a pagar pelo objeto ora licitado - Valor de Referência -, está acima indicado.
- 6.3. Os lances verbais serão efetuados em unidade monetária nacional.

7.0. MODELO DA PROPOSTA

- 7.1. É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta de preços correspondente, podendo o licitante apresentar a sua proposta no próprio modelo fornecido, desde que seja devidamente preenchido, conforme faculta o instrumento convocatório - Anexo 01.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 00038/2018

PROPOSTA

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 00038/2018

OBJETO: contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de espaço físico para recreação, eventos entre outros e serviços de Buffet, a serem realizados pelas diversas secretarias, no Município de Conceição/PB.

PROPONENTE:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P.TOTAL
1	Locação de espaço físico para recreação com salão de eventos, piscinas adulto e infantil e quadra de esportes	MESES	8		
2	SERVIÇOS DE BUFFET, Descrição: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços alimentação, Tipo: CAFÉ DA MANHÃ (01), Cardápio: Bebidas: Suco de Frutas (02 variedades), água mineral (com gás e sem gás), café, leite (quente e frio), chás (mate, preto e frutas). Pães e Bolos: Biscoitos / Bolachas: Águas e Sal e Biscoito Maizena. Pão francês, pão de queijo, Frios: Presunto cru e cozido, queijos tipo mussarela, Complementos: Manteiga, requeijão, mel, Bolo leite, Bolo fofo, tapioca, cuscuz com carne moída, frutas fatiadas (05 variedades, da estação), logurte, açúcar, adoçante. Quantidade. GRUPO DE 01 A 400 PARTICIPANTES NO EVENTO.	UNID	2		
3	SERVIÇOS DE BUFFET, Descrição: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços alimentação, Tipo: CAFÉ DA MANHÃ (02), Cardápio: Bebidas: Suco de Frutas(02 variedades), água mineral (com gás e sem gás), café, leite (quente e frio), chás (mate, preto e frutas). Pães e Bolos: Biscoitos / Bolachas: Águas e Sal e Biscoito Maizena. Pão francês, pão de queijo, Frios: Presunto cru e cozido, queijos tipo mussarela, Complementos: Manteiga, requeijão, mel, Bolo leite, Bolo fofo, tapioca, cuscuz com carne moída, frutas fatiadas (05 variedades, da estação), logurte, açúcar, adoçante. Quantidade. GRUPO DE 01 A 200 PARTICIPANTES NO EVENTO.	UNID	1		
4	SERVIÇOS DE BUFFET, Descrição: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços alimentação, Tipo: ALMOÇO/JANTAR BUFFET, SEM BEBIDA ALCOOLICA, Cardápio: Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Entrada: SALGADOS: Pastel de frango, Pastel queijo, Coxinha de frango, canudinho e enroladinho de	UNID	4		

	salsicha. Pratos frios: salada tropical, salada verde. Pratos quentes: filé parmegiana carne, estrogonofe de frango à quatro queijo, arroz com brócolis, arroz branco e arroz a grega, purê de batata ao queijo. Sobremesa: Frutas tropicais, mousse de limão e maracujá, pudim de morango. Quantidade. GRUPO DE 01 A 500 PARTICIPANTES NO EVENTO.				
5	SERVIÇOS DE BUFFET, Descrição: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços alimentação, Tipo: ALMOÇO/JANTAR BUFFET, SEM BEBIDA ALCOOLICA, Cardápio: Bebidas: Água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes (tradicional e dietético), 03 tipos de sucos naturais (ácido, semi-ácido e não ácido), coquetel de frutas (variados), Entrada: SALGADOS: Pastel de frango, Pastel queijo, Coxinha de frango, canudinho e enroladinho de salsicha. Jantar: Pratos frios: salada tropical, salada verde. Pratos quentes: filé parmegiana carne, estrogonofe de frango à quatro queijo, arroz com brócolis, arroz branco e arroz a grega, purê de batata ao queijo. Sobremesa: Frutas tropicais, mousse de limão e maracujá, pudim de morango. Quantidade. GRUPO DE 01 A 100 PARTICIPANTES NO EVENTO.	UNID		6	
6	SERVIÇOS DE BUFFET, Descrição: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços alimentação, Tipo: COQUETEL SEM BEBIDA ALCOOLICA, TIPO (1);, Cardápio: Água mineral, Suco de frutas (2 variedades), Pão de queijo, Refrigerante (Normal e Light), Salgados Salgados Quentes (5 variedades) Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Pastelzinho de queijo; Pastelzinho de frango; Empadinha de frango; Empadinha de queijo; coxinha de frango, canudinhos, Os salgados deverão ser servidos em bandejas decoradas. Jantar: Pratos frios: salada tropical, salada verde. Pratos quentes: filé parmegiana carne, estrogonofe de frango à quatro queijo, arroz com brócolis, arroz branco e arroz a grega, purê de batata ao queijo. Sobremesa: Frutas tropicais, mousse de limão e maracujá, pudim de morango. Quantidade. GRUPO DE 01 A 300 PARTICIPANTES NO EVENTO.	UNID		2	
7	SERVIÇOS DE BUFFET, Descrição: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços alimentação, Tipo: COQUETEL SEM BEBIDA ALCOOLICA, TIPO (1);, Cardápio: Água mineral, Suco de frutas (2 variedades), Pão de queijo, Refrigerante (Normal e Light), Salgados Quentes (5 variedades) Tipos de salgados quentes a serem escolhidos: Pastelzinho de queijo; Pastelzinho de frango; Empadinha de frango; Empadinha de queijo; coxinha de frango, canudinhos, enroladinho de salsicha. Os salgados deverão ser servidos em bandejas decoradas. Quantidade. GRUPO DE 01 A 300 PARTICIPANTES NO EVENTO.	UNID		6	

VALOR TOTAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO - Item 5.0:

PAGAMENTO - Item 18.0:

VALIDADE DA PROPOSTA - Item 8.0:

CNPJ

_____ / _____ de _____ de _____

Responsável



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO

ANEXO II - PREGÃO PRESENCIAL Nº 00038/2018

MODELOS DE DECLARAÇÕES

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 00038/2018
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento do disposto no Art. 7º, Inciso XXXIII, da CF - Art. 27, Inciso V, da Lei 8.666/93.

O proponente acima qualificado, sob penas da Lei e em acatamento ao disposto no Art. 7º inciso XXXIII da Constituição Federal, Lei 9.854, de 27 de outubro de 1999, declara não possuir em seu quadro de pessoal, funcionários menores de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho; podendo existir menores de quatorze anos na condição de aprendiz na forma da legislação vigente.

2.0 - DECLARAÇÃO de superveniência de fato impeditivo no que diz respeito a participação na licitação.

Conforme exigência contida na Lei 8.666/93, Art. 32, §2º, o proponente acima qualificado, declara não haver, até a presente data, fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, não se encontrando em concordata ou estado falimentar, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores. Ressalta, ainda, não estar sofrendo penalidade de declaração de idoneidade no âmbito da administração Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, arcando civil e criminalmente pela presente afirmação.

3.0 - DECLARAÇÃO de submeter-se a todas as cláusulas e condições do correspondente instrumento convocatório.

O proponente acima qualificado declara ter conhecimento e aceitar todas as cláusulas do respectivo instrumento convocatório e submeter-se as condições nele estipuladas.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO:
AS DECLARAÇÕES DEVERÃO SER ELABORADAS EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, QUANDO FOR O CASO.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 00038/2018
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO

PROPONENTE:
CNPJ:

4.0 - DECLARAÇÃO de elaboração independente de proposta.

(identificação completa do representante do licitante), como representante devidamente constituído de (identificação completa do licitante ou do consórcio), doravante denominado (licitante/consórcio), para fins do disposto no item 7.5.1. do Edital do Pregão Presencial nº 00038/2018, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada para participar do Pregão Presencial nº 00038/2018 foi elaborada de maneira independente pelo licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº 00038/2018, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Pregão Presencial nº 00038/2018 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº 00038/2018, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº 00038/2018 quanto a participar ou não da referida licitação;

d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Presencial nº 00038/2018 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº 00038/2018 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) que o conteúdo da proposta apresentada para participação do Pregão Presencial nº 00038/2018 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, discutido ou recebido de qualquer integrante da Prefeitura Municipal de Conceição antes da abertura oficial das propostas; e

f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente

OBSERVAÇÃO:
AS DECLARAÇÕES DEVERÃO SER ELABORADAS EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, QUANDO FOR O CASO.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO

ANEXO III - PREGÃO PRESENCIAL Nº 00038/2018

MODELOS DA DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE - HABILITAÇÃO

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 00038/2018
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE para habilitação previsto no Art. 4º, Inciso VII, da Lei 10.520/02.

O proponente acima qualificado, declara, em conformidade com o disposto no Art. 4º, Inciso VII, da Lei 10.520/02, que está apto a cumprir plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos no respectivo instrumento convocatório que rege o certame acima indicado.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO:
A DECLARAÇÃO DEVERÁ SER ELABORADA EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, QUANDO FOR O CASO.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO

ANEXO IV - PREGÃO PRESENCIAL Nº 00038/2018
MINUTA DO CONTRATO Nº:/2018

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO E, PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento particular de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Conceição - Rua Capitão João Miguel - Centro Administrativo Integrado, S/N - São José - Conceição - PB, CNPJ nº 08.943.227/0001-82, neste ato representada pelo Prefeito José Ivanilson Soares de Lacerda, Brasileiro, Casado, Funcionário Público Estadual, residente e domiciliado na Av. Sólón de Lucena, 167 - Centro - Conceição - PB, CPF nº 364.946.234-68, Carteira de Identidade nº 901.191 SSP/PB, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - - - ..., CNPJ nº, neste ato representado por residente e domiciliado na, - - - - ..., CPF nº, Carteira de Identidade nº, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS DO CONTRATO:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Presencial nº 00038/2018, processada nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº. 3.555/2000, de 08 de Agosto de 2000, e subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, bem como a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO DO CONTRATO:

O presente contrato tem por objeto: contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de espaço físico para recreação, eventos entre outros e serviços de Buffet, a serem realizados pelas diversas secretarias, no Município de Conceição/PB.

Os serviços deverão ser prestados de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, Pregão Presencial nº 00038/2018 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$... (...).

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO:

Os preços contratados são fixos pelo período de um ano, exceto para os casos previstos no Art. 65, §§ 5º e 6º, da Lei 8.666/93.

Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 65, Inciso II, Alínea d, da Lei 8.666/93, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente: Recursos Próprios do Município de Conceição: 03.000 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO - 04 122 1003 2005 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SEC. DE ADMINISTRAÇÃO; 05.000 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - 12 368 1009 2029 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO; 06.000 - SECRETARIA DE SAÚDE; 06.001 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE; 10.301.1012.2026 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE; 07.000 SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE - 04 122 1003 2053 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SEC. DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE; 08.000 - SECRETARIA DE AÇÃO SOCIAL - 08.001 - FUNDO

MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - 04 122 1003 2056 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE AÇÃO SOCIAL; 09.000 - SECRETARIA DE CULTURA, DESPORTO E LAZER - 04 122 1003 2070 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE CULTURA, DESPORTO E LAZER; 10.000 SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E URBANISMO - 04 122 1003 2073 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E URBANISMO; ELEMENTO DE DESPESA - 3390.39 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado na Tesouraria do Contratante, mediante processo regular, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PRAZOS:

O prazo máximo para a execução do objeto ora contratado, conforme suas características, e que admite prorrogação nos casos previstos pela Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão da Ordem de Serviço:

Início: Imediato

Conclusão: 8 (oito) meses

O prazo de vigência do presente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2018, considerado da data de sua assinatura.

CLÁUSULA OITAVA - CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO:

8.1. A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Fornecimento de gêneros, produtos alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis e consumo em geral, bem como os equipamentos necessários à execução;
- b) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- c) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- d) Programação e fornecimento do gás utilizado na preparação dos alimentos;
- e) Pré-preparos e cocção dos alimentos;
- f) Acondicionamento dos alimentos em recipientes isotérmicos;
- g) Higienização das dependências, equipamentos, utensílios, móveis envolvidos na prestação dos serviços;
- h) Reposição dos alimentos durante o período do serviço.

8.2. Os alimentos deverão ser preparados utilizando matéria-prima e insumos de primeira qualidade.

8.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas.

8.4. Os alimentos deverão estar acondicionados apropriadamente de forma a conservar a temperatura até o seu consumo.

8.5. Poderá ser solicitada amostra da alimentação a ser servida, que deverão ser entregue até 24(vinte quatro) horas antes do início do evento e estas deverão ser separadas em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

8.6. A Contratada deverá efetuar controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxicação e infecções alimentares, bem como apresentar laudo à Contratante, quando solicitado.

8.7. DA OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

8.7.1. Os serviços decorrentes serão executados de acordo com a necessidade da Contratante, mediante emissão de Ordem de Serviço e/ou nota de empenho.

8.7.2. Os serviços poderão ser solicitados por meio de formulário próprio, encaminhando por meio físico ou eletrônico em até 03(três) dias úteis antes da data de realização do evento.

8.7.3. Na solicitação conterá informações quanto ao local da realização do evento, a atração/atividade, tipo de serviço, quantitativos, dentre outras informações necessárias à execução do serviço.

8.7.4. Os quantitativos de cada tipo de serviço a ser fornecido dependerão da atração/atividade, que poderão variar entre 05, 10, 20 ou mais pessoas por grupo, não existindo desta forma, de um quantitativo mínimo por grupo para atendimento.

8.7.5. Eventualmente, os serviços poderão ser solicitados com prazo menor que o estipulado acima, caso em que, serão negociadas entre as partes, sobre as condições dessa prestação de serviços.

8.7.6. Quando a CONTRATANTE solicitar qualquer serviço de objeto desta licitação, a Contratada deve se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já deverão estar incluídas no preço de serviço:

8.7.7. Arrumação adequada do ambiente;

- 8.7.8. A mesa deverá estar impecavelmente disposta: toalhas bem passadas, pratos, copos, xícaras talheres e demais apetrechos (garrafas térmicas, jarros, bandejas etc.) perfeitamente limpos;
- 8.7.9. Deverão sempre ser utilizadas para a arrumação das mesas, toalhas até o chão e sobre toalhas a meia-altura do chão.
- 8.7.10. Na arrumação dos alimentos, deve ser considerada a relação entre os tipos de pratos colocados próximos entre si;
- 8.7.11. Disponibilização de serviço de garçons, gerente de Buffet, recepcionista, sendo necessário, no mínimo, 02 garçons a cada 50 (cinquenta) pessoas;
- 8.7.12. As bebidas servidas em jarras ou garrafas térmicas deverão ser identificadas, assim como os sabores e recheios de alimentos (tortas, pastas, geleias, salgadinhos biscoitos etc);
- 8.7.13. Disponibilização, proporcional ao número de participantes, de estrutura para cada Tipo de Serviço, tais como: Toalhas de mesa, toalhas de sobrepor, capa para cadeira, porcelanas (pratos, xícaras), cristais (taças, copos), talheres inox (colher, garfo, faca, etc), equipamentos em inox (jarras, balde de gelo, açucareiro, saleiro, porta-guardanapo, bandejas), descartáveis (copos, pratos, talheres), isopor (160 litros), guardanapos, papel toalha, lenço de papel (folha triplas), palito de dente, etc. e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços;
- 8.7.14. Verificar, acompanhar e preparar os recursos necessários para servir café, água, suco e chá, tais como: açúcar, adoçante, gelo de água mineral, etc.;
- 8.7.15. Diligenciar para que o buffet seja servido nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio;
- 8.7.16. Reposição dos alimentos no período de duração do serviço;
- 8.7.17. Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do objeto licitado, no que se refere aos alimentos deverá ocorrer em carro fechado adequado ao transporte de alimentos;
- 8.7.18. Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular.
- 8.7.19. Atender com presteza às solicitações dos participantes no que diz respeito aos serviços de Buffet.
- 8.7.20. A Contratada deverá diligenciar para que o buffet seja dimensionado à quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento.
- 8.7.21. Toda a infraestrutura necessária à execução do serviço deverá estar em conformidade com a solicitação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 02 (duas) horas do início do evento;
- 8.7.22. A Contratada será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE.

8.8. SOBRE O ESPAÇO FÍSICO:

- 8.8.1. O espaço físico para recreação com salão de eventos, piscinas adulto e infantil e quadra de esportes, deverá ser localizado no Município de Conceição/PB para a melhor prestação dos serviços/atividades necessários, adequada execução dos trabalhos.
- 8.8.2. Manter na prestação dos serviços/atividades o quantitativo de empregados necessários, adequada execução dos trabalhos;
- 8.8.3. Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar interrupções ou prejuízos à execução de seus serviços/atividades;

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- 9.1. Cumprir as obrigações pecuniárias no prazo previsto contratualmente.
- 9.2. Designar servidor para acompanhar os serviços, objeto deste Edital.
- 9.3. Expedir Ordem de Serviço ou outro documento de autorização devidamente assinado pelos responsáveis pela execução dos serviços, onde constarão as informações necessárias à prestação dos serviços.
- 9.4. Definir, por ocasião da requisição dos serviços, as quantidades exatas por tipos de serviço, que serão utilizados.
- 9.5. Cancelar as Ordens de serviço, mediante comunicação à Contratada, não cabendo qualquer ônus à Prefeitura caso o cancelamento seja efetuado com antecedência de até 02 (dois) dias da data prevista para realização do evento.
- 9.6. Solicitar, por meio do seu representante, reunião prévia antes da realização do evento, com a equipe Contratada que participará do evento, para dar as orientações que se fizerem necessárias.
- 9.7. Propiciar todas as facilidades, pertinentes ao serviço, para que a Contratada possa executar seu trabalho.
- 9.8. Notificar por escrito à Contratada quando da aplicação de eventuais multas, pelo não cumprimento de obrigações contratuais.

9.9. A Contratante se reserva o direito de, no recebimento dos serviços após a conferência qualitativa e quantitativa, exigir substituição ou reparação daqueles que estejam em desacordo com o solicitado, independentemente das sanções a que está sujeito a Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

Sem prejuízo dos deveres inerentes à natureza deste serviço e dos derivados de normas legais e regulamentares, a Contratada assume, especialmente, as seguintes obrigações:

10.1. Obedecer a CARTILHA SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, criada pela ANVISA com base nas regras estabelecidas na RDC nº 216/04, voltada aos serviços de alimentação, como cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissárias, cozinhas industriais e cozinhas institucionais.

10.2. Entregar os objetos (produtos), em conformidade qualitativa, quantitativa e no prazo estabelecido.

10.3. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas.

10.4. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo.

10.5. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros, por sua culpa ou dolo durante a execução do objeto, não eximindo sua responsabilidade com a fiscalização ou o acompanhamento por ventura efetuado pela Prefeitura.

10.6. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do objeto, inclusive, com pessoal, os quais não terão qualquer vínculo empregatício com a Prefeitura.

10.7. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas os seus empregados ou preposto quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e demais exigências legais para o exercício das atividades.

10.8. Providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, hospedagem, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços.

10.9. Deverão ser fornecidos todos os materiais e utensílios necessários à prestação dos serviços de buffet, tais como: bandejas, panos de bandejas, jarras, pratos, talheres, copos de vidro e/ou taças, balde para gelo, gelo, guardanapos, porta-guardanapos, etc. Os utensílios deverão ser de inox, prata ou vidro.

10.10. A Contratante poderá solicitar à Contratada, planilha detalhando os cálculos com os quantitativos, os cardápios que serão servidos e os utensílios que serão disponibilizados para cada evento.

10.11. A Contratada deverá seguir o cardápio apresentado com produtos de qualidade na produção e rígido controle sobre a procedência e data de validade, considerando a utilização de ingredientes nutritivos, saudáveis e de primeira qualidade.

10.12. Os produtos deverão ser transportados e entregues acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas, de forma que cheguem ao destino em perfeitas condições de consumo, ou seja, com sabor, temperatura e apresentação compatíveis com a qualidade e característica de cada um.

10.13. A Contratada deverá responsabilizar-se pela arrumação adequada do ambiente, sem ônus para a Contratante.

10.14. Quando ocorrerem fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá a CONTRATADA comunicar a CONTRATANTE, em tempo hábil, de preferência por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.

10.15. Providenciar a suas expensas, o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI) aos seus empregados, de acordo com os riscos de acidentes de trabalho e de acordo com a legislação vigente, para utilização quando da prestação dos serviços.

10.16. Apresentar com antecedência mínima de 02 (duas) horas os profissionais envolvidos na execução dos serviços.

10.17. Atender a toda e qualquer solicitação de correção que se faça necessária ao atendimento das necessidades da Contratante.

10.18. Comprometer-se a não veicular, em hipótese alguma, publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste edital, sem a prévia autorização da Prefeitura.

10.19. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

10.20. Executar todas as obrigações assumidas com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO DO CONTRATO:

Este contrato poderá ser alterado, unilateralmente pela Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o disposto nos Artigos 77, 78 e 79 da Lei 8.666/93.

O Contratado fica obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Conceição.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

Conceição - PB, ... de de 2018.

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

JOSÉ IVANILSON SOARES DE LACERDA
Prefeito
364.946.234-68

PELO CONTRATADO
