

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 008/2020 - SESI/SENAI-DR/TO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2020- SESI/SENAI-DR/TO**

Regido pelo REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DO SESI e SENAI, bem como pelas normas e condições estabelecidas neste Edital.

Objeto: Contratação, por meio de Registro de Preços, de empresa prestadora de serviços de Buffet, visando atender as demandas da SEDE do SESI – DR / TO e do SENAI – DR / TO de PALMAS/TO, da UNIDADE OPERACIONAL do SESI – DR / TO de PALMAS/TO, do CETEC PALMAS/TO e do CFP TAQUARALTO – PALMAS/TO.

**SESSÃO PÚBLICA PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E
DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO****Data: 15/09/2020.****Horário: 09h (horário local).****Local:**

Sede do SESI-DR/TO e SENAI-DR/TO, situado na Quadra ACSE 1, Rua de Pedestre SE 03, Lote 34-A, Plano Diretor Sul, Palmas-TO, CEP 77.020-016.

**Endereço
para retirada
do Edital:**O edital completo deverá ser retirado no site: www.sesi-to.com.br ou www.senai-to.com.br. Mais informações através dos fones: (63) 3229 5742 de segunda a sexta-feira nos horários das 08h às 12h e das 14h às 18h ou solicitado por meio do e-mail: cpl@sistemafieto.com.br.**Observação:**Em combate a pandemia do Coronavírus, será obrigatório o uso de máscara para a participação da sessão pública de licitação. Cada participante deverá trazer sua própria máscara. Caso o representante apresente coriza, febre, gripe, tosse, dificuldade para respirar, dor muscular, fadiga ou outros sintomas da COVID 19, **não poderá participar da sessão pública**. O SESI/SENAI-TO solicita aos fornecedores que encaminhem apenas um representante para a reunião, de forma a evitar aglomerações. SERÁ ACEITO ENVELOPE VIA POSTAL.**Pregoeira:****KELLYANE RESPLANDE DOS SANTOS**
Pregoeira

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2020 SESI-DR/TO E SENAI-DR/TO

Modalidade:	Pregão Presencial
Tipo de licitação:	Menor Preço Global
Data da realização:	15/09/2020
Horário previsto para o início da sessão:	09h (horário local)
Local: Sede do SESI-DR/TO e SENAI-DR/TO, situada Quadra ACSE 1, Rua de Pedestre SE 03, Lote 34-A, Plano Diretor Sul, Palmas-TO, CEP 77.020-016.	

1. DO PREÂMBULO

1.1. O SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - SESI-DR/TO e o SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – SENAI-DR/TO, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação – CPL tornam público para conhecimento dos interessados, que farão realizar licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL na forma de REGISTRO DE PREÇO do tipo MENOR PREÇO POR GLOBAL, em sessão pública no endereço: Quadra ACSE 1, Rua de Pedestre SE 03, Lote 34-A, Plano Diretor Sul, Palmas-TO, CEP 77.020-016, **às 09h do dia 15 de setembro de 2020**, regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SESI/SENAI, e pelas condições estabelecidas no presente edital e seus anexos.

1.2. Solicitações de esclarecimentos quanto aos termos deste Edital deverão ser encaminhadas até às 18h00 do dia 10 de setembro de 2020, através de correspondência em papel timbrado da empresa pretensamente licitante, dirigida à Comissão Permanente de Licitação (CPL), na sede do SESI/SENAI-DR/TO em Palmas-TO ou pelo e-mail: cpl@sistemafieto.com.br.

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é a contratação, por meio de Registro de Preços, de empresa prestadora de serviços de Buffet, visando atender as demandas da SEDE do SESI-DR/TO e do SENAI-DR/TO de PALMAS/TO, da UNIDADE OPERACIONAL do SESI-DR/TO de PALMAS/TO, do CETEC PALMAS/TO e do CFP TAQUARALTO – PALMAS/TO, conforme descrição constante no Anexo I – Termo de Referência deste edital.

2.2. Este Edital é composto dos seguintes elementos:

- 2.2.1.** Termo de Referência – Anexo I;
- 2.2.2.** Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo e Inexistência de Menores - Anexo II;
- 2.2.3.** Declaração de Parentesco – Anexo III;
- 2.2.4.** Minuta da Ata para Registro de Preços – Anexo IV;
- 2.2.5.** Modelo de Proposta de Preços– Anexo V.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas do **ramo pertinente ao objeto desta licitação**, exceto consórcio.

3.2. Não poderá participar direta ou indiretamente da presente licitação a empresa que:

3.2.1. Pessoa jurídica cujos diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo ou sócio, sejam dirigentes ou empregados do SESI/SENAI;

- 3.2.2.** Apresente-se na forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 3.2.3.** Que tenha sido declarada inidônea para licitar ou contratar com o SESI/SENAI, enquanto perdurarem os motivos da punição;
- 3.2.4.** Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- 3.2.5.** Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
- 3.2.6.** Pessoa jurídica em processo de recuperação judicial ou em processo falimentar;
- 3.2.7.** Pessoa jurídica declarada inidônea pelo Tribunal de Contas da União, nos termos do artigo 46 da Lei nº 8.443/1992.

4. DA ENTREGA DOS ENVELOPES

4.1. Deverão ser entregues os seguintes envelopes a Comissão de Licitação: **Envelope 01 – Proposta Comercial; Envelope 02 – Documentação.** Os envelopes “Proposta Comercial” e “Documentação” deverão ser indevassáveis, fechados e entregues a **Pregoeira** na sessão pública de abertura deste certame, conforme endereço, dia e horário especificados:

Ao **SESI-DR/TO e SENAI-DR/TO**

A/C: Comissão Permanente de Licitação – CPL

Local: Quadra ACSE 1, Rua de Pedestre SE 03, Lote 34-A, Plano Diretor Sul, Palmas-TO, CEP 77.020-016.

Processo Licitatório nº 008/2020 SESI/SENAI-TO

Abertura: 15/09/2020

Horário: 09h

Razão Social da Licitante:.....

CNPJ da Licitante:.....

4.2. O SESI-TO e SENAI-TO, não se responsabilizará por envelopes de “Proposta Comercial” e “Documentação” que não sejam entregues a Pregoeira designada, no local, data e horário definidos no item 4.1.

5. DO SISTEMA DO REGISTRO DE PREÇOS

5.1. O Sistema de Registro de Preços regula-se pelas normas e procedimentos previstos no Regulamento de Licitações e Contratos do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial e Serviço Social da Indústria.

5.2. No âmbito do Sistema de Registro de Preços a **adjudicação significa tão somente o registro dos preços ofertados.**

5.3. A existência de preços registrados não obriga o SESI-DR/TO e o SENAI-DR/TO, a efetivar as contratações que dele poderão advir, ficando-lhe facultada a adoção de outros meios, sendo assegurado ao detentor do registro a preferência em igualdade de condições.

5.4. O exercício de preferência previsto no item anterior dar-se-á caso o SESI-DR/TO e o SENAI-DR/TO, opte por realizar a contratação através de licitação específica. Quando o preço encontrado for igual ou superior ao registrado, o detentor do registro de preços terá assegurado seu direito à contratação.

5.5. Uma vez registrados os preços, o SESI-DR/TO e SENAI-DR/TO poderão convocar o detentor do Registro a fornecer os bens respectivos, na forma e condições fixadas no presente Edital e seus anexos.

5.6. Durante a vigência do Registro de Preços, o SESI-DR/TO e o SENAI-DR/TO poderão convocar o detentor a cumprir as obrigações decorrentes da presente licitação.

5.7. O Registro de Preço realizado pelo SESI-DR/TO e SENAI-DR/TO poderá ser objeto de adesão por outro Serviço Social Autônomo.

5.8. Caberá ao Órgão Gerenciador/SESI/SENAI autorizar ou não a adesão de terceiros, de que trata o subitem 5.7, à Ata de Registro de Preços decorrente deste Edital.

5.9. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

5.10. As aquisições ou contratações a que se refere o subitem 5.9 não poderão exceder, por entidade/aderente, a 100% dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

5.11. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizados durante a vigência do Registro de Preço.

6. DA ATA PARA REGISTRO DE PREÇOS

6.1. Homologada a presente licitação, o SESI-DR/TO e SENAI-DR/TO, através da Comissão Permanente de Licitação - CPL lavrará um documento denominado ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, antecedente ao Pedido de Compra.

7. DAS PROPOSTAS COMERCIAIS – ENVELOPE 01

7.1. Os envelopes de propostas comerciais indicarão ainda em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL
Ao SESI-DR/TO e SENAI-DR/TO A/C: Comissão Permanente de Licitação – CPL Local: Quadra ACSE 1, Rua de Pedestre SE 03, Lote 34-A, Plano Diretor Sul, Palmas-TO, CEP 77.020-016. Processo Licitatório nº 008/2020 SESI/SENAI-TO Abertura: 15/09/2020 Horário: 09h Razão Social da Licitante:..... CNPJ da Licitante:.....

7.2. A proposta comercial deverá ser redigida no idioma português, datilografada ou emitida através de editor de texto eletrônico, em uma via, sem emendas, borrões, rasuras, entrelinhas, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo ao SESI-DR/TO e SENAI-DR/TO ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, sendo todas as páginas assinadas pelo representante legal da empresa, e deverão conter:

7.2.1. Nome, número do CNPJ, endereço completo, telefone e endereço eletrônico se houver;

7.2.2. Número deste instrumento convocatório;

7.2.3. Cotação de preço unitário e total para cada item e global da proposta, de acordo com o Termo de Referência – Anexo I e Modelo de Proposta – Anexo V deste Edital, expressa em moeda corrente nacional, em algarismos com no máximo duas casas decimais, sendo o valor global da proposta também por extenso.

7.2.3.1. Em caso de divergência entre a soma do valor unitário e o valor total, será considerado válido o valor unitário.

7.2.4. Declaração expressa de que os preços incluem todos os custos e despesas necessárias ao cumprimento integral do objeto desta licitação.

7.2.5. Prazo de validade da proposta será de no mínimo 60 (sessenta) dias a contar da data marcada para a abertura da sessão.

7.2.5.1. Caso a licitante não informe a validade da proposta, será considerado que foi estabelecido o prazo de validade exigida neste Edital.

7.2.6. Prazo e condições de pagamento conforme estabelecido neste edital.

7.2.7. Especificação com detalhamento claro e preciso para cada item, indicando todos os elementos que identifiquem perfeitamente os serviços/produtos, tendo que atender as especificações descritas no Anexo I deste Instrumento.

7.3. A licitante declarada vencedora do certame deverá formular proposta realinhada. A proposta realinhada deverá ser apresentada em até 02 (dois) dias úteis após o encerramento da sessão licitatória, podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, desde que apresentada às devidas escusas por parte da licitante vencedora.

7.4. A licitante antes de apresentar sua proposta, deverá consultar detidamente às especificações do objeto constante no Termo de Referência - **Anexo I do edital** de modo a não incorrer em avaliações incompletas, erros e omissões que jamais poderão ser alegadas por motivar eventuais pretensões de acréscimo de valores ou desistência.

7.5. Não serão admitidos cancelamentos, retificações de preços ou alterações nas condições estabelecidas, uma vez abertas as propostas. Os erros, equívocos ou omissões ocorridas nas cotações de preços serão de inteira responsabilidade do proponente, não cabendo, no caso de consequente desclassificação decorrente de erro para mais, qualquer reclamação, nem tampouco, em caso de erro para menos, eximir-se da prestação dos fornecimentos do objeto da presente licitação.

7.6. A falta de data, declaração ref. o subitem 7.2.4, assinatura e/ou rubrica na proposta de preço poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes, desde que ele tenha sido devidamente credenciado.

8. DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO – ENVELOPE 02

8.1. Os envelopes documentação indicarão ainda em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Ao **SESI-DR/TO e SENAI-DR/TO**

A/C: Comissão Permanente de Licitação – CPL

Local: Quadra ACSE 1, Rua de Pedestre SE 03, Lote 34-A, Plano Diretor Sul, Palmas-TO, CEP 77.020-016.
Processo Licitatório nº 008/2020 SESI/SENAI-TO
Abertura: 15/09/2020
Horário: 09h
Razão Social da Licitante:.....
CNPJ da Licitante:.....

8.2. As licitantes deverão juntar ao envelope II, os documentos solicitados a seguir, observando-se os seguintes aspectos:

I - Estar vigentes, sendo que aqueles nos quais a validade não estiver expressa pelos órgãos emissores deverão ser apresentados com data de expedição não superior a 60 (sessenta) dias;

II - Ser entregues em **original ou cópia autenticada por cartório competente;**

III- Os documentos quando obtidos pela internet, serão considerados válidos, cabendo, entretanto, ao Colegiado Julgador, proceder à devida consulta nos respectivos endereços eletrônicos a fim de ratificar os documentos apresentados;

IV- Os documentos de habilitação ficarão anexados ao processo de licitação, **sendo vedada sua retirada ou substituição;**

V - A Comissão de Licitação não exigirá, na fase de habilitação, nova cópia de documentos que tenham sido necessários e devidamente apresentados no momento do credenciamento.

8.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.2.1.1. Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, com suas respectivas alterações ou consolidação, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, bem como de todas as suas alterações **ou da consolidação respectiva.**

8.2.2. REGULARIDADE FISCAL

8.2.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Geral de Pessoas Jurídicas, por meio da apresentação do Cartão do CGC/CNPJ;

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

8.2.2.3. Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.2.2.4. Certidão Negativa de Débito relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, inclusive de Contribuições Previdenciárias - INSS, sendo válido simples cópia reprográfica de consulta na Internet, obtida no endereço www.receita.fazenda.gov.br que comprove a inexistência de débito;

8.2.2.5. Prova de Regularidade com o FGTS, através do Certificado de Regularidade do FGTS expedido pela Caixa Econômica Federal, sendo válido simples cópia reprográfica de consulta na Internet no endereço www.caixa.gov.br, que prove a inexistência de débito, seja Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, desde que sob o abrigo do art. 206 do Código Tributário Nacional.

8.2.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.2.3.1 Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica.

8.2.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.2.4.1. Apresentar no mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, apresentado **em papel timbrado do emitente** que comprove ter a licitante fornecido de maneira satisfatória, objeto compatível com o desta licitação, **em original ou cópia autenticada**. O atestado deverá ser datado, assinado e deverá conter informações que permitam a identificação correta do contratante e do fornecedor, tais como:

- a) Nome, CNPJ e endereço do emitente do atestado;
- b) Nome, CNPJ e endereço da empresa que prestou o serviço ao emitente; e
- c) Identificação do signatário (nome, cargo ou função que exerce junto à emitente).

8.2.4.1.1. A Comissão Permanente de Licitação poderá, a qualquer tempo, realizar diligências a fim de verificar a veracidade do(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica apresentado(s) no presente certame.

8.2.4.2. Apresentar Alvará de Funcionamento vigente.

8.2.4.3. Apresentar Alvará Sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária (Estadual ou Municipal, conforme o caso), pertinente ao ano atual e durante todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços.

8.2.5. DECLARAÇÃO

8.2.5.1. Declaração em papel timbrado da licitante de Inexistência de Fato Impeditivo e Inexistência de Menores, nos termos do **Anexo II** deste edital de licitação.

8.2.5.2. Declaração de Parentesco, nos termos do **Anexo III** deste edital de licitação.

8.3. Os documentos de habilitação quando não apresentados em originais ou não forem emitidos através da internet, DEVERÃO ser apresentados através de cópia autenticada por Cartório competente.

9. DO CREDENCIAMENTO

9.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar-se, através de um representante legal mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, **em original ou cópia autenticada**, atribuindo-lhe **poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos relativos ao certame, fora dos envelopes**.

9.1.1. Quando apresentada **procuração particular**, esta deverá ser com **reconhecimento de firma em cartório**, deverá ser anexada **cópia do estatuto ou contrato social em cópia autenticada**.

9.1.2. Em se tratando de sócio, proprietário ou dirigente da empresa proponente, deverá ser apresentado **cópia autenticada do respectivo Estatuto ou Contrato Social**, no qual estejam expressos os seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações.

9.1.3. Na mesma ocasião deverá ser apresentada cópia da carteira de identidade do sócio/procurador.

9.2. Em se tratando de microempresa - ME ou empresa de pequeno porte – EPP, a comprovação desta condição, será efetuada mediante a apresentação de Certidão expedida pela Junta Comercial, **emitida no ano em vigência**, sob pena de não aplicação dos efeitos da Lei Complementar nº 123/2006, ou mediante apresentação de Declaração de enquadramento como ME/EPP, com data atual, declarando que desejam usufruir dos benefícios previstos na lei, **fora dos envelopes**.

9.2.1. Se a licitante enquadrada como Microempresa - ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, não credenciar representante legal, mas quiser usufruir do tratamento diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, relativo a regularidade fiscal, deverá apresentar Certidão ou Declaração conforme disciplinado no subitem 9.2, **fora dos envelopes**.

9.3. A ausência de representante devidamente credenciado na sessão pública do pregão presencial não excluirá a empresa interessada de participar da licitação, entretanto implicará na renúncia:

- a) Ao direito de formular lances verbais;
- b) Ao direito do benefício previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, na hipótese de empate ficto, no caso das microempresas e empresas de pequeno porte;
- e
- c) A manifestar em ata a intenção de recorrer, o que ensejará a decadência de eventual direito de recurso.

9.4. Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, a Pregoeira não mais aceitará novos proponentes, dando início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta Comercial e a Documentação.

9.5. A licitante que se retirar antes do término da sessão considerar-se-á que tenha renunciado ao direito de oferecer lances e recorrer dos atos da Pregoeira.

9.6. Nenhum interessado poderá participar da presente licitação representando mais de uma licitante.

9.7. Fica assegurado às licitantes, mediante juntada dos documentos previstos neste item, a indicação ou substituição do seu representante junto ao processo.

10. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

10.1. Após o credenciamento, os envelopes de todos os licitantes serão entregues a Pregoeira.

10.2. A Pregoeira procederá primeiramente à abertura do Envelope "I"– Proposta de Preço. Os membros da Comissão de Licitação rubricarão todas as folhas da proposta, e os representantes credenciados serão convidados a fazerem o mesmo.

10.3. Após a verificação das Propostas de Preços (Envelope I) das empresas licitantes, a Pregoeira poderá encaminhar as propostas de preços para análise e emissão de Parecer Técnico do Departamento Requisitante, podendo a critério da Comissão, suspender a sessão, sendo os licitantes convocados na sessão ou posteriormente para a continuidade do certame. O não comparecimento da empresa na sessão de continuidade acarreta a sua impossibilidade de ofertar lances, permanecendo o valor da proposta como última oferta.

10.4. Após análise das propostas será comunicado aos participantes quais serão aquelas que continuarão na fase de lances. Serão classificadas para a fase dos lances verbais as propostas que atenderem às exigências de apresentação da Proposta de Preço e não apresentarem diferença superior a 15% (quinze por cento) do Menor Preço proposto.

10.5. Quando não forem classificadas no mínimo 03 (três) propostas na forma definida no item anterior, serão classificadas, sempre que atenderem as demais condições definidas neste instrumento convocatório, a de Menor Preço e as 02 (duas) melhores propostas subsequentes.

10.6. A classificação de apenas 02 (duas) Propostas de Preços não inviabilizará a realização da fase de lances verbais.

10.7. As propostas que, em razão dos critérios definidos nos itens 10.4 e 10.5, não integrarem a lista de classificadas para a fase de lances verbais, serão consideradas automaticamente desclassificadas do certame.

10.8. Da desclassificação das propostas de preço somente caberá pedido de reconsideração à própria Comissão de Licitação, com a justificativa de suas razões, a ser apresentado de imediato, oralmente ou por escrito, na mesma sessão pública em que vier a ser proferida.

10.9. A CPL analisará e decidirá de imediato o pedido de reconsideração, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão pública.

10.10. Da decisão da CPL relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso.

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

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

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

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

10.15. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela pregoeira, implicará no declínio/desistência da licitante da etapa de lances e na manutenção do seu último preço apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

10.16. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

10.17. Caso não se realizem lances verbais pelas licitantes selecionadas e a proposta de menor preço vier a ser desclassificada ou, ainda, inabilitada a licitante, a Pregoeira deverá restabelecer a etapa competitiva de lances entre as licitantes, obedecendo os critérios definidos no subitem 10.4 deste edital.

10.18. Será classificada como primeira colocada do certame a licitante que atender as condições do edital e apresentar o menor preço. As demais licitantes, que atenderem as exigências de apresentação da Proposta de Preço, serão classificadas em ordem crescente.

10.19. Ocorrendo lances verbais, a licitante vencedora deverá apresentar, em até 02 (dois) dias úteis seguintes à sessão que declarou a empresa vencedora, a Proposta de Preço Definitiva.

10.20. Após a classificação da Proposta de Preço, a CPL procederá à abertura dos Documentos de Habilitação (Envelope II) exclusivamente da licitante classificada como primeira colocada.

10.21. Se entender necessário, a CPL poderá suspender a sessão para exame dos documentos de habilitação, sendo que a sua decisão deverá ser lavrada em Ata própria e divulgada às licitantes participantes diretamente, ou por publicação numa das formas previstas no § 1º do art. 5º do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI/SENAI -DR/TO, ou ainda por qualquer outro meio formal.

10.22. Após esta divulgação todas as licitantes participantes do certame serão consideradas intimadas da decisão, iniciando-se a partir desta data o prazo recursal.

10.23. Caso seja realizada disputa de lances, e a licitante classificada em primeiro lugar for inabilitada, a Pregoeira deverá negociar o preço com a(s) empresa(s) classificada(s) remanescente(s), e proceder-se-á à abertura do envelope de habilitação obedecendo a ordem de classificação.

11. DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

11.1 Encerrada a etapa de lances, classificando-se em primeiro lugar uma empresa de grande ou médio porte, será observado o disposto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06, conforme segue:

11.1.1 Identificar-se-ão as propostas ofertadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem até 5% (cinco por cento) superiores à primeira classificada.

11.1.2 A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, enquadrada no subitem 11.1.1 e que declarou que deseja usufruir o direito de preferência, poderá apresentar proposta de preço inferior àquela classificada em primeiro lugar, no prazo de 05 (cinco) minutos após convocada para apresentar sua proposta, situação em que passará à condição de primeira colocada.

11.1.3 No caso de empate dos valores apresentados pelas microempresas e/ou empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no § 2º do artigo 44 da Lei Complementar nº 123/06, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

11.1.4 Na hipótese da não contratação nos termos do disposto no Artigo 45 da Lei Complementar nº 123/06, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

11.1.5 O disposto no artigo 45 da Lei Complementar nº 123/06, somente se aplicará quando após a fase de lances a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

11.1.6 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, as microempresas e empresas de pequeno porte terão prazo, quando solicitado, de 05 (cinco) dias úteis conforme Lei Complementar nº 147/2014, após declarada vencedora, para a regularização da documentação,

pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11.1.7 A empresa que desejar usufruir do prazo previsto no §1º, art. 43 da Lei Complementar nº 123/06 para regularização da documentação fiscal, deverá manifestar o interesse a Pregoeira no momento da sessão.

11.1.8 O benefício do subitem **11.1.6**, não eximirá a microempresa e a empresa de pequeno porte, da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

11.1.9 A não regularização da documentação, no prazo previsto, implicará inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

12. DO JULGAMENTO

12.1. Para o efeito do julgamento das propostas levar-se-á em conta o interesse do SESI-TO e SENAI-TO, e o MENOR PREÇO GLOBAL.

12.2. Para fins de julgamento a Comissão Permanente de Licitação desclassificará as propostas que apresentarem preços excessivos ou inexequíveis, aplicando o seguinte critério de aceitabilidade de preços:

12.2.1. Inexequíveis, sejam inferiores ao custo de produção, acrescidos dos encargos legais, quando o licitante será convocado para demonstrar a exequibilidade do preço ofertado, e, se não comprovado, será desclassificado;

12.2.2. Preços manifestamente excessivos, quando ultrapassarem o valor do preço médio de mercado obtido através da média de preços consultados.

13. DOS RECURSOS

13.1. Qualquer cidadão poderá impugnar o presente Edital em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, dirigidos a CPL, por escrito.

13.2. Os recursos contra as fases de julgamento das propostas de preços e dos documentos de habilitação somente serão aceitos em um único momento, ou seja, na divulgação do resultado final do certame, dirigidos a CPL, por escrito, no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da intimação da decisão, pela licitante que se julgar prejudicada.

13.3. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso implicará na decadência e preclusão desse direito da licitante, devendo a Pregoeira encaminhar o processo para homologação e adjudicação, a ser feita pela autoridade superior.

13.4. Interposto, o recurso será comunicado aos demais licitantes, que poderão impugná-lo, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da comunicação da interposição do recurso.

13.5. Impugnado ou não o recurso, a CPL o apreciará, podendo, se necessário, realizar instrução complementar e encaminhará o processo à autoridade superior para julgamento.

13.6. Os recursos interpostos serão julgados pela autoridade competente, cujo resultado será comunicado formalmente a todas as licitantes.

13.7. A licitante que ingressar com recurso meramente protelatório, com o intuito de retardar o procedimento licitatório, ficará sujeita às penalidades previstas em lei, bem como à pena de

suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o SESI/SENAI pelo prazo de 02 (dois) anos.

13.8. Não serão reconhecidas(os) as(os) impugnações/recursos cuja petição tenha sido apresentada fora do prazo e/ou subscrita por procurador não habilitado legalmente no processo para responder pela empresa.

13.8.1. Também não serão reconhecidas às petições que tenham sido encaminhadas por *E-mail*.

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

13.10. É facultado a qualquer licitante, formular impugnações ou protestos, por escrito, devidamente registrados na ata dos trabalhos, em relação a qualquer dos demais licitantes, ou ao transcurso da licitação. Entretanto, qualquer conduta caracterizada como prejudicial ao bom andamento do certame licitatório, poderá ser considerada como incurso no preceito do artigo 335, do Código Penal, objetivando responsabilizar aquela licitante que assim der causa a tal.

14. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

14.1. Declarada(s) a(s) vencedora(s), ao final da sessão, será franqueada a palavra para que qualquer licitante credenciada de forma imediata e motivada, manifeste intenção de recorrer da decisão da Pregoeira, através de registro em Ata.

14.2. A falta de manifestação tempestiva da licitante para recorrer da decisão da Pregoeira importará na preclusão do direito recursal e conseqüentemente, na adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora.

14.3. Inexistindo manifestação recursal, será adjudicado o objeto da licitação a licitante vencedora, com a posterior homologação do resultado pela autoridade superior.

14.2. Havendo interposição de recurso, após o julgamento, a autoridade superior adjudicará e homologará o procedimento licitatório.

15. DA ATA PARA REGISTRO DE PREÇOS

15.1. A licitante classificada nos termos da presente licitação será convocada para, no prazo de 02 (dois) dias contados da data de convocação a assinar a Ata de Registro de Preços. O prazo para assinatura poderá ser prorrogado, desde que solicitado por escrito pela adjudicatária durante seu transcurso e ocorra motivo justificado e aceito pelo SESI/SENAI.

15.2. O não comparecimento da licitante no prazo estabelecido para a assinatura da Ata para Registro de Preços implicará na perda dos direitos pertinentes à contratação, sem prejuízo das sanções legalmente previstas. É facultado ao SESI/SENAI, quando a convocada não assinar o termo de compromisso ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidas, convocar às licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas à primeira classificada, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação.

15.3. O prazo de validade da ata para registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada uma vez por igual período.

15.4. A Ata de Registro de Preços será celebrada nos termos da minuta do presente Edital e da proposta apresentada pela(s) licitante(s) classificada(s) em 1º lugar.

15.5. Nos termos do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI/SENAI e das demais normas legais aplicáveis, a Ata de Registro de Preços será regida pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhe, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

15.6. O aperfeiçoamento da Ata de Registro de Preços não impedirá o SESI/SENAI de adquirir, nos termos da Lei, os mesmos produtos de outro fornecedor, respeitado o disposto no item 15.10, letra "a" deste edital.

15.7. Os valores constantes da Ata de Registro de Preços serão fixados em moeda corrente no país.

15.8. A obrigação da contratada nos termos da Ata de Registro de Preços assinada pelos adjudicatários e pela respectiva licitante, somente se efetuará mediante formalização do contrato ou recebimento do pedido de compras, devendo o mesmo, por conseguinte, ser cumprido nos precisos termos da Ata para Registro de Preços a que se refere.

15.9. Serão considerados como direitos do SESI/SENAI na Ata de Registro de Preços, objeto da presente licitação, além de outros estabelecidos na legislação em vigor:

- a) Direito de rescindir a Ata de Registro de Preços sempre que o preço registrado for superior ao praticado no mercado, ou por motivo de interesse público.

15.10. Serão considerados como direitos do compromissário fornecedor na Ata de Registro de Preços objeto da presente licitação, além de outros estabelecidos na legislação em vigor:

- a) O direito de fornecer os serviços objeto da Ata de Registro de Preços, desde que não obtenha o SESI/SENAI, por meio de procedimento licitatório específico ou de contratação direta, melhores condições de preço;
- b) O direito de receber no prazo devido o pagamento pela execução do objeto da presente licitação, no valor constante da ata de registro de preços.

15.11. Correrão exclusivamente por conta da empresa licitante quaisquer tributos, taxas ou preços públicos devidos.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. A desistência formulada por qualquer das licitantes após a abertura das propostas sujeitar-lhe-á ao pagamento de multa equivalente a até 10% (dez por cento) do valor de sua proposta escrita, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação.

16.2. A multa será descontada dos pagamentos a que a licitante vencedora fizer jus ou recolhida diretamente a tesouraria do SESI/SENAI-TO, no prazo máximo de 15 dias corridos, contados da data de sua comunicação, ou ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente.

16.3. Pela inexecução total ou parcial do contrato o SESI-TO e SENAI-TO poderão, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Rescisão;
- d) Suspensão do direito de licitar com o SESI/SENAI por período de até 02 (dois) anos.

16.4. O atraso no prazo da entrega do objeto implicará, a cada ocorrência, multa correspondente a 1% (um por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total do contrato, até o limite de 20% (vinte por cento) desse valor.

16.5. Na hipótese mencionada no subitem anterior, o atraso injustificado por período superior a 20 dias caracterizará o descumprimento total da obrigação, sendo que após o 20º dia de atraso, o SESI/SENAI terá direito de recusar a execução ou entrega da contratação, de acordo com sua conveniência e oportunidade, comunicando à adjudicada a perda de interesse no recebimento da nota fiscal/fatura para pagamento do objeto deste edital, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

16.6. Ocorrido à rescisão por motivo retrocitado, os contratantes poderão contratar o remanescente mediante dispensa de licitação com fulcro no art. 9º XVII do RLC do SESI/SENAI, observando a ordem de classificação da licitação e as mesmas condições oferecidas pela licitante vencedora, ou adotar outra medida legal para prestação dos serviços ora contratados.

16.7. Quando aplicadas as multas previstas, mediante regular processo administrativo, poderão elas ser compensadas, por ocasião dos pagamentos devidos ao Contratado, nos termos dos artigos 368 e 380 do Código Civil.

16.8. Na imposição de compensação, nos termos do item anterior ou, inexistindo pagamento vincendo a ser realizado pelos contratantes, ou, ainda sendo este insuficiente para possibilitar a compensação de valores, a contratada será notificada a recolher a importância remanescente das multas aplicadas, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data do recebimento, pela contratada, do comunicado formal da decisão definitiva de aplicação da penalidade, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis ou cobradas judicialmente.

16.9. Serão considerados injustificados os atrasos **não comunicados tempestivamente** e indevidamente fundamentados, a aceitação da justificativa ficará a critério dos Contratantes.

16.10. Sempre que não houver prejuízo para os Contratantes, as penalidades impostas poderão ser relevadas ou transformadas em outras de menor sanção, ao seu critério.

16.11. Caso a contratada descumpra as cláusulas desse instrumento poderá ser suspenso o direito de licitar com o SESI/SENAI por até 02 (dois) anos.

16.12. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte da Contratada, na forma da lei.

17. DA EXTENSÃO DAS PENALIDADES

17.1. A suspensão de participar em licitação e contratar com o SESI e SENAI poderá ser aplicada cumulativamente a aqueles que:

17.1.1. Retardarem a execução do Pregão;

17.1.2. Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com o SESI e SENAI;

17.1.3. Apresentarem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

18. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

18.1. O preço registrado poderá ser cancelado nos seguintes casos:

18.1.1. Pelos CONTRATANTES, quando:

- a) A contratada deixar de cumprir as exigências do contrato e/ou documento equivalente;
- b) A contratada não atender à convocação para assinar o contrato decorrente de Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceita pelo SESI/SENAI;
- c) A contratada praticar atos fraudulentos no intuito de auferir vantagem ilícita;
- d) Ficar evidenciada incapacidade de cumprir as obrigações assumidas pela Contratada, devidamente caracterizada em relatório de inspeção;
- e) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do Contrato/Pedido de compras decorrente do Registro de Preços;
- f) Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado e a Contratada se recusar a baixá-los, após solicitação expressa da Comissão Permanente de Licitação, de forma a manter o mesmo percentual de diferença entre o preço ofertado e o preço de mercado na forma prevista no Pedido de Compra ou documento equivalente;
- g) Por razões de interesse do SESI/SENAI, mediante despacho motivado, devidamente justificado.

18.1.2. Pela CONTRATADA, quando:

- a) Mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências do Contrato de Compromisso de Fornecimento.

18.2. A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no item 18.1.1, será feita por correspondência, juntando-se comprovante nos autos que deram origem ao Registro de Preços.

18.3. A solicitação da Contratada para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, facultado ao SESI/SENAI a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, assegurada defesa prévia do fornecedor.

19. DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1. Se o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, a Pregoeira poderá:

- a) Convocar o fornecedor para negociar a redução dos preços e sua adequação ao praticado pelo mercado, e se, frustrada a negociação;
- b) Convocar os demais fornecedores, com igual oportunidade de negociação.

19.2. Se a negociação restar sem êxito, o SESI/SENAI deverá proceder à revogação da Ata para Registro de Preços e a adoção de medidas cabíveis para obtenção de contrato mais vantajoso.

20. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO

20.1. O SESI-DR/TO e o SENAI-DR/TO, por despacho da Diretora Regional do SENAI-DR/TO e do Superintendente do SESI-DR/TO, observadas as razões de conveniência e oportunidade devidamente justificadas, poderá anular ou revogar total ou parcialmente a qualquer momento a presente licitação, dando ciência aos interessados, antes da assinatura do Contrato ou instrumento equivalente, ou declarar a sua nulidade por motivo de ilegalidade, mediante despacho fundamentado.

21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. A simples participação na presente licitação evidencia ter a licitante pleno conhecimento e aceitação das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

21.2. As dúvidas suscitadas serão dirimidas pela Comissão Permanente de Licitação, com aplicação das disposições previstas no Regulamento de Licitações e Contratos do SESI/SENAI-DR/TO, que determinará sempre o prosseguimento do Certame quando as questões que tiverem sido objeto de esclarecimento não configurarem prejuízo para o SESI/SENAI-DR/TO e às licitantes.

21.3. Poderá a Comissão Permanente de Licitação no interesse da Administração, durante a realização da sessão de abertura, relevar omissões puramente formais, desde que não comprometam a lisura e o caráter competitivo da licitação e que possam ser sanadas, no prazo determinado pela Comissão Permanente de Licitação, e ainda que não infrinjam o princípio da vinculação ao instrumento convocatório.

21.4. É vedado a licitante retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do Pregão.

21.5. A contratada não poderá subcontratar total ou parcialmente o fornecimento, nem ceder o contrato.

21.6. Os preços permanecerão invariáveis pelo período de 12 meses, salvo se houver alteração de preços em decorrência de desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, e será examinada mediante apresentação de documentos que comprovem, de forma inequívoca, a modificação da relação encargos/retribuição inicialmente pactuada.

21.7. É facultada à Comissão Permanente de Licitação, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou completar a instrução do procedimento licitatório, ou ainda, solicitar esclarecimentos adicionais, que deverão ser satisfeitos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

21.8. É assegurado ao SESI/SENAI/DR-TO, o direito de revogar e anular a licitação, em qualquer fase, conforme artigo 40, do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI/SENAI.

21.9. Os interessados poderão obter mais informações acerca do presente Edital de Licitação, por meio de documento expresso, podendo ser encaminhado pelo E-mail: cpl@sistemafieto.com.br ou pelo fone (63) 3229- 5742.

Palmas-TO., 26 de agosto de 2020.

KELLYANE RESPLANDE DOS SANTOS
Pregoeira / Presidente da CPL
Sistema FIETO

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA**01. DO OBJETO**

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação, por meio de Registro de Preços, de empresa prestadora de serviços de Buffet, visando atender as demandas da SEDE do SESI/TO e do SENAI/TO de PALMAS/TO, da UNIDADE OPERACIONAL do SESI/TO de PALMAS/TO, do CETEC PALMAS/TO e do CFP TAQUARALTO – PALMAS/TO, conforme especificações descritas neste termo de referência.

02. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Tendo em vista o constante e importante crescimento de ações, projetos e reuniões do SESI – DR / TO e do SENAI – DR / TO, que conseqüentemente se traduzem em eventos, se faz necessária à prestação de serviço de Buffet em tais eventos, objetivando atender e servir a contento as pessoas envolvidas, promovendo ainda uma forma de intervalo na programação, de modo que o evento não se torne longo e cansativo, estreitando laços, comemoração de bons resultados e, por ser um excelente meio de comunicação aproximativa, atraem a atenção do público e da imprensa para o SESI – DR / TO e para o SENAI – DR / TO.

2.2. O evento bem articulado sempre resulta em uma infinidade de vantagens ao SESI – DR / TO e ao SENAI – DR / TO, uma vez que propicia o relacionamento direto com o público de interesse, a prospecção e a conquista de novos clientes, o aumento de visibilidade, o fortalecimento da marca SESI – DR / TO e SENAI – DR / TO e a integração com seus colaboradores e demais participantes, além de ser uma forma saudável de adaptação, lazer e relacionamento.

2.3. A presente contratação ainda se justifica pela necessidade de otimização de recursos, uma vez que contratações isoladas para a prestação de serviço de Buffet possuem um custo significativamente mais elevado, sendo que, a contratação de tal serviço por meio de ATA de Registro de Preço irá otimizar os recursos à disposição do SESI – DR / TO e do SENAI – DR / TO, pois quanto maior a demanda, menor será o seu custo.

2.4. A Contratação deverá contemplar a totalidade do escopo dos serviços, recomendando-se que seja procedida pelo critério de Menor Preço Global, por se tratar de prestação de serviços que engloba diversos itens e etapas num único objeto, não sendo recomendável e não trazendo vantagens ou ganhos o fracionamento dos itens, inclusive, por questões de responsabilidades, logística de execução e acompanhamento do serviço como um todo.

03. LOCAL DE ENTREGA E PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. O serviço de Buffet deverá ser prestado tanto na SEDE do SESI/TO e do SENAI/TO de PALMAS/TO, na UNIDADE OPERACIONAL do SESI/TO de PALMAS/TO, no CETEC PALMAS/TO, no CFP TAQUARALTO – PALMAS/TO, bem como em locais alugados ou cedidos para a realização dos eventos, na cidade de Palmas/TO, conforme endereço contido no Pedido de Compras.

3.2. Nas hipóteses de execução dos serviços fora das instalações do SESI/TO e do SENAI/TO, nenhum custo adicional será cobrado.

04. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços deverão ser realizados conforme as informações descritas neste termo de referência.

4.2. As contratações do serviço de Buffet serão realizadas através do Pedido de Compra. Antes da formalização do Pedido de Compra, a unidade solicitante deverá consultar formalmente (via e-mail) a UNIAD / Central de contratos sobre a disponibilidade do quantitativo constante da ATA de Registro de Preço.

4.3. A unidade solicitante deverá efetuar as suas contratações de serviço de Buffet através do Pedido de Compra com antecedência mínima de:

- 24 horas antes do evento quando Coffe Break, Café da Manhã ou Petit Four;
- 48 horas antes do evento quando Coquetel, Almoço ou Jantar.

4.4. A quantidade de pessoas por evento será informada no pedido de compra e não deverá ser inferior a **10 pessoas**.

4.5. A empresa contratada deverá disponibilizar equipe de apoio para a prestação dos serviços de Buffet.

4.6. Em relação à quantidade de garçons por evento, a CONTRATADA deverá disponibilizá-los, conforme demanda dos CONTRATANTES.

4.7. A CONTRATADA deverá dispor de seus garçons devidamente uniformizados, devendo os mesmos trajar uniforme completo da empresa CONTRATADA, sapato e cinto.

4.8. A CONTRATADA deverá dispor de sua equipe de montagem devidamente uniformizada, devendo os mesmos trajar uniforme completo da empresa CONTRATADA.

4.9. Toda a equipe da CONTRATADA (garçons e equipe de montagem) deverá estar devidamente identificada pela logomarca da empresa no uniforme ou pelo uso de crachás.

4.10. Cada item descrito na tabela abaixo deverá conter o valor por pessoa e deverá conter o valor total do item.

4.11. A quantidade especificada no presente termo é meramente estimativa, não estando o SESI – DR / TO e do SENAI – DR / TO obrigados a fazer aquisição de todo quantitativo informado.

ITEM	CARDÁPIO E QUANTIDADE ESTIMADA POR PESSOA	QUANTIDADE ESTIMADA (POR ANO) EVENTOS	QUANTIDADE ESTIMADA (POR ANO) PESSOAS
01	Coffe Break I -1 tipo de bolo (milho, fubá, mandioca ou arroz) – mínimo 60g; - 3 tipos de salgados assados - mínimo 06 unidades; Bebidas: -2 tipos de sucos naturais com e sem açúcar (acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju),	25	1.050

	<p>servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas – mínimo 200 ml;</p> <p>-Café com e sem açúcar (servidos em garrafas térmicas e em inox – devidamente identificadas) – mínimo 50 ml.</p>		
02	<p>Coffe Break II</p> <p>-2 tipos de bolo (milho, fubá, mandioca ou arroz) – mínimo 60g;</p> <p>-3 Mini Pão de queijo – mínimo 50g unidade;</p> <p>- Torta salgada assada – mínimo 50g.</p> <p>Bebidas:</p> <p>-2 tipos de sucos naturais com e sem açúcar (acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas – mínimo 200 ml;</p> <p>-Café com e sem açúcar (servidos em garrafas térmicas e em inox – devidamente identificadas) – mínimo 50 ml;</p> <p>- Leite quente (servido em garrafa térmica e em inox – devidamente identificada) - mínimo 200 ml.</p>	28	700
03	<p>Café da Manhã I</p> <p>-3 Mini Pão de queijo – mínimo 50g unidade;</p> <p>-2 Mini – Pão Francês – mínimo 25g unidade;</p> <p>-Cuscuz de milho- mínimo 150g por pessoa;</p> <p>-1 tipo de bolo (milho, fubá, mandioca ou arroz) – mínimo 60g;</p> <p>-2 tipos de frutas (mamão e melão), mínimo 120g de frutas frescas – servidas cortadas / fatiadas;</p> <p>- Presunto Fatiado – mínimo 50g;</p> <p>- Queijo Mussarela Fatiado – mínimo 50g;</p> <p>-Requeijão cremoso tradicional (servido em recipiente de inox ou vidro – devidamente identificado) – mínimo 10g;</p> <p>-Manteiga (servido em manteigueira)- mínimo 5g;</p> <p>Bebidas:</p>	27	700

	<p>-2 tipos de sucos naturais com e sem açúcar (acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas – mínimo 200 ml;</p> <p>-Café com e sem açúcar (servidos em garrafas térmicas e em inox – devidamente identificadas) – mínimo 50 ml;</p> <p>- Água quente (servida em garrafa térmica e em inox – devidamente identificada) - mínimo 150 ml;</p> <p>-Leite integral em pó – mínimo 15g;</p> <p>-Achocolatado em pó – mínimo 15g;</p> <p>- Iogurte sabor fruta (morango, coco, ameixa ou banana.) (servido em jarra de vidro – devidamente identificada) – mínimo 100 ml;</p> <p>-água com e sem gás– mínimo 200 ml.</p>		
04	<p>Café da Manhã II</p> <p>*2 Mini- Pão francês- mínimo 25g unidade;</p> <p>*2 Mini- sanduíches (feito com pão francês fatiado ou pão de batata) - mínimo 25g unidade;</p> <p>*Biscoito de queijo – mínimo 04 unidades;</p> <p>* Biscoito Amanteigado - mínimo 04 unidades;</p> <p>* Mini - Enroladinho de queijo –mínimo 04 unidades;</p> <p>*2 tipos de bolo (cenoura com cobertura de chocolate, bolo formigueiro, mandioca ou bolo de milho) - mínimo 60g;</p> <p>*3 tipos de frutas (mamão, melão e banana, servidas cortadas / fatiadas) – mínimo 120g frutas frescas;</p> <p>*Manteiga (servida em manteigueira) - mínimo 5g;</p> <p>*Geléia de morango - mínimo 10g;</p> <p>*Queijo frescal cortado / fatiado – mínimo 02 fatias;</p> <p>*Cereal de milho – mínimo 40g;</p> <p>*Granola – mínimo 40g;</p> <p>*Presunto fatiado – mínimo 50g;</p> <p>*Queijo Mussarela fatiado – mínimo 50g;</p> <p>*Peito de Peru defumado fatiado - mínimo 50g;</p>	67	700

	<p>*Requeijão Cremoso tradicional (servido em recipiente de vidro ou inox – devidamente identificado) – mínimo 10g;</p> <p>*Ovos de galinha mexidos – mínimo 50g;</p> <p>*Biju com manteiga – mínimo ½ biju;</p> <p>*Empadão de Frango ou torta salgada assada – mínimo 50g.</p> <p>Bebidas:</p> <p>*Água com e sem gás - mínimo 200 ml;</p> <p>*3 tipos de Sucos Naturais com e sem açúcar (acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas - mínimo 200 ml;</p> <p>*Chá em sachê (erva cidreira, canela, camomila, chá mate etc.) – mínimo 1 sachê;</p> <p>*Água quente (servida em garrafa térmica e em inox – devidamente identificada) – mínimo 200 ml;</p> <p>*Chocolate quente (servido em garrafa térmica e em inox – devidamente identificada) – mínimo 200 ml;</p> <p>*Café com e sem açúcar (servido em garrafas térmicas e em inox– devidamente identificadas)- mínimo 50 ml;</p> <p>*Leite quente (servido em garrafa térmica e em inox– devidamente identificada) - mínimo 200 ml;</p> <p>* Leite integral em pó – mínimo 15g;</p> <p>*Achocolatado em pó – mínimo 15g;</p> <p>*-iogurte sabor fruta (morango, coco, ameixa ou banana - servido em jarra de vidro – devidamente identificada) - mínimo 100 ml.</p>		
05	<p>Coquetel - Tipo I</p> <p>* canapés (com diversidade em recheios) - mínimo 06 unidades;</p> <p>*salgados fritos (com diversidade em recheios) - mínimo 06 unidades;</p> <p>*salgados assados (com diversidade em recheios) - mínimo 06 unidades;</p>	84	1.050

	<p>*Mini espetinho frito (ex: filé bovino com bacon, frango com bacon) – mínimo 04 unidades;</p> <p>*Torta doce (sabor: Ex: limão, maracujá, cupuaçu, morango etc.) – mínimo 100g;</p> <p>*água mineral com e sem gás – mínimo 200 ml;</p> <p>*Refrigerante Light e Convencional (embalagens de 2 litros, sabores: cola e guaraná - servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas) – mínimo 200 ml;</p> <p>*Sucos Naturais com e sem açúcar - 02 sabores (acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificados – mínimo 200 ml;</p> <p>*Salada de Frutas (com variedades de frutas e leite condensado, servido à parte – em recipiente de vidro ou inox) – mínimo 300 ml ou espetinho de frutas com variedades de no mínimo 4 (quatro) frutas – 1 por pessoa;</p> <p>* Sanduíche natural – 1 por pessoa.</p>		
06	<p>Coquetel - Tipo II</p> <p>* canapés (com diversidade em recheios) - mínimo 04 unidades;</p> <p>*salgados fritos (com diversidade em recheios) - mínimo 04 unidades;</p> <p>*salgados assados (com diversidade em recheios) - mínimo 04 unidades;</p> <p>* Finger foods (ex: escondidinho, rondelli, bobó de frango ou de camarão) – mínimo 200g;</p> <p>*Mini espetinho frito (ex: filé bovino com bacon, frango com bacon) – mínimo 04 unidades;</p> <p>*Petiscos (amendoim japonês, azeitona, etc)- mínimo 100g;</p> <p>*01 Tipo de sobremesa; Ex: Torta doce (sabor: Ex: limão, maracujá, cupuaçu, morango etc.) - mínimo 100g, sorvete – mínimo 150g, mousse – mínimo 150g;</p>	78	1.050

	<p>*água mineral com e sem gás - mínimo 200 ml;</p> <p>*Refrigerante Light e Convencional (embalagens de 2 litros, sabores: cola e guaraná - servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas) - mínimo 200 ml;</p> <p>*Sucos Naturais com e sem açúcar (02 sabores: acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificados - mínimo 200 ml;</p> <p>* Salada de Frutas (com variedades de frutas e leite condensado, servido à parte – em recipiente de vidro ou inox) – mínimo 300 ml ou espetinho de frutas com variedades de no mínimo 4 (quatro) frutas – 1 por pessoa;</p> <p>* Sanduíche natural – 1 por pessoa.</p>		
07	<p>Almoço / Jantar Tipo I -</p> <p>*2 Tipos de Saladas (ex: salada tropical, salpicão, salada de folhas)- mínimo 120g;</p> <p>*2 Tipos de Molho (ex: molho de limão e azeite, molho shoyo, molho de mel e mostarda - servidos à parte – em recipiente de vidro ou inox) - mínimo 10 ml;</p> <p>*2 Tipos de Carne: - mínimo 200g;</p> <p>- bovina (ex: picanha, filé mignon)</p> <p>- aves (ex: frango, peru)</p> <p>*2 Tipos de Acompanhamentos – arroz (ex: branco, com brócolis, com castanha) – mínimo 50g, batatas (ex: purê, sauté)- mínimo 150g, cremes, legumes- mínimo 100g;</p> <p>*Massas – (spaguetti, lasanha, nhoque, panqueca, penne, rondelli, talharim) – mínimo 150g;</p> <p>*2 Tipos de Sobremesas: Ex: - mínimo 150g;</p> <p>- sorvete (sabores: creme, chocolate, flocos, com banana flambada)</p> <p>- mousse (de limão, chocolate, maracujá);</p> <p>- pudim de leite condensado;</p>	11	700

	<p>*água mineral com e sem gás – mínimo 200 ml;</p> <p>* Refrigerante Light e Convencional (embalagens de 2 litros, sabores: cola e guaraná - servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas) - mínimo 200 ml;</p> <p>*Sucos Naturais com e sem açúcar (02 sabores: acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificados - mínimo 200 ml.</p>		
08	<p>Almoço / Jantar– Tipo II</p> <p>*2 Tipos de Salada (ex: salada tropical, salpicão, salada de folhas)- mínimo 120g;</p> <p>*2 Tipos de Molho (ex: molho de limão e azeite, molho shoyo, molho de mel e mostarda - servido à parte – em recipiente de vidro ou inox) – mínimo 10 ml;</p> <p>*2 Tipos de Carnes – mínimo 200g;</p> <p>-bovina (ex: picanha, filé mignon).</p> <p>-aves (ex: frango, peru).</p> <p>-Peixe Ex:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peixe de água doce - Ex: dourado, pirarucu, tucunaré, fidalgo. • Peixe de água salgada - Ex: linguado, arenque, atum, robalo, bacalhau, salmão. <p>*2 Tipos de Acompanhamentos – arroz (ex: branco, com brócolis, com castanha) – mínimo 50g , batatas (ex: purê, sauté) - mínimo 150g, cremes, legumes- mínimo 100g;</p> <p>*2 Tipos de Sobremesas: Ex: - mínimo 150g;</p> <p>- sorvete (sabores: creme, chocolate, flocos, com banana flambada)</p> <p>- mousse (de limão, chocolate, maracujá);</p> <p>- pudim de leite condensado.</p> <p>*água mineral com e sem gás – mínimo 200 ml;</p> <p>* Refrigerante Light e Convencional (embalagens de 2 litros, sabores: cola e guaraná - servidos em jarras</p>	13	497

	de vidro – devidamente identificadas) - mínimo 200 ml; *Sucos Naturais com e sem açúcar (02 sabores: acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificados - mínimo 200 ml.		
09	Petit Four *3 variedades de Petit four doces – 05 unidades; *3 variedades de Petit four salgados – 05 unidades; *Chá em sachê (ex: erva cidreira, canela, camomila, chá mate) - mínimo 02 unidades de sachê por pessoa; *Água quente (em garrafa térmica e em inox – devidamente identificada) – mínimo 200 ml; *Café com e sem açúcar (servidos em garrafa térmica e em inox – devidamente identificadas) – mínimo 50 ml; * Refrigerante Light e Convencional (embalagens de 2 litros, sabores: cola e guaraná - servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas) - mínimo 200 ml; *Sucos Naturais com e sem açúcar (02 sabores: acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificados - mínimo 200 ml.	21	210

05. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1. A contratada deverá utilizar somente gêneros alimentícios, materiais e utensílios de boa qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.

5.2. O cardápio poderá ser negociado, a título de substituição de alguns itens, diretamente com o colaborador do Sesi/TO e / ou do Senai/TO responsável pela solicitação, com antecedência mínima de 24 horas antes do evento quando Coffe Break, Café da Manhã ou Petit Four e 48 horas antes do evento quando Coquetel, Almoço ou Jantar, contanto que não altere o valor do cardápio escolhido.

5.3. O chá deve ser servido em sachês.

5.4. O adoçante deve acompanhar todos os serviços, devido aos componentes do cardápio, sem açúcar.

5.5. Os salgados deverão ser feitos no dia do evento e servidos quentes (para os salgados desse tipo).

5.6. Os sucos naturais devem ser servidos gelados, e em jarras de vidro – devidamente identificadas.

5.7. Os alimentos devem ser acondicionados em recipientes fechados ou perfeitamente cobertos, de forma que não haja deslocamento dos mesmos quando transportados. O transporte deve ser realizado em veículo fechado e em boas condições de higiene.

5.8. Durante a prestação dos serviços, a empresa contratada deverá manter no local, um funcionário / responsável pela coordenação da prestação dos serviços, devidamente uniformizado e em atendimento as normas da ANVISA (Resolução- RDC nº 216/2004- site: http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf) devendo o mesmo estar devidamente identificado pela logomarca da empresa no uniforme ou pelo uso de crachá. Poderá ser dispensada a permanência do responsável pela coordenação da prestação dos serviços quando a CONTRATANTE considerar pertinente.

5.9. A CONTRATADA deverá manter todos os seus funcionários/prestadores de serviço devidamente uniformizados e em atendimento as normas da ANVISA (Resolução- RDC nº 216/2004- site: http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf).

5.10. Após a prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá retirar seus utensílios e deixar o local organizado e limpo.

5.11. Os serviços poderão ocorrer de segunda a sexta feira, em finais de semana e feriados, nos horários previamente estabelecidos pelo Solicitante.

5.12. As frutas e os sabores dos sucos serão mediante escolha do SESI – DR / TO e do SENAI – DR / TO.

5.13. Os alimentos deverão ser entregues nos locais e horários definidos pelo SESI – DR / TO e do SENAI – DR / TO.

5.14. Fica sob a responsabilidade da CONTRATADA todo o material necessário à prestação dos serviços, como por exemplo, os utensílios, guardanapos de pano ou papel (a ser escolhido pelos CONTRATANTES), copos de vidro ou descartáveis, taças de vidro transparente, bandejas, pratos, talheres, toalhas para mesa etc.

5.15. Fica sob a responsabilidade da CONTRATADA a equipe de apoio, como garçons, cozinheiros, copeiros etc.

06. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

6.1. O critério de julgamento das propostas será menor preço global.

07. DAS CONDIÇÕES E PRAZOS PARA PAGAMENTO

7.1. A CONTRATADA emitirá NOTA FISCAL DE **SERVIÇO**, em conformidade com o item 4 (DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS) deste termo de referência.

7.2. A emissão das notas fiscais deverá ser de acordo com cada pedido confirmado, obedecendo às prerrogativas contidas no procedimento e norma financeira interna deste Regional.

7.3. Os pagamentos serão efetuados mediante depósito bancário em conta corrente em nome da empresa CONTRATADA, até 30 (trinta) dias após a entrega dos serviços contratados, em conformidade com as prerrogativas deste Termo.

7.4. A CONTRATADA deverá apresentar, para fins de pagamento, os seguintes documentos, em vigência na data do pagamento de cada nota fiscal:

- a) CERTIDÃO NEGATIVA DE TRIBUTOS FEDERAIS;
- b) Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) emitido pela Caixa Econômica Federal - PARA PESSOA JURÍDICA.

7.5. A CONTRATADA deverá manter durante todo o período relativo à execução dos serviços constantes na Ata de Registro de Preços as mesmas condições de habilitação exigidas neste termo.

7.6. Constatando-se a perda da regularidade fiscal no curso da execução da Ata de Registro de Preços, a Contratada será notificada por escrito, para no prazo de 05 (cinco) dias úteis regularizar sua situação, ou apresentar defesa.

7.7. O prazo constante do item anterior poderá ser prorrogado a critério do SESI-DR/TO e do SENAI-DR/TO.

7.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, os CONTRATANTES adotarão as medidas necessárias ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.

08. DA HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados conforme previsto no edital de licitação, sob pena de inabilitação.

09. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. A qualificação técnica deverá ser comprovada conforme previsto no edital de licitação, sob pena de inabilitação.

10. DOS DADOS PARA FATURAMENTO DAS NOTAS FISCAIS

10.1. As notas fiscais de **SERVIÇO** deverão ser faturadas em nome do SESI/TO E SENAI/TO, de acordo com cada pedido de compra, conforme os dados das unidades contratantes abaixo:

- **RAZÃO SOCIAL: SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI.**

NOME FANTASIA: SESI- DR/TO (SEDE).

CNPJ: 03.777.433/0001-46.

INSCRIÇÃO ESTADUAL: ISENTO.

ENDEREÇO: Quadra ACSE 1, Rua de Pedestre SE 03, Conj. 02, Lote 34-A, Edifício Armando Monteiro Neto, Plano Diretor Sul, 3º ANDAR.

CEP: 77020-016.

- **RAZÃO SOCIAL: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI.**

NOME FANTASIA: SENAI- DR/TO (SEDE).

CNPJ: 03.777.465/0001-41.

INSCRIÇÃO ESTADUAL: ISENTO.



Serviço Social da Indústria

PELO FUTURO DO TRABALHO



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

PELO FUTURO DO TRABALHO

ENDEREÇO: Quadra ACSE 1, Rua de Pedestre SE 03, Conj. 02, Lote 34-A, Edifício Armando Monteiro Neto, Plano Diretor Sul, 2º ANDAR.
CEP: 77020-016.

• **RAZÃO SOCIAL: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI.**
NOME FANTASIA: SENAI - DR/TO - CENTRO DE EDUCAÇÃO E TECNOLOGIA - CETEC PALMAS.

CNPJ: 03.777.464/0002-22.

INSCRIÇÃO ESTADUAL: ISENTO.

ENDEREÇO: QUADRA AANO 20, Avenida LO 4, Lote 05, Conjunto 03 – Plano Diretor Norte, Palmas-TO.

CEP: CEP 77.001-132.

• **RAZÃO SOCIAL:-SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI.**

NOME FANTASIA: SESI - DR/TO - UNIDADE OPERACIONAL DO SESI.

CNPJ: 03.777.433/0002-27.

INSCRIÇÃO ESTADUAL: ISENTO.

ENDEREÇO: Quadra ACSE 1, Rua SE 5, Lote 01, Conjunto 04 – Plano Diretor Sul, Palmas-TO.

CEP: 77020-018.

• **RAZÃO SOCIAL: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI.**

NOME FANTASIA: SENAI - DR/TO - CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL – CFP TAQUARALTO.

CNPJ: 03.777.465/0007-37.

INSCRIÇÃO ESTADUAL: ISENTO.

ENDEREÇO: AVENIDA TOCANTINS, QUADRA 09, LOTE 06-A, SETOR MORADA DO SOL, TAQUARALTO – PALMAS/TO.

CEP: 77.066-044.

11. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da contratação correrão por conta das dotações orçamentárias próprias de cada área/unidade atendida, conforme conta: DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO – PJ 3.1.01.06.26.002, unidades e centros constantes na tabela abaixo.

11.2. Deverá constar no pedido de compra a unidade e o centro de responsabilidade pertinente a cada área/unidade atendida.

SESI	
UNIDADE	CENTRO
290101 AÇÕES CONSULTIVAS E DELIBERATIVAS	10101010101 Gestão Consultiva Deliberativa
	10211010101 ETD da Gestão
290102 AÇÕES DA GESTÃO EXECUTIVA	10101010201 Gestão Executiva
	10201010501 Assessoria de Gestão Estratégica
	20101010101 Transferências Regimentais e Regulamenta
290103 UNIDADE PLANEJAMENTO ORÇAMENTO E GESTÃO	10201010401 Planejamento, Orçamento e Desempenho
	10201010406 PJ-Automação da Gestão de Desempenho
	10211010101 ETD da Gestão
290104 UNIDADE EXECUTIVA DE EDUCAÇÃO	30310010101 Gestão da Educação
	30310010120 PJ - Sol. Inov. Matem. e Ciências da Nat
	30310010121 PJ- Modernização do Lab. de Biologia
290105 UNIDADE EXECUTIVA DE SSI	30410010101 Gestão da Saúde e Segurança na Indústria
	30410010103 PJ - Integração de Sistemas Legados

290107 UCI-UNIDADE DE COMUNICAÇÃO INSTITUCIONAL	10201010301	Comunicação
	10211010101	ETD da Gestão
290108 UNIMARKETING - UNIDADE DE MARKETING	30703010102	Atendimento de Clientes- Divulgação
	30703010201	Marketing
290109 UNIMERCADO- UNIDADE DE MERCADO	30703010101	Atendimento de Clientes
	30711010101	ETD do Suporte ao Negócio
	40101030102	PJ -CRM Ferramenta Relacionamento Client
290110 DIRETORIA CORPORATIVA	10201010101	Jurídico
	10201010102	Licitações e Contratos
	10201010502	Ouvidoria
	10201010503	Diretoria Corporativa
	10211010101	ETD da Gestão
290111 UNIAD-UNIDADE ADMINISTRATIVA	30710010102	Subvenções Extraordinárias
	40101010101	Gestão Administrativa
	40101010102	SEDE-Edifício Armando Monteiro
	40101030201	Gestão de Informação e Documentação
290112 UNICON - UNIDADE DE CONTABILIDADE	10201010201	Controle Interno
	40101010202	Contabilidade
	40111010101	ETD do Apoio
290113 UNIFIN-UNIDADE FINANCEIRA	20101010301	Administração Corporativa
	40101010201	Gestão Financeira
	40101010301	Gestão da Arrecadação
290114 UNIGEP-UNIDADE GESTÃO DE PESSOAS	40101020101	Gestão de Pessoas
	40101020102	PJ-Adequação FOPAG ao eSOCIAL
	40101020201	PJ-Automação de Recrutamento Seleção
290115 UNITI-UNIDADE DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO	30710010102	Subvenções Extraordinárias
	40101030101	Gestão de Tecnologia da Informação
	40101030103	PJ-PDTI 3º Fase
	40111010101	ETD do Apoio
29020101 SESI - EDUCAÇÃO - Palmas	30301041001	EJA – Ensino Médio EaD
	30301041101	EJA – Profissionalizante
	30302010101	Educação Continuada em Educação
	30307010301	Indústria do Conhecimento
	30310010120	PJ - Sol. Inov. Matem. e Ciências da Nat
	30311010101	ETD da Educação
29020102 SESI - SAÚDE E SEGURANÇA- Palmas	30302010301	Educação Continuada em Saúde e Segurança
	30302010701	Educação Continuada em Esporte - Atleta
	30302020201	Eventos Educativos em Saúde e Segurança
	30401020201	PNSST IC (NR18)
	30401020301	PPRA e higiene ocupacional (NR 09 e NR 1
	30401020401	Assessoria em Ergonomia (NR 17)
	30401020501	LTCAT, Laudos de Insalubridade e Pericul
	30401020601	PCMSO (NR 07)
	30401020701	Consultas ocupacionais

	30401020801	Exames ocupacionais
	30401020901	Demais serviços especializados em SST
	30401110101	ETD dos Serviços Especializados em SST
	30403011901	Imunização
	30403012001	Atividade física esportiva
	30403012103	Ginástica na Empresa
	30403012104	Atividade Física e Esportiva Corporativa
	30403012201	Consultas por especialidades
	30403012501	Circuito do Bem Estar
	30501010301	Formação Cultural
	30601030501	Mobilização Nacional e Regional para a P
29020103	GESTÃO DA UNIDADE - Palmas	30703010101 Atendimento de Clientes
		30710010101 Gestão das Unidades Operacionais
		30710010102 Subvenções Extraordinárias
		30711010101 ETD do Suporte ao Negócio
SENAI		
UNIDADE	CENTRO	
290101	Conselho Regional	10101010102 Conselho Regional
		10211010101 ETD da Gestão
290102	Diretoria Regional	10101010202 Diretoria Regional
		10211010101 ETD da Gestão
		20101010101 Transferências Regimentais e Regulamenta
		30310010103 Projetos BNDES
290103	UNIPLAN - Unidade de Planejamento	10201010401 Planejamento, Orçamento e Desempenho
		10201010406 PJ-Automação da Gestão de Desempenho
		10211010101 ETD da Gestão
290104	UNETI - Unidade Educ, Tecno e Inovação	30210010101 Gestão da Tecnologia e Inovação
		30303020500 Termo de Cooperação
		30310010102 Gestão da Educação Profissional
		30310010104 Gestão das Unidades Móveis
		30310010105 SAEP - Avaliação da Educação
		30310010106 Empresa Madrinha
		30310010107 Torneio de Situações de Aprendizagem
		30310010111 PJ-Seminário Movimento Indústria pela Ed
		30310010112 PJ-Certificação Digital
		30310010113 PJ-Implantação Sistema Gestão Escolar
		30311010101 ETD da Educação
290107	UCI - Unidade Comunicação Institucional	10201010301 Comunicação
		10211010101 ETD da Gestão
290108	UNIMARKETING - Unidade Marketing	30703010102 Atendimento de Clientes- Divulgação
		30703010103 Feiras e Eventos
		30703010201 Marketing
		30711010101 ETD do Suporte ao Negócio
		30703010101 Atendimento de Clientes

290109 UNIMERCADO-Unidade de Mercado	30703010104	Estruturação dos SAC's
	30703010106	PJ-CRM Ferramenta Relacionamento Client
	30703010202	PJ-Mundo Senai
	30711010101	ETD do Suporte ao Negócio
290110 DIREC - Diretoria Corporativa	10201010101	Jurídico
	10201010102	Licitações e Contratos
	10201010502	Ouvidoria
	10201010503	Diretoria Corporativa
	10211010101	ETD da Gestão
290111 UNIAD - Unidade Administrativa	40101010101	Gestão Administrativa
	40101010102	SEDE-Edifício Armando Monteiro
	40101030201	Gestão de Informação e Documentação
	40111010101	ETD do Apoio
290112 UNICON - Unidade de Contabilidade	10201010201	Controle Interno
	40101010202	Contabilidade
	40111010101	ETD do Apoio
290113 UNIFIN - Unidade Financeira	20101010301	Administração Corporativa
	40101010201	Gestão Financeira
	40101010301	Gestão da Arrecadação
	40111010101	ETD do Apoio
290114 UNIGEP - Unidade de Gestão de Pessoas	40101020101	Gestão de Pessoas
	40101020102	PJ-Adequação FOPAG ao eSOCIAL
	40101020201	PJ-Automatização de Recrutamento Seleção
	40111010101	ETD do Apoio
290115 UNITI-Unidade de Tecnologia da Informação	40101030101	Gestão de Tecnologia da Informação
	40101030103	PJ-PDTI 3º Fase
	40111010101	ETD do Apoio
29030101 PALMAS Educação	30303010110	Iniciação - Automação
	30303010125	Iniciação - Eletroeletrônica
	30303010135	Iniciação - Gestão
	30303010155	Iniciação - Metalmecânica
	30303010175	Iniciação - Seg Trabalho
	30303020115	Aprendizagem - Automotiva
	30303020135	Aprendizagem - Gestão
	30303020215	Qualificação - Automotiva
	30303020230	Qualificação - Energia
	30303020235	Qualificação - Gestão
	30303020280	Qualificação - Tec Informação
	30303020435	Qualificação Semi - Gestão
	30303020480	Qualificação Semi - Tec Informação
	30303020505	Aperfeiçoamento - Alimentos
	30303020510	Aperfeiçoamento - Automação
	30303020575	Aperfeiçoamento - Seg Trabalho
30303020580	Aperfeiçoamento - Tec Informação	

	30303020935	Qualificação Itin V - Gestão
	30303040130	Aprendizagem Técnica - Energia
	30303040135	Aprendizagem Técnica - Gestão
	30303040165	Aprendizagem Técnica - Química
	30303040210	Técnico - Automação
	30303040215	Técnico - Automotiva
	30303040230	Técnico - Energia
	30303040235	Técnico - Gestão
	30303040245	Técnico - Logística
	30303040265	Técnico - Química
	30303040280	Técnico - Tec Informação
	30310010102	Gestão da Educação Profissional
	30311010101	ETD da Educação
29030102 PALMAS Tecnologia	30201020201	Consultoria em Processo Produtivo
	30201020401	Consultoria atendimento a Legislações
	30210010101	Gestão da Tecnologia e Inovação
	30211010101	ETD da Tecnologia e Inovação
29030103 PALMAS Gestão	30703010101	Atendimento de Clientes
	30710010101	Gestão das Unidades Operacionais
	30711010101	ETD do Suporte ao Negócio
29060101 TAQUARALTO Educação	30303010120	Iniciação - Construção Civil
	30303010150	Iniciação - Madeira
	30303010175	Iniciação - Seg Trabalho
	30303010180	Iniciação - Tec Informação
	30303010195	Iniciação - Vestuário
	30303020137	Aprendizagem - Gestão Porto
	30303020205	Qualificação - Alimentos
	30303020220	Qualificação - Construção Civil
	30303020230	Qualificação - Energia
	30303020235	Qualificação - Gestão
	30303020270	Qualificação - Refrigeração
	30303020280	Qualificação - Tec Informação
	30303020295	Qualificação - Vestuário
	30303020405	Qualificação Semi - Alimentos
	30303020420	Qualificação Semi - Construção Civil
	30303020470	Qualificação Semi - Refrigeração
	30303020505	Aperfeiçoamento - Alimentos
	30303020520	Aperfeiçoamento - Construção Civil
	30303020575	Aperfeiçoamento - Seg Trabalho
	30303020580	Aperfeiçoamento - Tec Informação
	30303020595	Aperfeiçoamento - Vestuário
	30303020970	Qualificação Itin V - Refrigeração
	30303040235	Técnico - Gestão
	30303040270	Técnico - Refrigeração

	30303040295	Técnico - Vestuário
	30310010102	Gestão da Educação Profissional
29060103 TAQUARALTO Gestão	30703010101	Atendimento de Clientes
	30710010101	Gestão das Unidades Operacionais

12. DAS OBRIGAÇÕES

12.1. Os CONTRATANTES obrigam-se a:

- Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições contratadas para a prestação dos serviços;
- Proceder aos pagamentos dos serviços prestados em conformidade com o objeto de cada pedido de compra;
- Gerenciar e fiscalizar a qualidade dos serviços prestados;
- Comunicar à CONTRATADA sobre possíveis irregularidades observadas durante a execução dos serviços prestados, para que seja providenciada a imediata correção;
- Verificar a regularidade de recolhimento dos encargos sociais antes do pagamento.

12.2. A CONTRATADA obriga-se a:

- Atender as autorizações previamente encaminhadas no prazo estipulado neste termo;
- Manter o mesmo padrão de qualidade dos serviços prestados durante toda a execução do contrato;
- A falta no atendimento será considerada falta grave e sujeitará a CONTRATADA às sanções previstas neste instrumento;
- Não assumir qualquer despesa em nome destes Regionais, em hipótese alguma;
- Prestar os serviços de forma a não interromper ou prejudicar os trabalhos e as atividades exercidas no local;
- Comunicar, por escrito, imediatamente ao Fiscal do Contrato, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual para a devida adoção das providências cabíveis;
- Providenciar pessoal habilitado necessário à execução dos serviços até o cumprimento integral do contrato;
- A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos danos causados diretamente aos CONTRATANTES ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;
- A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por qualquer acidente que venha ocorrer com seus empregados, ou caso esses provoquem acidentes que prejudique os servidores dos CONTRATANTES;
- A CONTRATADA deverá manter devidamente limpos os locais onde os serviços forem realizados;
- Fornecer toda a estrutura de Buffet, instrumentos, equipamentos, utensílios, mão de obra, transporte e o que mais for necessário para a completa e perfeita execução dos serviços. Os custos relativos a esses insumos deverão estar embutidos nos respectivos custos dos serviços;
- Nos preços orçados obrigatoriamente devem estar inclusos todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas, ou de qualquer outra natureza para a efetivação da prestação dos serviços objeto deste instrumento;
- Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou complementações que se fizerem necessárias nos serviços de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato;
- Caberá à CONTRATADA, além do cumprimento dos regulamentos de licitações e contratos do SESI e SENAI, atender as especificações e regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (<http://www.anvisa.gov.br>);

- Responder civilmente por danos causados por intoxicação alimentar, além de outros eventuais danos causados aos CONTRATANTES e/ou a terceiros, em decorrência da execução do objeto contratual;
- A CONTRATADA deverá dispor, igualmente, de todo o equipamento de apoio necessário para a realização dos eventos, tais como:
 - travessas de inox ou porcelana branco (sem trincas ou lascas);
 - jarras de inox ou vidro fino transparente cristal para o serviço de refrigerante, água, samovar/bule (sem trincas ou lascas – devidamente identificadas);
 - xícaras/pires de porcelana branco (sem trincas ou lascas);
 - talheres completo em inox;
 - travessas para o serviço de ENTRADAS em inox;
 - cumbucas porcelana branco (sem trincas ou lascas) ou inox (recipiente);
 - taças em vidro transparente cristal (sem trincas ou lascas);
 - pratos de sobremesa em porcelana branca (sem trincas ou lascas);
 - pratos para almoço, jantar e sobremesa em porcelana branca (sem trincas ou lascas);
 - taças em vidro transparente cristal para o serviço de refrigerantes, sucos e água (sem trincas ou lascas);
 - mesas de aparador de buffet;
 - toalhas para mesas de aparador de buffet;
 - guardanapos brancos tamanho grande descartáveis para o serviço de ENTRADA;
 - guardanapos em tecido, cor a ser escolhida pelos CONTRATANTES, conforme o evento, para o serviço de almoço, jantar, coquetel e café da manhã;
 - garrafas térmicas (em inox – devidamente identificadas);
- A listagem declinada acima não é exaustiva e caso seja necessária à utilização de outros equipamentos, tal encargo competirá à CONTRATADA, sem quaisquer ônus aos CONTRATANTES.

13. DO PRAZO DE ENTREGA

13.1. A organização do espaço, os utensílios domésticos, bebidas e equipe de apoio deve ser organizada e estar apta para a prestação dos serviços em até uma hora de antecedência do horário marcado para a realização do evento.

14. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos do Art. 34 do Regulamento de Licitações e Contratos do SESI e SENAI.

15. DAS PENALIDADES

15.1. As penalidades serão aplicadas conforme previsto no edital de licitação e minuta de contrato.

16. DA REVISÃO DE PREÇOS E REAJUSTES

16.1. Os preços permanecerão invariáveis pelo período de 12 (doze) meses salvo se houver alteração de preços em decorrência de desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, só será examinada mediante apresentação de documentos que comprovem, de forma inequívoca, a modificação da relação encargos/retribuição inicialmente pactuada.

16.2. Os valores contratados poderão ser atualizados após 12 (doze) meses, com base na variação do IGP-M (FGV), desde que os valores estejam compatíveis com aqueles praticados no mercado pelas demais prestadoras dos serviços do objeto deste instrumento.

17. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

17.1. O licitante deixará de ter o seu preço registrado quando incorrer em alguma das hipóteses dos incisos I, II e III do art. 38 do Regulamento de Licitações do SESI e do SENAI. In verbis:

Art. 38 - O licitante deixará de ter o seu preço registrado quando:

I – descumprir as condições assumidas no instrumento por ele assinado;

II – não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado pelo mercado;

III – quando, justificadamente, não for mais do interesse do SESI-DR/TO e do SENAI-DR/TO.

18. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

18.1. A gestão da ATA ficará a cargo da Gerente Administrativa da UNIAD, senhora Maria do Socorro Lira Cardoso.

18.2. A execução do pedido de compra dos serviços será acompanhada e fiscalizada por um colaborador de cada unidade, do SESI/TO e do SENAI/TO.

18.3. Será eleito um colaborador em cada unidade para fiscalizar os pedidos realizados pela unidade em que está lotado, conforme a relação de fiscais abaixo:

SENAI:

Diretoria Regional – **Anésia Teixeira Barbosa;**

Unidade de Educação, Tecnologia e Inovação - **Michelly Moreira de Carvalho;**

Unidade de Planejamento, Orçamento e Gestão - **Angeli Moraes Leite de Sousa;**

Unidade de Marketing e Relações com o Mercado- **Géssyca Praxedes Almeida Silva;**

Centro de Educação e Tecnologia de Palmas-CETEC – **Maristela Santos de Moraes;**

Centro de formação Profissional – CFP Taquaralto - **Cleici Mara Nubeli da Silva.**

SESI:

Superintendência Regional – **Priscila Gonçalves Ferreira;**

Unidade Executiva de Negócio - Educação – **Thatiane Martins da Silva;**

Unidade Executiva de Negócio – SSI – **Kaysha Lorrana da Silva;**

Unidade de Planejamento, Orçamento e Gestão - **Talita Evangelista da Silva;**

Unidade de Marketing e Relações com o Mercado - **Géssyca Praxedes Almeida Silva;**

Unidade Operacional de Palmas - **Ivailde Silva Tavares.**

CORPORATIVO:

Diretoria Corporativa – **Maria do Socorro Lira Cardoso;**

Unidade Administrativa – **Maria do Socorro Lira Cardoso;**

Unidade de Tecnologia da Informação – **Calebe de Araujo Santos;**

Unidade de Gestão de Pessoas – **Suellen Silva Queiroz;**

Unidade de comunicação - **Monica Muniz.**

18.4. O fiscal da ATA deverá comunicar imediatamente a gestora qualquer problema que venha acontecer durante a execução dos serviços, com vista aos alinhamentos cabíveis sem prejuízo para as partes.

18.5. Ao fiscal da ATA incumbirá o acompanhamento da execução dos serviços, determinando à empresa contratada as providências necessárias ao regular e efetivo cumprimento do objeto contratado, bem como anotar e enquadrar as infrações constatadas, comunicando as mesmas a gestora.

18.6. O fiscal da ATA deverá encaminhar a portaria das referidas localidades autorizando a execução dos serviços programados para feriados e finais de semana até às 14 horas do dia útil anterior ao dia programado para execução dos trabalhos.

18.7. Ao fiscal caberá atestar a(s) nota(s) fiscal (is), após o recebimento e conferências dos serviços prestados.

18.8. O Acompanhamento e Recebimento dos serviços ficarão a cargo do Fiscal da ATA, o qual deverá fazer o check-list de todo o serviço contratado, conforme o pedido de compra, na entrega e no recebimento dos serviços.

19. DA ADESÃO

19.1. A Ata de Registro de Preços firmada com o SESI-DR/TO e com o SENAI-DR/TO poderá ser objeto de adesão por outro Serviço Social Autônomo, observando as prerrogativas legais do Regulamento de Licitações do SESI e do SENAI.

20. DA AVALIAÇÃO DO FORNECEDOR

20.1. A CONTRATADA deverá passar por critérios de avaliação de fornecedores antes do pagamento pelos CONTRATANTES, conforme instrução de trabalho interna do SESI-DR/TO e do SENAI-DR/TO: IT. CP. 09 – item 6.5 Recebimento de Materiais, Bens e Serviços, nos critérios: Atendimento, Pontualidade, Qualidade e Cumprimento de cláusulas contratuais.

21. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

21.1. O SENAI – DR/TO e SESI – DR/TO poderão alterar ou revogar o presente instrumento, a qualquer tempo, desde que justificado.

21.2. A CONTRATADA deverá fornecer todo suporte necessário para a dinamização, atendimento e concretização dos serviços constantes neste instrumento.

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO E DE INEXISTÊNCIA DE MENORES

Palmas (TO), dede 2020.

Ao

SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI-DR/TO
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – SENAI-DR/TO

Prezados Senhores,

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por meio de seu representante legal Senhor _____, portador da Cédula de Identidade nº _____, expedida pelo _____, inscrito no CPF sob o nº _____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, para fins desta licitação, Pregão Presencial nº 008/2020, declara que:

- a) Não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menores de 16 (dezesseis) anos, salvo se na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.
- b) Não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e com as entidades do Sistema “S” (SENAI, SESI, SESC, SEBRAE, etc.), bem como comunicará qualquer fato ou evento superveniente quanto à habilitação ao certame supra, especificamente à Qualificação Técnica, Regularidade Fiscal, Capacidade Jurídica e Situação Econômico-Financeira.
- c) Não foi declarada inidônea pelo Tribunal de Contas da União, nos termos do art. 46 da Lei n 8.443/1992.

Atenciosamente,

(Assinatura do representante legal ou proprietário)
CNPJ da Empresa



Serviço Social da Indústria
PELO FUTURO DO TRABALHO



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

ANEXO III
DECLARAÇÃO DE PARENTESCO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 008/2020 Sesi/SENai-DR/TO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2020 Sesi/SENai-DR/TO

Declaro, sob as penas da lei e para fins de contratação com o Sesi/SENai-TO, que nos quadros da empresa _____ CNPJ nº _____ INEXISTE vínculo de parentesco por consanguinidade ou por afinidade entre Sócios, Gerentes ou Diretores até o 3º grau, com Dirigentes, Gerentes, Assessores e Conselheiros do Sesi e SENai Tocantins.

Em caso positivo, citar os nomes dos parentes e qual a relação de parentesco:

1º Nome: _____
Relação de parentesco: _____

2º Nome: _____
Relação de parentesco: _____

3º Nome: _____
Relação de parentesco: _____

Cidade, data.

Nome e assinatura do Representante Legal da Licitante

MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 008/2020 SESI/SENAI-DR/TO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2020 – Menor Preço Global
VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO: 12 (doze) meses

Aos dias do mês de do ano dois mil e vinte, nos termos do “Regulamento de Licitações e Contratos do SESI e SENAI” e as demais normas legais aplicáveis, de acordo com o resultado da classificação da proposta apresentada no Pregão Presencial nº 008/2020, para REGISTRO DE PREÇO, tipo MENOR PREÇO GLOBAL, transcorrido o prazo para interposição de recursos e a necessária homologação, o **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – SENAI-DR/TO**, inscrito no CNPJ sob nº 03.777.465/0001-41, representado neste ato pela sua Diretora Regional, Sra. Márcia Rodrigues de Paula, e o **SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI-DR/TO**, inscrito no CNPJ sob o nº 03.777.433/0001-46, representado pelo seu Superintendente, Sr. Charles Alberto Elias, ambos com sede na Quadra ACSE 1, Rua de Pedestre SE 03, Lote 34-A, Plano Diretor Sul, Palmas-TO, CEP 77.020-016, resolvem lavrar a presente Ata, para **REGISTRAR** os preços da empresa abaixo relacionada e classificada no certame, observadas as condições do edital que integram este instrumento de registro e as cláusulas e condições estipuladas a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DOS FORNECEDORES E PREÇOS REGISTRADOS

1.1. Empresa: _____, CNPJ nº: _____, com sede _____, representada neste ato pelo Sr. _____, CPF nº _____, RG nº _____, compromete-se a fornecer os itens especificados abaixo, nas condições estabelecidas no edital do certame licitatório e cláusulas aqui descritas:

ITEM	UND.	DESCRIÇÃO	QUANT.	VLR UNIT.	VLR TOTAL
VALOR GLOBAL: R\$(.....)					

CLÁUSULA SEGUNDA - PRAZO DE VALIDADE DOS PREÇOS REGISTRADOS

2.1. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período.

2.2. Durante o prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços, o SESI-DR/TO e SENAI-DR/TO não serão obrigados a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para contratação pretendida, sendo assegurado à beneficiária do Registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ADESÃO A ATA PARA REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser objeto de adesão por outro Serviço Social Autônomo.

3.2. Caberá ao Órgão Gerenciador/SESI/SENAI autorizar ou não a adesão de terceiros, de que trata o item acima.

3.3. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições aqui estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações assumidas.

3.4. As aquisições ou contratações a que se refere este item não poderão exceder, por entidade/aderente, a 100% dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

4.1. As contratações do serviço de Buffet serão realizadas através do Pedido de Compra. Antes da formalização do Pedido de Compra, a unidade solicitante deverá consultar formalmente (via e-mail) a UNIAD / Central de contratos sobre a disponibilidade do quantitativo constante da ATA de Registro de Preço.

4.2. A unidade solicitante deverá efetuar as suas contratações de serviço de Buffet através do Pedido de Compra com antecedência mínima de:

- 24 horas antes do evento quando Coffe Break, Café da Manhã ou Petit Four;
- 48 horas antes do evento quando Coquetel, Almoço ou Jantar.

4.3. A quantidade de pessoas por evento será informada no pedido de compra e não deverá ser inferior a **10 pessoas**.

4.4. A empresa contratada deverá disponibilizar equipe de apoio para a prestação dos serviços de Buffet.

4.5. Em relação à quantidade de garçons por evento, a CONTRATADA deverá disponibilizá-los, conforme demanda dos CONTRATANTES.

4.6. A CONTRATADA deverá dispor de seus garçons devidamente uniformizados, devendo os mesmos trajar uniforme completo da empresa CONTRATADA, sapato e cinto.

4.7. A CONTRATADA deverá dispor de sua equipe de montagem devidamente uniformizada, devendo os mesmos trajar uniforme completo da empresa CONTRATADA.

4.8. Toda a equipe da CONTRATADA (garçons e equipe de montagem) deverá estar devidamente identificada pela logomarca da empresa no uniforme ou pelo uso de crachás.

4.9. A organização do espaço, os utensílios domésticos, bebidas e equipe de apoio deve ser organizada e estar apta para a prestação dos serviços em até uma hora de antecedência do horário marcado para a realização do evento.

4.10. A Fornecedora deverá utilizar somente gêneros alimentícios, materiais e utensílios de boa qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.

4.11. O cardápio poderá ser negociado, a título de substituição de alguns itens, diretamente com o colaborador do SESI-DR/TO e / ou do SENAI-DR TO responsável pela solicitação, com antecedência mínima de 24 horas antes do evento quando Coffe Break, Café da Manhã ou Petit Four e 48 horas antes do evento quando Coquetel, Almoço ou Jantar, contanto que não altere o valor do cardápio escolhido.

4.12. O chá deve ser servido em sachês.

4.13. O adoçante deve acompanhar todos os serviços, devido aos componentes do cardápio, sem açúcar.

4.14. Os salgados deverão ser feitos no dia do evento e servidos quentes (para os salgados desse tipo).

4.15. Os sucos naturais devem ser servidos gelados, e em jarras de vidro – devidamente identificadas.

4.16. Os alimentos devem ser acondicionados em recipientes fechados ou perfeitamente cobertos, de forma que não haja deslocamento dos mesmos quando transportados. O transporte deve ser realizado em veículo fechado e em boas condições de higiene.

4.17. Durante a prestação dos serviços, a empresa contratada deverá manter no local, um funcionário / responsável pela coordenação da prestação dos serviços, devidamente uniformizado e em atendimento as normas da ANVISA (Resolução- RDC nº 216/2004- site: http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf) devendo o mesmo estar devidamente identificado pela logomarca da empresa no uniforme ou pelo uso de crachá. Poderá ser dispensada a permanência do responsável pela coordenação da prestação dos serviços quando a CONTRATANTE considerar pertinente.

4.18. A CONTRATADA deverá manter todos os seus funcionários/prestadores de serviço devidamente uniformizados e em atendimento as normas da ANVISA (Resolução- RDC nº 216/2004- site: http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf).

4.19. Após a prestação dos serviços, a FORNECEDORA deverá retirar seus utensílios e deixar o local organizado e limpo.

4.20. Os serviços poderão ocorrer de segunda a sexta feira, em finais de semana e feriados, nos horários previamente estabelecidos pelo Solicitante.

4.21. As frutas e os sabores dos sucos serão mediante escolha do SESI – DR / TO e do SENAI – DR / TO.

4.22. Os alimentos deverão ser entregues nos locais e horários definidos pelo SESI – DR / TO e do SENAI – DR / TO.

4.23. Fica sob a responsabilidade da FORNECEDORA todo o material necessário à prestação dos serviços, como por exemplo, os utensílios, guardanapos de pano ou papel (a ser escolhido pelo SESI-DR/TO e SENAI-DR/TO), copos de vidro ou descartáveis, taças de vidro transparente, bandejas, pratos, talheres, toalhas para mesa etc.

4.24. Fica sob a responsabilidade da FORNECEDORA a equipe de apoio, como garçons, cozinheiros, copeiros etc.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. A CONTRATADA emitirá NOTA FISCAL DE **SERVIÇO**, em conformidade com a Cláusula Primeira desta Ata de Registro de Preços.

5.2. A emissão das notas fiscais deverá ser de acordo com cada pedido confirmado, obedecendo às prerrogativas contidas no procedimento e norma financeira interna deste Regional.

5.3. Os pagamentos serão efetuados mediante depósito bancário em conta corrente em nome da empresa FORNECEDORA, até 30 (trinta) dias após a entrega dos serviços contratados, em conformidade com as prerrogativas desta Ata de Registro de Preços.

5.4. A FORNECEDORA deverá apresentar, para fins de pagamento, os seguintes documentos, em vigência na data do pagamento de cada nota fiscal:



Serviço Social da Indústria
PELO FUTURO DO TRABALHO



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

- a) CERTIDÃO NEGATIVA DE TRIBUTOS FEDERAIS;
- b) Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) emitido pela Caixa Econômica Federal - PARA PESSOA JURÍDICA.

5.5. A FORNECEDORA deverá manter durante todo o período relativo à execução dos serviços constantes da Ata de Registro de Preços as mesmas condições de habilitação exigidas nesta Ata de Registro de Preços.

5.6. Constatando-se a perda da regularidade fiscal no curso da execução da Ata de Registro de Preços, a Contratada será notificada por escrito, para no prazo de 05 (cinco) dias úteis regularizar sua situação, ou apresentar defesa.

5.7. O prazo constante do item anterior poderá ser prorrogado a critério do Sesi-DR/TO e do Senai-DR/TO.

5.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Sesi-DR/TO e Senai-DR/TO adotarão as medidas necessárias ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à FORNECEDORA a ampla defesa.

5.9. As notas fiscais de **SERVIÇO** deverão ser faturadas em nome do Sesi – DR / TO e Senai – DR / TO, de acordo com cada pedido de compra, conforme os dados das unidades contratantes abaixo:

• **RAZÃO SOCIAL: SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI.**

NOME FANTASIA: SESI- DR/TO (SEDE).

CNPJ: 03.777.433/0001-46.

INSCRIÇÃO ESTADUAL: ISENTO.

ENDEREÇO: Quadra ACSE 1, Rua de Pedestre SE 03, Lote 34-A, Edifício Armando Monteiro Neto, Plano Diretor Sul, 3º ANDAR.

CEP: 77020-016.

• **RAZÃO SOCIAL: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI.**

NOME FANTASIA: SENAI- DR/TO (SEDE).

CNPJ: 03.777.465/0001-41.

INSCRIÇÃO ESTADUAL: ISENTO.

ENDEREÇO: Quadra ACSE 1, Rua de Pedestre SE 03, Lote 34-A, Edifício Armando Monteiro Neto, Plano Diretor Sul, 2º ANDAR.

CEP: 77020-016.

• **RAZÃO SOCIAL: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI.**

NOME FANTASIA: SENAI - DR/TO - CENTRO DE EDUCAÇÃO E TECNOLOGIA - CETEC PALMAS.

CNPJ: 03.777.464/0002-22.

INSCRIÇÃO ESTADUAL: ISENTO.

ENDEREÇO: QUADRA AANO 20, Avenida LO 4, Lote 05, Conjunto 03 – Plano Diretor Norte, Palmas-TO.

CEP: CEP 77.001-132.

• **RAZÃO SOCIAL: SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI.**

NOME FANTASIA: SESI - DR/TO - UNIDADE OPERACIONAL DO SESI.

CNPJ: 03.777.433/0002-27.

INSCRIÇÃO ESTADUAL: ISENTO.



Serviço Social da Indústria

PELO FUTURO DO TRABALHO

ENDEREÇO: Quadra ACSE 1, Rua SE 5, Lote 01, Conjunto 04 – Plano Diretor Sul, Palmas-TO.

CEP: 77020-018.



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

PELO FUTURO DO TRABALHO

• **RAZÃO SOCIAL: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI.**
NOME FANTASIA: SENAI - DR/TO - CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL – CFP TAQUARALTO.

CNPJ: 03.777.465/0007-37.

INSCRIÇÃO ESTADUAL: ISENTO.

ENDEREÇO: AVENIDA TOCANTINS, QUADRA 09, LOTE 06-A, SETOR MORADA DO SOL, TAQUARALTO – PALMAS/TO.

CEP: 77.066-044.

CLÁUSULA SEXTA - DA GESTÃO DA ATA PARA REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A gestão da ATA ficará a cargo da Gerente Administrativa da UNIAD, senhora Maria do Socorro Lira Cardoso.

6.2. A execução do pedido de compra dos serviços será acompanhada e fiscalizada por um colaborador de cada unidade, do Sesi - DR / TO e do SENAI - DR / TO.

6.3. Será eleito um colaborador em cada unidade para fiscalizar os pedidos realizados pela unidade em que está lotado, conforme a relação de fiscais abaixo:

SENAI:

Diretoria Regional – **Anésia Teixeira Barbosa;**

Unidade de Educação, Tecnologia e Inovação - **Michelly Moreira de Carvalho;**

Unidade de Planejamento, Orçamento e Gestão - **Angeli Moraes Leite de Sousa;**

Unidade de Marketing e Relações com o Mercado- **Géssyca Praxedes Almeida Silva;**

Centro de Educação e Tecnologia de Palmas-CETEC – **Maristela Santos de Moraes;**

Centro de formação Profissional – CFP Taquaralto - **Cleici Mara Nubeli da Silva.**

SESI:

Superintendência Regional – **Priscila Gonçalves Ferreira;**

Unidade Executiva de Negócio - Educação – **Thatiane Martins da Silva;**

Unidade Executiva de Negócio – SSI – **Kaysha Lorrana da Silva;**

Unidade de Planejamento, Orçamento e Gestão - **Talita Evangelista da Silva;**

Unidade de Marketing e Relações com o Mercado - **Géssyca Praxedes Almeida Silva;**

Unidade Operacional de Palmas - **Ivailde Silva Tavares.**

CORPORATIVO:

Diretoria Corporativa – **Maria do Socorro Lira Cardoso;**

Unidade Administrativa – **Maria do Socorro Lira Cardoso;**

Unidade de Tecnologia da Informação – **Calebe de Araujo Santos;**

Unidade de Gestão de Pessoas – **Suellen Silva Queiroz;**

Unidade de comunicação - **Monica Muniz.**

6.4. O fiscal da ATA deverá comunicar imediatamente a gestora qualquer problema que venha acontecer durante a execução dos serviços, com vista aos alinhamentos cabíveis sem prejuízo para as partes.

6.5. Ao fiscal da ATA incumbirá o acompanhamento da execução dos serviços, determinando à empresa contratada as providências necessárias ao regular e efetivo cumprimento do objeto contratado, bem como anotar e enquadrar as infrações constatadas, comunicando as mesmas a gestora.

6.6. O fiscal da ATA deverá encaminhar a portaria das referidas localidades autorizando a execução dos serviços programados para feriados e finais de semana até às 14 horas do dia útil anterior ao dia programado para execução dos trabalhos.

6.7. Ao fiscal caberá atestar a(s) nota(s) fiscal (is), após o recebimento e conferências dos serviços prestados.

6.8. O Acompanhamento e Recebimento dos serviços ficarão a cargo do Fiscal da ATA, o qual deverá fazer o check-list de todo o serviço contratado, conforme o pedido de compra, na entrega e no recebimento dos serviços.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES

7.1. Compete ao SESI/SENAI:

- Proporcionar todas as facilidades para que a FORNECEDORA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições contratadas para a prestação dos serviços;
- Proceder aos pagamentos dos serviços prestados em conformidade com o objeto de cada pedido de compra;
- Gerenciar e fiscalizar a qualidade dos serviços prestados;
- Comunicar à FORNECEDORA sobre possíveis irregularidades observadas durante a execução dos serviços prestados, para que seja providenciada a imediata correção;
- Verificar a regularidade de recolhimento dos encargos sociais antes do pagamento.

7.2. Compete a FORNECEDORA:

- Atender as autorizações previamente encaminhadas no prazo estipulado nesta ata;
- Manter o mesmo padrão de qualidade dos serviços prestados durante toda a execução do deste instrumento;
- A falta no atendimento será considerada falta grave e sujeitará a CONTRATADA às sanções previstas neste instrumento;
- Não assumir qualquer despesa em nome destes Regionais, em hipótese alguma;
- Prestar os serviços de forma a não interromper ou prejudicar os trabalhos e as atividades exercidas no local;
- Comunicar, por escrito, imediatamente ao Fiscal do Contrato, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual para a devida adoção das providências cabíveis;
- Providenciar pessoal habilitado necessário à execução dos serviços até o cumprimento integral do contrato;
- A FORNECEDORA deverá responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao SESI/SENAI-DR/TO ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;
- A FORNECEDORA deverá responsabilizar-se por qualquer acidente que venha ocorrer com seus empregados, ou caso esses provoquem acidentes que prejudique os servidores do SESI/SENAI-DR/TO;
- A FORNECEDORA deverá manter devidamente limpos os locais onde os serviços forem realizados;
- Fornecer toda a estrutura de Buffet, instrumentos, equipamentos, utensílios, mão de obra, transporte e o que mais for necessário para a completa e perfeita execução dos serviços. Os custos relativos a esses insumos deverão estar embutidos nos respectivos custos dos serviços;
- Nos preços orçados obrigatoriamente devem estar inclusos todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas, ou de qualquer outra natureza para a efetivação da prestação dos serviços objeto deste instrumento;
- Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou complementações que se fizerem nos serviços de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato;

- Caberá à FORNECEDORA, além do cumprimento dos regulamentos de licitações e contratos do SESI e SENAI, atender as especificações e regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (<http://www.anvisa.gov.br>);
- Responder civilmente por danos causados por intoxicação alimentar, além de outros eventuais danos causados ao SESI/SENAI-DR/TO e/ou a terceiros, em decorrência da execução do objeto contratual;
- A FORNECEDORA deverá dispor, igualmente, de todo o equipamento de apoio necessário para a realização dos eventos, tais como:
 - travessas de inox ou porcelana branco (sem trincas ou lascas);
 - jarras de inox ou vidro fino transparente cristal para o serviço de refrigerante, água, samovar/bule (sem trincas ou lascas – devidamente identificadas);
 - xícaras/pires de porcelana branco (sem trincas ou lascas);
 - talheres completo em inox;
 - travessas para o serviço de ENTRADAS em inox;
 - cumbucas porcelana branco (sem trincas ou lascas) ou inox (recipiente);
 - taças em vidro transparente cristal (sem trincas ou lascas);
 - pratos de sobremesa em porcelana branca (sem trincas ou lascas);
 - pratos para almoço, jantar e sobremesa em porcelana branca (sem trincas ou lascas);
 - taças em vidro transparente cristal para o serviço de refrigerantes, sucos e água (sem trincas ou lascas);
 - mesas de aparador de buffet;
 - toalhas para mesas de aparador de buffet;
 - guardanapos brancos tamanho grande descartáveis para o serviço de ENTRADA;
 - guardanapos em tecido, cor a ser escolhida pelo SESI/SENAI-DR/TO, conforme o evento, para o serviço de almoço, jantar, coquetel e café da manhã;
 - garrafas térmicas (em inox – devidamente identificadas);
- A listagem declinada acima não é exaustiva e caso seja necessária à utilização de outros equipamentos, tal encargo competirá à FORNECEDORA, sem quaisquer ônus ao SESI/SENAI-DR/TO.

CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas decorrentes da contratação correrão por conta das dotações orçamentárias próprias de cada área/unidade atendida, conforme conta: DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO – PJ 3.1.01.06.26.002, unidades e centros constantes na tabela abaixo.

CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES

9.1. As penalidades serão aplicadas conforme previsto no Edital de Pregão Presencial nº 008/2020 SESI/SENAI, Processo Licitatório nº 008/2020 SESI/SENAI-TO.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. Integram esta Ata o Edital de Pregão Presencial nº 008/2020 SESI/SENAI-DR/TO, seus anexos e as propostas das empresas classificadas em 1º lugar como se transcrito fosse.

10.2. O Registro de Preços não importa em direito subjetivo à contratação de quem ofertou o preço registrado, sendo facultada a realização de contratações de terceiros sempre que houver preços mais vantajosos.

10.3. A Ata para Registro de Preços não obriga o SESI/SENAI-TO a firmar contratação na quantidade estimada, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição/contratação do objeto, obedecida a legislação pertinente sendo assegurada preferência de fornecimento ao detentor do registro, em igualdade de condições.



Serviço Social da Indústria
PELO FUTURO DO TRABALHO



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

10.4. Os preços registrados manter-se-ão inalterados pelo período de vigência da presente Ata para Registro de Preços, ou seja, 12 (doze) meses.

10.5. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com o edital do Pregão Presencial nº 008/2020, com o Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi/Senai, e com as demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. A fornecedora deixará de ter seu preço registrado quando:

- a) Descumprir as condições assumidas no instrumento por ele assinado;
- b) Não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado pelo mercado;
- c) Quando, justificadamente, não for mais do interesse do Sesi/Senai-DR/TO.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. Assinam a presente Ata de Registro de Preços, a empresa abaixo discriminada, através de seu representante legal, juntamente com a Diretora Regional do Senai-DR/TO e o Superintendente do Sesi-DR/TO.

Palmas -TO, de..... de 2020.

MÁRCIA RODRIGUES DE PAULA
Diretora Regional do Senai- DR/TO
Contratante

CHARLES ALBERTO ELIAS
Superintendente do Sesi-DR/TO
Contratante

Fornecedora

TESTEMUNHAS:

Nome/CPF:

Nome/CPF:

ANEXO V
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO**(LOGOMARCA DA EMPRESA LICITANTE)****PROPOSTA DE PREÇO****PROCESSO LICITATÓRIO Nº 008/2020 SESI/SENAI-DR/TO**
PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2020 SESI/SENAI-DR/TO

Razão Social:					
Endereço:				Bairro:	
Cidade:		Estado:		CEP:	
CNPJ:				TEL:	
E-mail:					
Dados Bancários:					

OBJETO: A contratação, por meio de Registro de Preços, de empresa prestadora de serviços de Buffet, visando atender as demandas da SEDE do SESI – DR / TO e do SENAI – DR / TO de PALMAS/TO, da UNIDADE OPERACIONAL do SESI – DR / TO de PALMAS/TO, do CETEC PALMAS/TO e do CFP TAQUARALTO – PALMAS/TO, conforme segue:

ITEM	CARDÁPIO E QUANTIDADE ESTIMADA POR PESSOA	VALOR POR PESSOA	QUANTIDADE ESTIMADA (POR ANO) EVENTOS	QUANTIDADE ESTIMADA (POR ANO) PESSOAS	VALOR TOTAL DO ITEM
01	<p>Coffe Break I</p> <p>-1 tipo de bolo (milho, fubá, mandioca ou arroz) – mínimo 60g;</p> <p>- 3 tipos de salgados assados - mínimo 06 unidades;</p> <p>Bebidas:</p> <p>-2 tipos de sucos naturais com e sem açúcar (acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas – mínimo 200 ml;</p> <p>-Café com e sem açúcar (servidos em garrafas térmicas e em inox –</p>	R\$	25	1.050	R\$

	devidamente identificadas) – mínimo 50 ml.				
02	<p>Coffe Break II</p> <p>-2 tipos de bolo (milho, fubá, mandioca ou arroz) – mínimo 60g;</p> <p>-3 Mini Pão de queijo – mínimo 50g unidade;</p> <p>- Torta salgada assada – mínimo 50g.</p> <p>Bebidas:</p> <p>-2 tipos de sucos naturais com e sem açúcar (acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas – mínimo 200 ml;</p> <p>-Café com e sem açúcar (servidos em garrafas térmicas e em inox – devidamente identificadas) – mínimo 50 ml;</p> <p>- Leite quente (servido em garrafa térmica e em inox – devidamente identificada) - mínimo 200 ml.</p>	R\$	28	700	R\$
03	<p>Café da Manhã I</p> <p>-3 Mini Pão de queijo – mínimo 50g unidade;</p> <p>-2 Mini – Pão Francês – mínimo 25g unidade;</p> <p>-Cuscuz de milho- mínimo 150g por pessoa;</p> <p>-1 tipo de bolo (milho, fubá, mandioca ou arroz) – mínimo 60g;</p> <p>-2 tipos de frutas (mamão e melão), mínimo 120g de frutas frescas – servidas cortadas / fatiadas;</p> <p>- Presunto Fatiado – mínimo 50g;</p>	R\$	27	700	R\$

	<p>- Queijo Mussarela Fatiado – mínimo 50g;</p> <p>-Requeijão cremoso tradicional (servido em recipiente de inox ou vidro – devidamente identificado) – mínimo 10g;</p> <p>-Manteiga (servido em manteigueira)- mínimo 5g;</p> <p>Bebidas:</p> <p>-2 tipos de sucos naturais com e sem açúcar (acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas – mínimo 200 ml;</p> <p>-Café com e sem açúcar (servidos em garrafas térmicas e em inox – devidamente identificadas) – mínimo 50 ml;</p> <p>- Água quente (servida em garrafa térmica e em inox – devidamente identificada) - mínimo 150 ml;</p> <p>-Leite integral em pó – mínimo 15g;</p> <p>-Achocolatado em pó – mínimo 15g;</p> <p>- logurte sabor fruta (morango, coco, ameixa ou banana.) (servido em jarra de vidro – devidamente identificada) – mínimo 100 ml;</p> <p>-água com e sem gás– mínimo 200 ml.</p>				
04	<p>Café da Manhã II</p> <p>*2 Mini- Pão francês- mínimo 25g unidade;</p> <p>*2 Mini- sanduíches (feito com pão francês fatiado ou pão de batata) - mínimo 25g unidade;</p>	R\$	67	700	R\$

<p>*Biscoito de queijo – mínimo 04 unidades;</p> <p>* Biscoito Amanteigado - mínimo 04 unidades;</p> <p>* Mini - Enroladinho de queijo –mínimo 04 unidades;</p> <p>*2 tipos de bolo (cenoura com cobertura de chocolate, bolo formigueiro, mandioca ou bolo de milho) - mínimo 60g;</p> <p>*3 tipos de frutas (mamão, melão e banana, servidas cortadas / fatiadas) – mínimo 120g frutas frescas;</p> <p>*Manteiga (servida em manteigueira) - mínimo 5g;</p> <p>*Geléia de morango - mínimo 10g;</p> <p>*Queijo frescal cortado / fatiado – mínimo 02 fatias;</p> <p>*Cereal de milho – mínimo 40g;</p> <p>*Granola – mínimo 40g;</p> <p>*Presunto fatiado – mínimo 50g;</p> <p>*Queijo Mussarela fatiado – mínimo 50g;</p> <p>*Peito de Peru defumado fatiado - mínimo 50g;</p> <p>*Requeijão Cremoso tradicional (servido em recipiente de vidro ou inox – devidamente identificado) – mínimo 10g;</p> <p>*Ovos de galinha mexidos – mínimo 50g;</p> <p>*Biju com manteiga – mínimo ½ biju;</p> <p>*Empadão de Frango ou torta salgada assada – mínimo 50g.</p> <p>Bebidas:</p>				
---	--	--	--	--

	<p>*Água com e sem gás - mínimo 200 ml;</p> <p>*3 tipos de Sucos Naturais com e sem açúcar (acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas - mínimo 200 ml;</p> <p>*Chá em sachê (erva cidreira, canela, camomila, chá mate etc.) – mínimo 1 sachê;</p> <p>*Água quente (servida em garrafa térmica e em inox – devidamente identificada) – mínimo 200 ml;</p> <p>*Chocolate quente (servido em garrafa térmica e em inox – devidamente identificada) – mínimo 200 ml;</p> <p>*Café com e sem açúcar (servido em garrafas térmicas e em inox– devidamente identificadas)- mínimo 50 ml;</p> <p>*Leite quente (servido em garrafa térmica e em inox– devidamente identificada) - mínimo 200 ml;</p> <p>* Leite integral em pó – mínimo 15g;</p> <p>*Achocolatado em pó – mínimo 15g;</p> <p>*-iogurte sabor fruta (morango, coco, ameixa ou banana - servido em jarra de vidro – devidamente identificada) - mínimo 100 ml.</p>				
05	<p>Coquetel - Tipo I</p> <p>* canapés (com diversidade em recheios) - mínimo 06 unidades;</p> <p>*salgados fritos (com diversidade em recheios) - mínimo 06 unidades;</p> <p>*salgados assados (com diversidade em recheios) - mínimo 06 unidades;</p>	R\$	84	1.050	R\$

	<p>*Mini espetinho frito (ex: file bovino com bacon, frango com bacon) – mínimo 04 unidades;</p> <p>*Torta doce (sabor: Ex: limão, maracujá, cupuaçu, morango etc.) – mínimo 100g;</p> <p>*água mineral com e sem gás – mínimo 200 ml;</p> <p>*Refrigerante Light e Convencional (embalagens de 2 litros, sabores: cola e guaraná - servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas) – mínimo 200 ml;</p> <p>*Sucos Naturais com e sem açúcar - 02 sabores (acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificados – mínimo 200 ml;</p> <p>*Salada de Frutas (com variedades de frutas e leite condensado, servido à parte – em recipiente de vidro ou inox) – mínimo 300 ml ou espetinho de frutas com variedades de no mínimo 4 (quatro) frutas – 1 por pessoa;</p> <p>* Sanduíche natural – 1 por pessoa.</p>				
06	<p>Coquetel - Tipo II</p> <p>* canapés (com diversidade em recheios) - mínimo 04 unidades;</p> <p>*salgados fritos (com diversidade em recheios) - mínimo 04 unidades;</p> <p>*salgados assados (com diversidade em recheios) - mínimo 04 unidades;</p> <p>* Finger foods (ex: escondidinho, rondelli, bobó de frango ou de camarão) – mínimo 200g;</p>	R\$	78	1.050	R\$

	<p>*Mini espetinho frito (ex: file bovino com bacon, frango com bacon) – mínimo 04 unidades;</p> <p>*Petiscos (amendoim japonês, azeitona, etc)- mínimo 100g;</p> <p>*01 Tipo de sobremesa; Ex: Torta doce (sabor: Ex: limão, maracujá, cupuaçu, morango etc.) - mínimo 100g, sorvete – mínimo 150g, mousse – mínimo 150g;</p> <p>*água mineral com e sem gás - mínimo 200 ml;</p> <p>*Refrigerante Light e Convencional (embalagens de 2 litros, sabores: cola e guaraná - servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas) - mínimo 200 ml;</p> <p>*Sucos Naturais com e sem açúcar (02 sabores: acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificados - mínimo 200 ml;</p> <p>* Salada de Frutas (com variedades de frutas e leite condensado, servido à parte – em recipiente de vidro ou inox) – mínimo 300 ml ou espetinho de frutas com variedades de no mínimo 4 (quatro) frutas – 1 por pessoa;</p> <p>* Sanduíche natural – 1 por pessoa.</p>				
07	<p>Almoço / Jantar Tipo I -</p> <p>*2 Tipos de Saladas (ex: salada tropical, salpicão, salada de folhas)- mínimo 120g;</p> <p>*2 Tipos de Molho (ex: molho de limão e azeite, molho shoyo, molho de mel e mostarda - servidos à parte – em</p>	R\$	11	700	R\$

	<p>recipiente de vidro ou inox) - mínimo 10 ml;</p> <p>*2 Tipos de Carne: - mínimo 200g;</p> <p>- bovina (ex: picanha, filé mignon)</p> <p>- aves (ex: frango, peru)</p> <p>*2 Tipos de Acompanhamentos – arroz (ex: branco, com brócolis, com castanha) – mínimo 50g, batatas (ex: purê, sauté)- mínimo 150g, cremes, legumes- mínimo 100g;</p> <p>*Massas – (spaguetti, lasanha, nhoque, panqueca, penne, rondelli, talharim) – mínimo 150g;</p> <p>*2 Tipos de Sobremesas: Ex: - mínimo 150g;</p> <p>- sorvete (sabores: creme, chocolate, flocos, com banana flambada)</p> <p>- mousse (de limão, chocolate, maracujá);</p> <p>- pudim de leite condensado;</p> <p>*água mineral com e sem gás – mínimo 200 ml;</p> <p>* Refrigerante Light e Convencional (embalagens de 2 litros, sabores: cola e guaraná - servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas) - mínimo 200 ml;</p> <p>*Sucos Naturais com e sem açúcar (02 sabores: acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificados - mínimo 200 ml.</p>				
08	<p>Almoço / Jantar– Tipo II</p> <p>*2 Tipos de Salada (ex: salada tropical, salpicão, salada de folhas)- mínimo 120g;</p>	R\$	13	497	R\$

<p>*2 Tipos de Molho (ex: molho de limão e azeite, molho shoyo, molho de mel e mostarda - servido à parte – em recipiente de vidro ou inox) – mínimo 10 ml;</p> <p>*2 Tipos de Carnes – mínimo 200g;</p> <p>-bovina (ex: picanha, filé mignon).</p> <p>-aves (ex: frango, peru).</p> <p>-Peixe Ex:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peixe de água doce - Ex: dourado, pirarucu, tucunaré, fidalgo. • Peixe de água salgada - Ex: linguado, arenque, atum, robalo, bacalhau, salmão. <p>*2 Tipos de Acompanhamentos – arroz (ex: branco, com brócolis, com castanha) – mínimo 50g , batatas (ex: purê, sauté) - mínimo 150g, cremes, legumes- mínimo 100g;</p> <p>*2 Tipos de Sobremesas: Ex: - mínimo 150g;</p> <p>- sorvete (sabores: creme, chocolate, flocos, com banana flambada)</p> <p>- mousse (de limão, chocolate, maracujá);</p> <p>- pudim de leite condensado.</p> <p>*água mineral com e sem gás – mínimo 200 ml;</p> <p>* Refrigerante Light e Convencional (embalagens de 2 litros, sabores: cola e guaraná - servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas) - mínimo 200 ml;</p> <p>*Sucos Naturais com e sem açúcar (02 sabores: acerola, abacaxi com hortelã,</p>				
---	--	--	--	--

	goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificados - mínimo 200 ml.				
09	<p>Petit Four</p> <p>*3 variedades de Petit four doces – 05 unidades;</p> <p>*3 variedades de Petit four salgados – 05 unidades;</p> <p>*Chá em sachê (ex: erva cidreira, canela, camomila, chá mate) - mínimo 02 unidades de sachê por pessoa;</p> <p>*Água quente (em garrafa térmica e em inox – devidamente identificada) – mínimo 200 ml;</p> <p>*Café com e sem açúcar (servidos em garrafa térmica e em inox – devidamente identificadas) – mínimo 50 ml;</p> <p>* Refrigerante Light e Convencional (embalagens de 2 litros, sabores: cola e guaraná - servidos em jarras de vidro – devidamente identificadas) - mínimo 200 ml;</p> <p>*Sucos Naturais com e sem açúcar (02 sabores: acerola, abacaxi com hortelã, goiaba ou caju), servidos em jarras de vidro – devidamente identificados - mínimo 200 ml.</p>	R\$	21	210	R\$

Valor Global da Proposta: R\$.....(.....).

CONDIÇÕES:

Prazo de entrega: Conforme previsto no Edital de Licitação do Pregão Presencial nº 008/2020 SESI/SENAI-TO.

Local de entrega: Conforme previsto no Edital de Licitação do Pregão Presencial nº 008/2020 SESI/SENAI-TO.



Serviço Social da Indústria
PELO FUTURO DO TRABALHO



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

Demais condições de fornecimento: Conforme previsto no Edital de Licitação do Pregão Presencial nº 008/2020 SESI/SENAI-TO.

Prazos e condições de pagamento: Conforme previsto no Edital de Licitação do Pregão Presencial nº 008/2020 SESI/SENAI-TO.

DECLARAÇÕES:

- ✓ Declaramos para os devidos fins que os preços apresentados na presente proposta incluem todos os custos e despesas necessárias ao cumprimento integral do objeto desta licitação.
- ✓ Declaramos plena ciência e aceitação dos termos do edital do Pregão Presencial nº 008/2020 SESI/SENAI-TO.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 dias a contar à data prevista para abertura do certame.

Data ____/____/2020.

Nome por extenso do Representante Legal da Empresa

Nome da Empresa

Assinatura do Representante Legal da **Empresa**

OBSERVAÇÃO: Este modelo de Proposta de Preços não é exaustivo, cabendo à empresa licitante verificar no Edital e seus anexos se há informações adicionais e/ou complementares as quais deveriam constar neste modelo.