

**EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 059/2015**

1. DA MODALIDADE

1.1 O SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL – SEBRAE/RS, entidade associativa de direito privado, sem fins lucrativos, instituída sob a forma de serviço social autônomo, com sede à Rua Sete de Setembro nº 555, CEP 90010-190, em Porto Alegre - RS, inscrito no CNPJ sob nº 87.112.736/0001-30, através da sua Gerência de Administração e Suprimentos, torna público que, nos termos do Regulamento de Licitações e de Contratos do SEBRAE/RS, publicado no Diário Oficial da União do dia 26/05/2011, artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/2006 e legislação correlata promoverá licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **PRESENCIAL**, tipo **MENOR PREÇO**, conforme descrito abaixo no item 2 deste Edital.

2. DO OBJETO

2.1 Contratação de empresa especializada para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO POR 12 MESES PARA ATENDER DEMANDAS DE EVENTOS DE REPRESENTAÇÃO INSTITUCIONAL COM PARCEIROS, CLIENTES, AUTORIDADES E REPRESENTANTES DE ENTIDADES DE CLASSE NO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE RS**, conforme especificações do Edital e seus Anexos.

4. DA REALIZAÇÃO

4.1 Poderão participar desta licitação as empresas jurídicas que atendam a todas as condições estipuladas neste instrumento convocatório, observada a necessária qualificação. A Comissão de Licitação receberá os envelopes da **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** e **PROPOSTA COMERCIAL**, procedendo à abertura do certame em sessão pública presencial, na seguinte Data, Hora e Local:

Data: 07/01/2016

Hora: 10 horas

Local: Rua Sete de Setembro, nº 555 – Centro – Porto Alegre/RS

4.2 Os envelopes poderão ser encaminhados pelo correio, aos cuidados da Comissão de Licitação, Gerência de Administração e Suprimentos – Área de Licitações, Rua Sete de Setembro, nº 555, térreo, Bairro Centro, Porto Alegre/RS, CEP 90010-190, até o horário e data acima estipulados. A licitante deverá observar as datas e os horários limites acima previstos para o recebimento e abertura dos envelopes. A confirmação pelo recebimento dos envelopes dentro do limite de horário estabelecido é de inteira responsabilidade da proponente, que deverá atentar para sua devida protocolização.

4.3 Todas as **referências de tempo** neste Edital, no aviso e durante a sessão pública presencial observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF, dessa forma, serão registradas na documentação relativa ao certame.

4.4 Os trabalhos serão conduzidos por funcionários do SEBRAE/RS, denominada Pregoeira.

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1 Para participar da presente licitação, as empresas deverão:

- a) obter o presente Edital no site do SEBRAE/RS <http://www.sebrae-rs.com.br> ou diretamente na sede do SEBRAE/RS na Rua Sete de Setembro, nº 555, CEP 90010-190, em Porto Alegre - RS, na Gerência de Administração e Suprimentos de segunda a sexta-feira, no horário das 9 horas às 18 horas.
- b) É condição essencial na **fase dos lances verbais** que o licitante se faça representar pessoalmente e, ainda, que seu representante comprove os poderes para agir, seja por meio do ato constitutivo, tratando-se de sócio - gerente, ou através de procuração, tratando-se de representante nomeado para tanto, conforme estabelece o item que trata “**Do Credenciamento**” no presente edital.

5.2 Será impedida de participar da presente licitação toda a empresa que:

- a) Tenha sido declarada inidônea pela Administração Pública Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal, e, ainda, aquelas que estiverem sob decretação de falência, concordata, dissolução ou liquidação;
- b) apresente-se na forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- c) seja estrangeira e não estejam em funcionamento no país;
- d) esteja cumprindo a penalidade de suspensão temporária imposta pelo Sistema SEBRAE;
- e) tenha funcionário ou membro do SEBRAE/RS como subcontratado, responsável técnico, dirigente, bem como os ex- empregados, até seis meses após a demissão imotivada ou o pedido de demissão;
- f) contrariando o disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, empregam menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como, menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

5.3 Após o encerramento da fase de credenciamento e iniciada a abertura dos envelopes, nenhum outro documento será recebido, nem serão permitidos adendos ou acréscimos à documentação e propostas, salvo o critério da Comissão de Licitação, para instruir eventuais impugnações interpostas.

5.4 Somente poderão participar deste processo as empresas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação, observadas as condições inerentes à habilitação.

6. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS E PROPOSTAS

6.1 As empresas proponentes deverão apresentar os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** e **PROPOSTA COMERCIAL**, em invólucros distintos e fechados, devendo conter, externamente, a indicação do seu conteúdo da seguinte forma:

ENVELOPE I**PROPOSTA COMERCIAL**

SEBRAE/PREGÃO Nº 059/2015 - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO POR 12 MESES PARA ATENDER DEMANDAS DE EVENTOS DE REPRESENTAÇÃO INSTITUCIONAL COM PARCEIROS, CLIENTES, AUTORIDADES E REPRESENTANTES DE ENTIDADES DE CLASSE NO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE RS.

NOME DA EMPRESA PROPONENTE E CNPJ

Aos cuidados da Pregoeira Vanessa da Costa Marques

ENVELOPE II**DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

SEBRAE/PREGÃO Nº 059/2015 – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO POR 12 MESES PARA ATENDER DEMANDAS DE EVENTOS DE REPRESENTAÇÃO INSTITUCIONAL COM PARCEIROS, CLIENTES, AUTORIDADES E REPRESENTANTES DE ENTIDADES DE CLASSE NO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE RS.

NOME DA EMPRESA PROPONENTE E CNPJ

Aos cuidados da Pregoeira Vanessa da Costa Marques

7. DO CREDENCIAMENTO

7.1 No dia, hora e local estipulados no item 4.1, a Comissão de Licitação receberá os envelopes fechados.

7.2 Somente o representante da empresa devidamente habilitado pelo contrato social, credencial ou procuração específica com firma reconhecida em cartório, exibindo, neste caso o instrumento de mandato e, em ambos os casos, documento de identidade com fé pública, é que poderá exercer as prerrogativas inerentes ao ato público de abertura dos envelopes, inclusive para formulação de ofertas e lances verbais, em nome da empresa licitante.

7.3 A legitimidade da representação será demonstrada por um dos documentos abaixo relacionados, no seu prazo de validade e abrangência de seu objeto, acompanhado da cédula de identidade ou outro documento de identificação de fé pública do representante:

- Documento de constituição da empresa, com a última alteração, quando se tratar de dirigente, sócio, proprietário ou assemelhado da empresa;
- Instrumento de mandato particular, assinado por representante legal da empresa, com firma reconhecida em cartório;
- Instrumento público por procuração, com poderes específicos à representação da empresa perante a Comissão de Licitação.

7.4 É condição essencial na **fase dos lances verbais** que o licitante se faça representar **pessoalmente** por meio de seu representante comprovando os poderes para agir.

7.5 Após o encerramento do prazo para entrega dos envelopes, nenhum outro documento será recebido, nem serão permitidos adendos, acréscimos ou esclarecimentos à documentação apresentada, salvo, consoante critério da Pregoeira, especialmente para instruir eventuais recursos interpostos.

7.6 Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir no procedimento licitatório e a responder, por todos os atos e efeitos previstos neste Edital, em nome da representada.

7.7 Não serão aceitas propostas distintas da mesma empresa e nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa na presente licitação, sob pena de exclusão sumária das licitantes representadas.

7.8 As empresas que tiverem interesse em se beneficiar de sua condição de Micro Empresa – ME ou de Empresa de Pequeno Porte, deverão apresentar por fora dos envelopes, quando de seu credenciamento documentos que comprovem seu devido enquadramento.

7.9 O enquadramento da empresa na condição de Micro Empresa ou empresa de Pequeno Porte poderá ser comprovado por qualquer um dos seguintes documentos:

- a) Declaração da Junta Comercial emitida no último exercício, legitimando a proponente na condição de ME ou EPP;
- b) Cópia da declaração de Imposto de Renda de pessoa jurídica, acompanhada do devido Recibo, comprovando que não apresentou faturamento bruto superior a R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais) no último exercício;
- c) Qualquer outro documento contábil ou fiscal que comprove que a proponente teve o faturamento bruto anual descrito no item anterior;
- d) Comprovação de estar enquadrada no Simples Nacional, através de cópia de consulta ao sitio da Receita Federal, que caso não seja apresentado poderá ser consultado pela pregoeira.

8. DO PROCEDIMENTO

8.1 Os envelopes I e II serão recebidos pela Comissão de Licitação, no local, dia e hora prevista neste instrumento, não sendo permitida e entrada de licitantes retardatários, salvo como ouvintes. O julgamento das propostas será objetivo, realizado em conformidade com os critérios estabelecidos neste Edital, sendo desclassificadas pela Pregoeira aquelas que não o atendam a contento.

8.2 Depois de verificado o credenciamento das proponentes, serão abertos os envelopes da Proposta Comercial, classificando as proponentes, e só então, após o decurso da fase dos Lances Verbais, serão abertos os envelopes da Documentação de Habilitação da licitante classificada em primeiro lugar. Se a licitante classificada em primeiro lugar for inabilitada e depois de julgados os eventuais recursos interpostos, proceder-se-á a abertura dos envelopes das licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para que a seguinte classificada, uma vez que preencha as condições de habilitação requeridas, seja declarada licitante vencedora, nas condições de sua proposta e nos termos deste instrumento convocatório.

8.3 Será facultado à Pregoeira inverter o procedimento, abrindo primeiramente a Documentação de Habilitação, habilitando as proponentes, e só depois abrir os envelopes das Propostas Comerciais das licitantes habilitadas, procedendo-se, na sequência, a abertura da fase de Lances Verbais. Na reunião de abertura, os documentos serão rubricados em todas as suas folhas pela Pregoeira, Equipe de Apoio e pelos licitantes presentes credenciados ou por comissão por eles nomeada.

8.4 Realizada a classificação das propostas escritas pela Comissão de Licitação, serão identificadas as propostas que participarão da fase de Lances Verbais conforme previsto neste Edital, sendo facultada à Pregoeira a postergação dos lances, em face de eventuais registros e desclassificação de uma ou mais proponentes. O exame e julgamento das propostas, à critério exclusivo do SEBRAE/RS, poderá decorrer em reunião interna privada, posterior à abertura das propostas a antecedendo a fase de Lances Verbais.

8.5 A classificação de apenas 02 (duas) propostas de preço não inviabilizará a realização da etapa de lances verbais.

8.6 Poderão ser desclassificadas as licitantes que não atenderem no todo ou em parte às condições aqui estabelecidas ou, ainda, apresentem quaisquer tipos de vícios, erros de conteúdo ou forma, ou seja, omissas, vagas ou que contemplam vantagens não previstas no Edital ou ainda, deixarem de apresentar qualquer documento previsto neste edital.

8.7 Após conhecidas as empresas classificadas, iniciar-se-á a etapa de apresentação de Lances Verbais, pelos seus representantes, os quais deverão ser formulados de forma sucessiva, em **valores distintos**.

8.8 A Pregoeira, objetivando a otimização da etapa de Lances Verbais, poderá estabelecer a cada rodada, o valor mínimo de lance, assim como lhe será facultado regrar sobre o tempo máximo de espera (rodada a rodada) para que as proponentes (a cada lance) elaborem seus cálculos para ofertar de seus respectivos lances.

8.9 A licitante que não apresentar lance em alguma rodada (**se abstiver**) não ficará impedida de participar de nova rodada, caso ocorra. A licitante poderá ainda registrar a sua intenção de “**parar em definitivo**” da fase de Lances Verbais, quando não mais participará das rodadas subsequentes. Na intenção de “**parar**” poderá a licitante registrar seu “**último preço**”, quando somente neste caso, lhe será facultado dar um lance que não seja superior ao menor lance até ali registrado.

8.10 Em não havendo mais lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, exclusivamente segundo o critério do **MENOR PREÇO**.

8.11 Não ocorrendo nenhum lance verbal será verificada pela Pregoeira a aceitabilidade das propostas escritas.

8.12 Em todos os casos será facultada à Pregoeira negociar diretamente com as licitantes em busca da melhor proposta.

8.13 Se a proposta ou lance de **menor preço do lote 01** não for aceitável, a Pregoeira examinará a proposta e o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda o objeto desta licitação.

8.14 Ocorrendo à situação a que se refere o item anterior, a Pregoeira poderá negociar com a licitante para que seja obtida a melhor proposta.

8.15 Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

8.16 No caso de empate entre duas ou mais propostas de empresa, a escolha se fará, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas, vedado qualquer outro procedimento.

8.17 Nas licitações será assegurada, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, atendendo o benefício previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123/2006.

8.18 Após a fase de lances, se a proposta melhor classificada não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte de até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

8.18.1 A microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada poderá, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, após a solicitação da Pregoeira, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada, situação em que atendidas às exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;

8.18.2 Não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, na forma do subitem anterior, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

8.18.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no item 8.18, será realizado sorteio entre elas, definindo e convocando a vencedora para o encaminhamento da oferta final de desempate, se for o caso.

8.19 Não havendo adjudicação nos termos previstos na condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da licitante detentora do menor lance.

8.20 Não será considerado, como critério de classificação e nem de desempate das propostas, qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, sem prejuízo de a proponente poder colocar à disposição do SEBRAE/RS outros serviços e benefícios pertinentes a sua atividade-fim e que não importem em qualquer remuneração.

8.21 Sendo a licitante desclassificada/inabilitada caberá à Pregoeira convocar o autor do segundo menor lance, observada a ordem de crescente de preço, os autores dos demais lances.

8.22 Declarado o licitante logrador de êxito no pregão em referência, a Comissão de Licitação encaminhará o processo à autoridade competente para aprovação dos atos administrativo-licitatórios, adjudicação e homologação do certame, o que dar-se-á, por fim, em três instâncias de jurisdição administrativa.

8.23 É facultado à Pregoeira ou Comissão de Licitação decidir por condicionar a habilitação da proponente que lograr êxito na fase de Lances Verbais, em virtude da necessidade da análise mais aprofundada de algum documento habilitatório. Nesta hipótese, a aludida análise se dará posteriormente em sessão privativa da Comissão de Licitação, ficando concluso o julgamento final do certame ao Colegiado Julgador. O mesmo procedimento poderá ser adotado em relação à análise de aspectos técnicos, financeiros, tributários, operacionais ou outros recomendáveis, no caso, atinentes à Proposta Comercial mais bem sucedida na fase de Lances Verbais.

9. DA PROPOSTA DE PREÇO

9.1 A proposta de preço deverá ser elaborada de acordo com critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme modelo de **PROPOSTA COMERCIAL – ANEXO II**, desde que atendidas às especificações constantes deste Edital e seus anexos.

9.2 O envelope deverá ser entregue, na forma prevista no item 6.1, contendo as propostas comerciais que deverão ser apresentadas em 01 (uma) via, em papel timbrado ou carimbado com o CNPJ da empresa proponente, rubricadas pelo(s) competente(s) signatário(s) ou pessoa(s) habilitada(s), redigidas de forma clara, sem emendas, rasuras ou entrelinhas e preferencialmente com todas as folhas paginadas.

9.3 As propostas deverão ser apresentadas com preços em moeda corrente nacional e irreajustável, devendo compreender todas as despesas e custos necessários para a execução do objeto licitado, tais como: quaisquer tributos, custos diretos e indiretos, remuneração, emolumentos, transportes de mercadorias até o lugar da prestação do serviço, alimentação dos funcionários deslocados, despesas fiscais e financeiras bem como outras despesas e encargos necessários ao cumprimento do objeto desta licitação.

9.3.1 Quaisquer custos diretos ou indiretos omitidos da proposta comercial ou incorretamente cotados serão considerados inclusos no preço, não sendo admitidos pleitos de acréscimo a esse ou a qualquer título, devendo o objeto licitado ser prestado sem qualquer ônus adicional.

9.4 As propostas apresentadas terão validade de 60 (sessenta) dias a contar da data de abertura do certame, sendo que somente será aceito pedido de retificação de proposta comercial antes do início do procedimento de abertura dos envelopes.

9.5 A solicitação dos serviços serão previamente estabelecido pelo SEBRAE/RS, respeitando um prazo não inferior a 5 (cinco) dias úteis. A autorização do serviço será encaminhada por e-mail pelo gestor do contrato.

9.6 A elaboração da proposta comercial e viabilização dos recursos técnicos necessários para realização dos cálculos em face da oferta dos lances (durante a sessão presencial) é de inteira responsabilidade da licitante, não lhe cabendo quaisquer reclamações ou solicitações neste sentido.

9.7 Somente será aceita uma proposta, não podendo a empresa ofertar opções comerciais, além de que não serão consideradas ofertas ou vantagens não previstas neste instrumento convocatório.

9.8 A proponente não terá direito a qualquer reembolso, posto que, além do valor ofertado nenhuma outra remuneração será devida ao proponente, sob qualquer hipótese de responsabilidade solidária, ou pelo pagamento de qualquer despesa, direta ou indiretamente, relacionadas com o fornecimento ou a prestação dos serviços.

9.9 No caso de divergência entre valores expressos em algarismos e valores apresentados por extenso, ou quando notadamente ocorrerem enganos quanto da transcrição de valores para planilhas anexadas ou ocorrerem equívocos quanto aos cálculos apresentados, prevalecerá sempre o valor por extenso.

9.10 Os fornecedores de outros Estados, ao elaborarem seus preços, seja na proposta escrita ou nos lances, deverão considerar que o boleto bancário emitidas deverão prever a

compensação da diferença de alíquota de impostos, no sentido de isentar o SEBRAE/RS deste ônus e manter diferença do preço vencedor em relação às empresas concorrentes.

10. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL

10.1 A (o) Pregoeira (o) ou a Comissão de Licitação além do recebimento e exame dos Documentos de Habilitação e Propostas Comerciais, caberá o julgamento da obediência às condições aqui estabelecidas, bem como em seus anexos, e a decisão quanto a possíveis dúvidas ou omissões acerca do presente instrumento.

10.2 O julgamento das propostas far-se-á pelo tipo de menor preço, que deverá ser apresentado em conformidade com o **ANEXO II**. A Comissão de Licitação procederá ao julgamento por lote, indicando como vencedora da presente licitação a proponente que após a fase de lances verbais, **apresentar o menor preço por Lote**.

10.3 O julgamento das propostas escritas, que antecede o lance verbal, será iniciado imediatamente após a abertura dos envelopes, **procedendo-se à desclassificação das propostas que:**

- a) Não atenderem às condições, especificações e/ou exigências constantes do edital;
- b) Apresentarem preços que excede a 15% (quinze por cento) da proposta de menor preço.

10.4 Quando não forem classificadas, no mínimo 03 (três) propostas na forma definida acima na “alínea b”, serão classificadas, **desde que atendam as demais condições definidas no edital, a de menor preço e as duas melhores propostas de preços subsequentes**.

10.5 Quando a proponente detentora de menor preço não se fizer presente por pessoa credenciada, estará extinto seu direito de dar lance e de recorrer, mas poderá ser declarada vencedora se não for registrado lance inferior a sua proposta. Garantindo-se sempre a presença de no mínimo 03 (três) empresas na fase de lances verbais, desde que atendido o disposto na alínea “a” do item **10.3**.

10.6 A classificação de apenas 02 (duas) propostas escritas, não inviabilizará a realização da Fase dos Lances Verbais.

10.7 Na hipótese de inabilitação e/ou desclassificação de todos os licitantes, a Comissão de Licitação, a seu exclusivo critério, poderá fixar o prazo de até 03 (três) dias para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que implicaram na inabilitação ou desclassificação.

10.8 A Comissão de Licitação poderá, a seu exclusivo critério, a qualquer momento, solicitar aos licitantes informações adicionais sobre as propostas apresentadas. O não atendimento da solicitação no prazo estabelecido poderá implicar na desclassificação do licitante.

10.9 A Comissão de Licitação poderá, no interesse do SEBRAE/RS, relevar omissões puramente formais nas propostas apresentadas pelos licitantes, desde que não comprometam a lisura e o caráter competitivo desta licitação e possa ser sanada em prazo fixado pela mesma, desde já entendido, salvo diligências cabíveis, que é vedada a inclusão de documentos que deveriam constar no ato de abertura.

10.10 No caso de empate, a decisão será por sorteio realizado pela Comissão de Licitação.

10.11 Não serão aceitos, pela Comissão de Licitação, quaisquer documentos que sejam encaminhados após a abertura do certame, **salvo diligências efetuadas pela própria Comissão, com vistas a complementar ou instruir o procedimento licitatório.**

10.12 A licitante logradora de êxito na fase de lances, poderá, a critério exclusivo do SEBRAE/RS ser convocada pela Pregoeira ou membro de Comissão de Licitação a comprovar a **exequibilidade** de sua proposta, mostrando os motivos que a levaram apresentar e/ou sustentar a viabilidade de sua oferta, mediante a apresentação de documentos que julgar necessário, tais como: práticas de concorrentes, contratos com outros órgãos, planilhas de formação de preços e composição de custos, cotações de fornecedores, comprovação das obrigações tributárias e/ou previdenciárias, etc.

10.13 Poderão também ser consideradas propostas **inexequíveis** aquelas que, após análise da Comissão de Licitação, forem consideradas insuficientes para suprir a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida e/ou não comprovarem as condições necessárias para a perfeita execução do objeto contratual requerido nesta licitação.

10.14 Caberá exclusivamente a Pregoeira e/ou membro da Comissão de Licitação a análise e o julgamento da proposta da licitante, podendo a Pregoeira suspender a sessão presencial do certame para que sejam efetuadas diligências e/ou outras providências necessárias para orientar sua decisão final quanto à aceitabilidade das propostas. O ônus da prova de exequibilidade incumbe ao autor da proposta, no prazo a ser estabelecido pela Pregoeira. Caso a licitante, no prazo estabelecido pela Pregoeira, não apresente a documentação requerida, será sumariamente desclassificada do certame.

10.15 Após analisar a conformidade das propostas com o estabelecido no presente instrumento convocatório, e classificadas segundo a ordem dos valores propostos, após aferição dos preços, inclusive com a eliminação daquelas em que o total proposto configure-se como aviltado e manifestadamente inexequível, será declarada como mais vantajosa a proposta comercial que apresentar o menor preço.

11. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

11.1 Os **documentos de habilitação** deverão ser apresentados na forma prevista no item 6.1 do presente Edital, **em versão original ou cópias autenticadas por tabelião**, conforme itens abaixo:

11.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

11.2.1 **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social** em vigor, devidamente registrado no órgão competente.

11.2.1.1 No caso de empresário individual, deverá apresentar prova de registro no órgão competente.

11.2.1.2 O ato constitutivo, estatuto, contrato social ou inscrição do empresário, a ser apresentado deverá ser compatível com o objeto da licitação. A Licitante poderá anexar modificações, desde que seja necessária para comprovação da pertinência do objeto social.

11.2.1.3 O ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado, deverá ser apresentado sem prejuízo da apresentação dos demais documentos exigidos.

11.2.1.4 Em função do disposto no art. 977 do Código Civil Brasileiro, as sociedades que possuam sócios que sejam casados entre si deverão apresentar cópia da certidão de casamento.

11.3 DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

11.3.1 Atestados de Capacidade Técnica em nome da empresa licitante: declaração fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado de 01 (um) ou mais clientes, atestando aptidão da empresa para desempenho de atividade compatível com o objeto deste edital.

11.3.2 Comprovar registros válidos necessários para a sua atividade juntamente aos órgãos municipais, estaduais, federais e de classe (se for o caso).

11.3.3 Possuir no seu quadro ou ter contrato firmado com profissional responsável técnico com formação em gastronomia, em nutrição ou cursos afins;

11.3.4 Declaração de que possui as condições necessárias e disponíveis para o perfeito cumprimento do objeto desta licitação, conforme modelo do Anexo III do Edital.

11.3.5 Declaração de menor de idade e trabalho forçado, pleno conhecimento e atendimento às exigências do presente edital e seus anexos, conforme modelo do Anexo IV do Edital.

11.3.6 Declaração de que atende a Legislação Ambiental, conforme modelo do Anexo V do Edital.

11.4 DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

10.4.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica do licitante, emitida até 180 (cento e oitenta) dias antes da data da abertura desta licitação.

11.5 DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL:

11.5.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (por meio da apresentação do cartão CNPJ);

11.5.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

11.5.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, do domicílio ou sede do licitante, seja Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa;

11.5.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante, seja Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa;

11.5.5 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante, seja Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa;

11.5.6 Prova de Regularidade junto à Seguridade Social (INSS), com as obrigações relativas às contribuições e encargos sociais instituídos por lei, através da Certidão Negativa de Débito expedida pelo Setor de Arrecadação do INSS, que prove a inexistência de débito, seja Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa;

11.5.7 Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através do Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal.

11.5.8 As certidões da Fazenda Federal e Seguridade Social (INSS) se apresentadas em conjunto, através da certidão unificada da Receita Federal serão aceitas.

11.6 Apenas os documentos emitidos pela internet, não necessitam ser autenticados, sendo sua validade verificada pela Comissão de Licitações quando da análise da documentação.

11.7 As certidões da Fazenda Federal e Seguridade Social (INSS) se apresentadas em conjunto, através da certidão unificada da Receita Federal serão aceitas.

11.8 Todos os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome da licitante com o nº do CNPJ e endereço respectivo, exceto aqueles centralizados pelos órgãos emitentes:

- a)** se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- b)** se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz e os Atestados de Capacidade Técnica que podem ser apresentados em nome e CNPJ da matriz e/ou em nome e CNPJ da filial.

11.9 Os documentos e/ou certidões, quando sujeitas ao prazo de validade, só serão aceitos quando ainda não expirado o respectivo prazo.

11.10 Os documentos apresentados para “habilitação” ficarão anexados ao processo, sendo vedada a possibilidade posterior de retirada ou substituição.

11.11 O licitante, ao participar do certame, afirma cumprir o disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal de 1983, responsabilizando-se pela veracidade desta informação.

11.12 A apresentação da proposta por parte do licitante significa o pleno conhecimento e sua integral concordância com as cláusulas deste edital.

11.13 Todos os documentos deverão estar dentro do prazo de validade, exceto aqueles que não estão sujeitos a vencimento.

11.14 Todas as Declarações Anexas a este Edital deverão ser preenchidas pela licitante vencedora e encaminhadas ao SEBRAE/RS na forma e prazo previsto neste Edital para encaminhamento dos documentos de habilitação.

12. DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

12.1 Será julgado habilitado o licitante que apresentar todos os documentos exigidos, validamente e em conformidade com este Edital.

12.2 Será julgado inabilitado:

12.2.1 O licitante que não atender às exigências deste Edital, notadamente quanto a não apresentação ou apresentação irregular de qualquer documento solicitado;

12.2.2 O licitante que não atenda as condições de participação referidas neste Edital.

12.3 Constatando o atendimento as exigências previstas no Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pela Autoridade competente do SEBRAE/RS.

12.4 Se a licitante classificada em primeiro lugar desatender às exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta habilitada que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.

12.5 No caso de microempresas e empresas de pequeno porte, havendo alguma restrição da regularidade fiscal, portanto que sejam apresentados todos os documentos solicitados na habilitação será disponibilizado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Autoridade competente do SEBRAE/RS, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa, atendendo o que determina o artigo 43 da Lei Complementar nº 123/06.

12.5.1 A não-regularização da documentação no prazo previsto no item 12.5, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, sendo facultado à instituição convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a formalização da contratação, ou revogar/cancelar a licitação.

12.6 Todos os documentos deverão estar dentro do prazo de validade, exceto aqueles que não estão sujeitos a vencimento.

12.7 Os documentos emitidos através da internet terão sua autenticidade verificada pelo SEBRAE/RS.

13. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS

13.1 Qualquer pedido de esclarecimento sobre o presente pregão presencial deverá ser obrigatoriamente encaminhado por escrito, de forma eletrônica para o e-mail vanessam@sebrae-rs.com.br no prazo de até 02 (dois) dias úteis antes da data da licitação. A confirmação do recebimento do pedido é de exclusiva responsabilidade da proponente.

13.2 Pedidos de esclarecimento fora do prazo não serão considerados.

13.3 Todas as respostas de questionamentos, alteração e comunicação serão tempestivamente divulgadas pela internet, no site do SEBRAE/RS.

13.4 Os licitantes devem acessar diariamente o sites citado no item 13.3 para conferência das respostas dos esclarecimentos, resultados de impugnações, recursos e demais informações adicionais e/ou alterações que possam vir a ocorrer. Não será respondido nenhum questionamento em caráter informal.

14. DA IMPUGNAÇÃO E RECURSO ADMINISTRATIVO

14.1 Em face do controle da legalidade dos atos administrativos caberá peça de impugnação ao presente Edital, devidamente fundamentada, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis anteriores a data de abertura do certame.

14.2 As respostas às impugnações serão divulgadas na internet, podendo ser consultadas no site eletrônico: <http://www.sebrae-rs.com.br>.

14.3 A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do procedimento licitatório até o trânsito em julgado da decisão dela pertinente. Não serão aceitos impugnações e recursos fora dos prazos.

14.4 Os eventuais recursos interpostos terão efeito suspensivo, nos termos do artigo 24 do Regulamento de Licitações do SEBRAE/RS.

14.5 Quaisquer manifestação de impugnação e recurso aos termos deste Edital deverá ser encaminhada tempestivamente, por escrito e protocolizado na Gerência de Administração e Suprimentos deste SEBRAE/RS aos cuidados da Pregoeira Vanessa da Costa Marques, na Rua Sete de Setembro, 555, Bairro Centro, Porto Alegre/RS, no horário das 09h às 18h, de segunda a sexta feira. Não serão aceitas manifestações informais, incluindo mensagens via e-mails.

14.6 Decairá do direito de interpor recurso contra as decisões da Comissão de Licitação a proponente que ao final da sessão deixar de registrar em ata o interesse de recorrer, devendo consignar obrigatoriamente os motivos da interposição.

14.7 Todas as respostas de questionamentos, impugnações, recursos, alterações e comunicações serão divulgadas via internet, no endereço eletrônico citado neste instrumento. As licitantes deverão acessar diariamente o aludido site, para conferência dos julgamentos de impugnações e recursos, verificação das respostas dos questionamentos, informações adicionais, comunicações e alterações que vierem a ocorrer no certame. Não será respondida nenhuma indagação em caráter informal.

14.8 Os autos do processo, após o efetivo encerramento do certame, permanecerão com vista franqueada aos eventuais interessados. Em situação em que os autos estiverem conclusos não serão disponibilizadas vistas processuais.

14.9 Os recursos e impugnações serão julgados pela Comissão de Licitação, e, em havendo controvérsia de matéria essencialmente jurídica, poderá a Comissão requerer parecer técnico da Assessoria Jurídica do SEBRAE/RS, que, no caso concreto servirá de subsídio para a decisão posteriormente exarada pela Comissão. A divulgação do julgamento se dará pela internet no site do SEBRAE/RS.

14.10 Em havendo indeferimento da peça impugnativa ou do recurso (no todo ou em parte), os autos do processo deverão ser submetidos à apreciação da autoridade competente, que, por sua vez, decidirá a respeito do acolhimento da impugnação ou recurso administrativo.

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

14.12 Os recursos interpostos “*não fundamentados*” com fins notadamente de retardar ou frustrar o procedimento licitatório, poderão ser encaminhados ao Ministério Público para oferecimento de denúncia contra a licitante recorrente.

14.13 Para os fins cabíveis sob a ótica das licitantes também poderá ser consultado o Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE, disponível no site eletrônico disponibilizado neste instrumento.

15. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

15.1 Após conclusão das fases licitatórias, exame do processo, saneamento das diligências e término dos prazos recursais, se nenhuma irregularidade for verificada, o julgamento do certame será submetido à decisão da Autoridade superior do SEBRAE/RS, que encaminhará a adjudicação do objeto licitado à empresa proponente vencedora da licitação. Será encaminhada a aprovação, homologação e adjudicação a empresa que atender todas as condições estabelecidas neste Edital. Tais atos administrativos decisórios dar-se-ão junto à Autoridade competente e corpo diretivo do SEBRAE/RS.

15.2 O SEBRAE/RS poderá anular, cancelar ou revogar a presente licitação, antes da assinatura do contrato, sem que em decorrência desta medida tenha os participantes o direito à indenização, compensação ou reclamação de qualquer natureza.

15.3 A proponente em que seu objeto contratual ofertado estiver em momento de adjudicação encontrar-se-á já tutelada pelas regras dispostas neste edital, podendo, em havendo interesse do SEBRAE/RS, efetuar as providencias preliminares atinentes ao início dos trabalhos que na sequencia estarão sob o abrigo definitivo do respectivo instrumento contratual.

16. DA CONTRATAÇÃO E INÍCIO DOS SERVIÇOS

16.1 As entregas deverão ser efetuadas a partir do recebimento da autorização do serviço por e-mail pelo gestor do contrato, respeitando um prazo não inferior a 5 (cinco) dias úteis da realização do evento.

16.2 A contratação será formalizada com a empresa vencedora desta licitação com base na Minuta de Contrato – Anexo VI deste Edital, na qual, independente de transcrição, todas as condições expressas neste instrumento convocatório e na proposta adjudicada, são desde já parte integrante.

16.3 Concluída a homologação, o prazo para emissão e assinatura do Contrato será de até 10 (dez) dias, o qual que se regerá pelos preceitos gerais do direito administrativo, especialmente, pelos princípios da teoria geral dos contratos.

16.4 A vigência do contrato será de 12 (doze) meses a partir da data de vigência, podendo ser renovado, até atingir no máximo 60 (sessenta) meses, através de termo aditivo, sem alteração nos valores, salvo, mudanças de valores de encargos estipuladas pelo governo.

16.5 Os contratos poderão ser auditados pelo SEBRAE/RS, quando necessário, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial.

16.6 O SEBRAE/RS, a seu exclusivo critério, reserva-se o direito de anular, cancelar ou revogar o presente certame ou promover redução de seus quantitativos licitados, antes da assinatura do Instrumento Contratual ou da emissão da Autorização de Fornecimento, não acarretando quaisquer direitos às licitantes que acorreram à licitação, seja direito à indenização, compensação, lucros cessantes ou qualquer outra espécie de reparação.

16.7 Fica facultado ao SEBRAE/RS, o direito de denunciar o contrato, mediante aviso por escrito com 30 (trinta) dias de antecedência, salvaguardados os compromissos assumidos até a data da denúncia.

16.8 Quaisquer solicitação de prorrogação de prazo para assinatura do contrato decorrente desta licitação, somente será aceita se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada, aplicando no caso, nas situações de ocorrências tipicamente fortuitas ou de força maior.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 Havendo atraso no cumprimento das obrigações assumidas, sem justificativas fundamentadas por escrito e aceitas pelo CONTRATANTE, a CONTRATADA estará sujeita as sanções de Advertência, Multa, Suspensão do direito de licitar ou contratar com o sistema SEBRAE por prazo não superior a 2 anos e/ou Declaração de inidoneidade.

17.2 As sanções de multa poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com a de advertência e suspensão do direito de licitar e contratar com o Sistema SEBRAE pelo prazo de até 02 (dois) anos.

17.3 O atraso ou descumprimento de qualquer obrigação contratual sem justificativa por escrito aceita pelo CONTRATANTE, implicará na aplicação de multa correspondente a 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso ou ocorrência, conforme o caso, calculado sobre o valor da fatura mensal, observado o limite de 9% (nove por cento).

17.4 Caso haja a desistência da CONTRATADA na execução da prestação dos serviços, será cobrada uma multa indenizatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato.

17.5 Ocorrendo quaisquer das situações previstas, a CONTRATADA será notificada para fins de apresentação de justificativas, as quais deverão ser apresentadas no prazo estabelecido no respectivo documento.

17.6 As notificações e respostas poderão se dar via e-mail ou fax, conforme conveniência das partes.

17.7 A ausência de apresentação de justificativas ou não aceitação das mesmas pelo CONTRATANTE, importará na ratificação dos termos da notificação e aplicação das sanções previstas.

17.8 As multas e outras penalidades aplicáveis só poderão ser relevadas nos casos de força maior ou caso fortuito, devidamente comprovado, mediante decisão fundamentada.

17.9 Na aplicação das penalidades previstas no contrato e no instrumento convocatório, será considerada pelo CONTRATANTE motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da CONTRATADA, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas apresentadas de forma antecipada pela mesma.

17.10 O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas dará ao CONTRATANTE o direito de rescindir unilateralmente o contrato, ficando a CONTRATADA sujeita às sanções previstas no instrumento convocatório e no contrato, e, ainda, resguardada a prévia defesa, sujeito à pena de suspensão do direito de licitar e de contratar com o Sistema SEBRAE pelo prazo de até 02 (dois) anos.

17.11 As multas e outras penalidades aplicáveis poderão ser relevadas nos casos de força maior ou caso fortuito, devidamente comprovado, mediante decisão fundamentada.

17.12 Na aplicação das penalidades previstas neste termo e as demais previstas no edital, será considerada pela entidade promotora da licitação motivadamente, a gravidade de falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante ou contratada, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas apresentadas de forma antecipada pela licitante.

18. DO PAGAMENTO

18.1 O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA no mês subsequente ao da prestação dos serviços o valor correspondente aos pedidos solicitados e entregues no mês, atendendo aos valores unitários expressos na tabela constante do Anexo II do presente instrumento, mediante apresentação da respectiva nota fiscal/fatura e desde que cumpridas as exigências no anexo I.

- a) **Condição de Pagamento:** O pagamento será realizado através de crédito na conta corrente informada pela CONTRATADA, até o 20º (vigésimo) dia após a entrega da nota fiscal/fatura corretamente emitida e devidamente aceita pela fiscalização, sofrendo a retenção de tributos, em conformidade com a legislação vigente.
- b) **Condição de Faturamento:** As Notas fiscais deverão ser emitidas e entregues sempre até o dia 20 do mês na Sede do SEBRAE/RS em Porto Alegre, setor PROTOCOLO GERAL. Após esta data, somente será aceita a Nota Fiscal emitida com a data do 1º dia útil do mês subsequente. No caso de nota fiscal eletrônica, o arquivo *xml* deverá ser enviado para o e-mail protocologeral@sebrae-rs.com.br. O funcionário responsável pela fiscalização atestará os serviços prestados e remeterá as notas para pagamento;
- c) **Preenchimento da Nota Fiscal:** A Nota Fiscal deve, obrigatoriamente, conter a razão social, endereço, CNPJ e número do contrato e o número do contrato que a originou, sob pena de devolução para ajustes. Estes dados devem ser iguais aos informados no contrato e/ou Autorização de Fornecimento;
- d) **Forma de Pagamento:** O pagamento será efetuado mediante depósito bancário na conta corrente da CONTRATADA, sendo efetuada a retenção na fonte de tributos e contribuições descritas na legislação em vigor.

18.2 O pagamento do serviço está sujeito, obrigatoriamente, a apresentação dos documentos de Regularidade Fiscal do FGTS, INSS e PGFN.

18.3 Os pagamentos sofrerão as retenções dos tributos impostos, conforme legislação vigente imputável à matéria.

18.4 No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal, serão os mesmos devolvidos à contratada para as correções necessárias, não respondendo ao

SEBRAE/RS por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

18.5 Não será concedida nenhuma espécie de antecipação a qualquer título que seja.

19. DO REAJUSTE

19.1 Os valores contratuais poderão vir a ser reajustados com base na variação acumulada do IPCA dos últimos 12 (doze) meses.

19.2 Para efeito de eventual pedido de reajuste do valor contratual vigente, não será concedida nenhuma espécie de antecipação a qualquer título que seja.

19.3 Não será respondida nenhuma solicitação de atualização de preço em caráter informal.

20. DA ORIGEM DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

20.1 As despesas inerentes à execução do objeto da presente licitação ocorrerão por conta de recursos próprios do SEBRAE/RS.

20.2 O valor despendido com esta contratação está limitado a **R\$ 124.000,00 (cento e vinte e quatro mil reais)** por 12 meses.

21. DAS ALTERAÇÕES SOCIETÁRIAS

21.1 Ocorrendo alterações societárias da futura licitante contratada, como pressuposto para a continuidade da avença, ficará condicionada à análise, pelo SEBRAE/RS, do procedimento realizado e da documentação da nova empresa, considerando todas as normas e regramentos estabelecidos neste instrumento convocatório como parâmetros de aceitação. Nesta hipótese, a empresa resultante de qualquer das operações comerciais descritas ficará obrigada a apresentar, imediatamente, a documentação comprobatória de sua situação societária.

22. DAS OBRIGAÇÕES COMERCIAIS, FISCAIS E SOCIAIS

22.1 A proponente uma vez contratada, sem prejuízo do cumprimento integral das demais obrigatoriedades legais discriminadas neste Edital, deverá assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o SEBRAE/RS.

22.2 A empresa contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da prestação dos serviços ou em conexão com ela, ainda que acontecido nas dependências do SEBRAE/RS.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1 As normas e regramentos que disciplinam a presente licitação serão sempre interpretados em favor da ampliação da disputa entre as proponentes interessadas, desde que não comprometam o objetivo da legislação aplicável, o interesse do SEBRAE/RS e a segurança processual e jurídica da contratação.

23.2 A participação na presente licitação demonstra que a licitante examinou cuidadosamente o Edital e seus anexos, e se inteirou de todos os seus detalhes e com eles concordou, bem como todas as dúvidas e/ou questionamentos formulados foram devidamente esclarecidos. O presente edital, sem prejuízo dos regramentos dispostos no instrumento contratual, possui força de natureza contratual.

23.3 É facultado à Pregoeira, Equipe de Apoio, membro de comissão ou subcomissão estabelecida ou mesmo a Autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada à inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente na proposta.

23.4 O SEBRAE/RS poderá conferir prazo mínimo de 08 (oito) dias para as licitantes, caso todas sejam desclassificadas ou inabilitadas (todas numa mesma fase), a fim de que as mesmas possam adequar propostas ou documentação, conforme o caso.

23.5 Fica assegurado ao SEBRAE/RS, por razões de ordem técnica, financeira ou administrativa e sem que caiba aos licitantes qualquer tipo de reclamação ou indenização o direito de:

- a)** Adiar a abertura das propostas do presente Pregão presencial, dando conhecimento prévio aos interessados;
- b)** Anular o presente pregão, a qualquer tempo, desde que seja constatada alguma ilegalidade ou irregularidade insanável no processo, que venha a afetar a lisura, o caráter competitivo, a eficácia processual ou a instrumentalidade do certame;
- c)** Revogar o presente pregão por motivos de conveniência e oportunidade;
- d)** Alterar as condições deste Edital, as especificações e qualquer documento pertinente a este Pregão fixando um novo prazo, se for o caso.

23.6 Os licitantes são responsáveis, em qualquer época pela fidelidade e legitimidade das informações constantes dos documentos e propostas apresentadas, devendo manter durante todo contrato as condições de habilitação exigidas. A apresentação da proposta implica total e irrestrita concordância com todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

23.7 A Comissão de Licitação poderá a seu critério, relevar omissões puramente formais nas propostas ou documentos apresentados pelos licitantes, desde que não comprometam a legalidade, a lisura e o caráter competitivo desta licitação e possam ser sanadas em prazo fixo pela mesma, desde já entendido que serão vedadas as inclusões de documentos que deveriam constar no ato de abertura. A Comissão também poderá relevar atos administrativos meramente irregulares, desde que os mesmos não afetem a eficácia processual, os princípios norteadores da seara licitatória e não causem qualquer dano ou ofensa à instrumentalidade do certame.

23.8 A empresa contratada obriga-se a não prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida ao gestor do contrato, funcionário ou dirigente do SEBRAE/RS, ou a terceira pessoa a estes relacionada; não financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 12.846/2013, bem como não utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados. Ainda, fica obrigada a não frustar mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimentos

licitatórios ou de contratação direta, bem como realizar qualquer dos atos lesivos ao previsto na Lei nº 12.846/2013. Caso o SEBRAE/RS suspeite ou verifique a prática de qualquer ato lesivo, resguardada a prévia defesa, a empresa contratada estará sujeita as sanções previstas no presente instrumento.

23.9 Não poderão participar direta ou indiretamente desta licitação, as pessoas indicadas no Art. 39 do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE/RS, publicado no Diário Oficial da União do dia 26/05/2011.

23.10 Na contagem dos prazos estabelecidos neste instrumento convocatório e anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

23.11 Quaisquer dúvidas e/ou esclarecimentos complementares deverão ser formulados, exclusivamente, por escrito à Gerência de Administração e Suprimentos – Área de Licitações deste SEBRAE/RS, através do e-mail vanessam@sebrae-rs.com.br, com até 02 (dois) dias úteis de antecedência com relação à data da licitação.

23.12 As respostas dos questionamentos, alterações e comunicações serão divulgadas diariamente no site do SEBRAE/RS e no site <http://www.licitacoes-e.com.br> a todos os interessados.

23.13 Para este fim, também poderá ser consultado o Regulamento de Licitações e de contratos do Sistema SEBRAE/RS, disponível no site do SEBRAE/RS.

24. DOS CASOS OMISSOS

24.1 Todos os casos omissos serão julgados pela Comissão de Licitação e juntados aos autos, os quais, depois de consultadas doutrina, legislação e Unidade Jurídica (quando necessário), serão esclarecidas a todos os interessados, lavrado em documento e acostado ao processo licitatório, fazendo dele parte integrante.

25. DOS ANEXOS

25.1 Fazem parte integrante do presente Edital, como **ANEXOS**:

25.1.1 ANEXO I – Termo de Referência.

25.1.2 ANEXO II – Modelo da Proposta Comercial.

25.1.3 ANEXO III – Declaração de que possui as condições necessárias e disponíveis para o perfeito cumprimento do objeto da licitação.

25.1.4 ANEXO IV – Declaração de menor de idade e trabalho forçado, pleno conhecimento e atendimento às exigências do presente edital e seus anexos.

25.1.5 ANEXO V – Declaração de que atende a Legislação Ambiental.

25.1.6 ANEXO VI – Minuta do contrato.

Porto Alegre, 15 de dezembro de 2015.

ASSINADO ORIGINAL

**Vanessa da Costa Marques
Pregoeira da Gerência de Administração e Suprimentos
SEBRAE/RS**

Especialistas em pequenos negócios

0800 570 0800 / sebrae-rs.com.br / @sebraers / Sebrae RS / Sebrae RS



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto Contratual:

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação por 12 meses para atender demandas de eventos de representação institucional com parceiros, clientes, autoridades e representantes de entidades de classe no município de Porto Alegre RS.

2. Motivação/Justificativa:

O serviço será contratado conforme demanda relacionadas a eventos, ceremoniais, reuniões desde que estejam de acordo com os objetivos finalísticos do Sebrae/RS.

3. Especificações do objeto contratual e escopo operacional dos trabalhos.

Os cardápios serão escolhidos de acordo com a necessidade e devem ser montados conforme orientações abaixo. Permanece para todas as opções de cardápios as seguintes recomendações:

- a. Atendentes:** *Maitre* e garçons todos devidamente uniformizados e identificados, sendo o *maitre* uniformizado com terno preto, camisa branca, gravata preta, calça e sapatos pretos e o(s) garçom(ns) com calça preta, camisa manga longa branca, sapatos pretos, todos com aparência exigida e adequada para o trato com alimentos. Devem ter comportamento discreto e não interferir ou opinar em assuntos relativos aos temas tratados nos eventos ou mesmo comentar o andamento ou presença de participantes no local. Todos os utensílios do Sebrae/RS ou da própria CONTRATADA que porventura sejam utilizados devem ser higienizados antes e após o uso pela equipe da CONTRATADA, sendo proibido o uso dos prestadores de serviços terceirizados do Sebrae/RS para atividades de apoio ou suporte a essas atividades descritas no termo de referência.
- b. Prazo:** O prazo para o início das atividades será aquele previamente estabelecido pela Administração, respeitando um prazo não inferior a 5 (cinco) dias úteis. A autorização do serviço será encaminhada por e-mail pelo gestor do contrato. Para fins de cancelamento de demandas, deverão ser feitos em até 3 dias úteis pelo demandante. No caso de cancelamentos posteriores, deverão ser indenizados ao contratante todos os custos despendidos nas aquisições ou contratações para atendimento da(s) demanda(s).
- c. Do aceite da demanda:** A prestação do serviço poderá ser rejeitada quando estiver em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo a contratada solucionar todos os problemas de imediato, a fim de não prejudicar as atividades pretendidas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. O recebimento provisório ou definitivo do objeto da contratação não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto.
- d. Condições mínimas exigidas para o manuseio dos alimentos:**
 1. Preparar os alimentos de maneira a assegurar o mínimo da perda nutricional, bem como do desperdício e sobras;
 2. Não reaproveitar as sobras de alimentos;
 3. Não utilizar gordura vegetal hidrogenada nas preparações servidas nas refeições;
 4. Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;
 5. Utilizar somente utensílios em aço inoxidável na preparação das refeições;
 6. Utilizar nos alimentos, quando necessário, gelo fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;
 7. Atender aos requisitos de Padrão de Qualidade estabelecidos neste certame;

8. Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados;
9. Seguir durante todas as etapas de produção, acondicionamento, distribuição e manuseio dos alimentos, obrigatoriamente, as orientações recomendadas pela metodologia de Boas Práticas de Fabricação – BPF que demonstram as condições que podem trazer risco ou prejuízo para a qualidade e higiene dos alimentos e propor procedimentos para diminuir ou eliminar o impacto desses pontos críticos sobre os alimentos;
10. Garantir a utilização de matéria-prima adequada segundo critérios higiênico-sanitários e nutricionais;
11. Selecionar produtos e confeccionar preparações que possibilitem, de alguma maneira, prevenir ou minimizar os efeitos de doenças crônico-degenerativas, especialmente as de maior impacto em saúde pública tais como obesidade, hipertensão arterial e diabetes;
12. Manter as refeições em temperatura ideal para consumo até o atendimento em todas as etapas do processo, desde o transporte, a higienização até o momento de servir.
13. Transportar os alimentos em veículo com refrigeração apropriada a manter os alimentos conservados adequadamente.

3.1. Opção 1: Almoço / Jantar Executivo:

Cardápio contendo: 2 tipos de arroz (risoto, a grega) tanto para arroz tipo branco ou integral, 2 tipos de saladas, 3 tipos de carnes (bovino, frango, peixe), 1 entrada com sopa ou creme, guarnições com batata ou massa, sendo 1 tipo de massa recheada (tortéis, capeletti), 2 tipos de refrigerante (normal e diet), 2 tipos de sucos naturais (sendo 1 tipo de sabor regional), 2 tipos de água mineral (com gás e sem gás), 2 tipos de sobremesa (mousse e sorvete de creme com calda de chocolate). Mesa de saída com chá, café e *petit fours*.

Importante:

- a. Deve-se considerar a quantidade de 200 g de carne por pessoa;
- b. Deve-se considerar um cardápio alternativo para portadores de intolerância a lactose e ou glúten.

Utensílios a serem fornecidos pela Contratada: Taças de vidro para refrigerante, água, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, réchaud para pratos quentes, pratos, jogos de mesa e lugares, toalhas de mesa.

Método de serviço: Serviço entregue à francesa ou *buffet*.

Atendentes (mínimo): 01 *maitre*, 01 garçom a cada 15 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados, sendo o *maitre* uniformizado com termo preto, camisa branca, gravata preta, calça e sapatos pretos e o(s) garçom(ns) com calça preta, camisa manga longa branca, sapatos pretos, todos com aparência exigida e adequada para o trato com alimentos.

Quantidade mínima de pessoas: 10 (dez) pessoas.

Tempo de duração do evento estimado: 2 horas, sendo que os almoços devem ser servidos de acordo com o informado por e-mail pelo gestor do contrato.

3.2. Opção 2: Almoço / Jantar Executivo:

Cardápio contendo: Entrada com 2 opções de pratos frios (salada, cremes e mousses), prato principal com 1 opção de prato quente (ave, peixe ou bovino) sendo que se considera os cortes de entrecot e picanha para bovino, filet para ave e filet de anjo e salmão para peixes. Guarnição com arroz branco, 2 tipos de refrigerante (normal e diet), 2 tipos de sucos naturais (sendo 1 tipo de sabor regional), 2 tipos de água mineral (com gás e sem gás) e 2 opções de sobremesas (frutas da estação e doces).

Importante:

- a. Deve-se considerar a quantidade de 200 g de carne por pessoa;
- b. Deve-se considerar um cardápio alternativo para portadores de intolerância a lactose e ou glúten.

Utensílios a serem fornecidos pela Contratada: Taças de vidro para refrigerante, água, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, réchaud para pratos quentes, pratos, jogos de mesa e individuais, toalhas de mesa.

Método de serviço: Serviço entregue à francesa ou *buffet*.

Atendentes (mínimo): 01 *maitre*, 01 garçom a cada 15 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados, sendo o *maitre* uniformizado com termo preto, camisa branca, gravata preta, calça e sapatos pretos e o(s) garçom(ns) com calça preta, camisa manga longa branca, sapatos pretos, todos com aparência exigida e adequada para o trato com alimentos.

Quantidade mínima de pessoas: 10 (dez) pessoas.

Tempo de duração do evento estimado: 2 horas, sendo que os almoços devem ser servidos de acordo com o informado por e-mail pelo gestor do contrato.

3.3.Opcão 3: Café da Manhã Simples:

Cardápio contendo: Café com e sem açúcar, leite, 1 tipo de suco, mini sanduiche, bolo em pedaços, pão de queijo e 2 opções de porção de frutas (mamão, melão, banana, maçã).

Utensílios a serem fornecidos pela Contratada: Jogo de café e acessórios, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, réchaud para pratos quentes, pratos, jogos de mesa e lugares, toalhas de mesa.

Método de serviço: Serviço entregue à francesa ou *buffet*.

Atendentes (mínimo): 01 garçom a cada 20 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados, o(s) garçom(ns) devem apresentar-se com calça preta, camisa manga longa branca, sapatos pretos, todos com aparência exigida e adequada para o trato com alimentos.

Quantidade mínima de pessoas: 20 (vinte) pessoas.

Tempo de duração do evento estimado: 2 horas, sendo que o café deve ser servido de acordo com o informado por e-mail pelo gestor do contrato.

3.4.Opcão 4: Café da Manhã Completo:

Cardápio contendo: Café com e sem açúcar, leite, chocolate quente, 2 tipo de suco, mini sanduiche, cesta de pães, geleia, queijão, margarina, frios (queijo e 2 variedades de fiambres), croissant, iogurte, cereais, granola, bolo em pedaços, pão de queijo e 2 opções de porção de frutas (mamão, melão, banana, maçã).

Utensílios a serem fornecidos pela Contratada: Jogo de café e acessórios, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, réchaud para pratos quentes, pratos, jogos de mesa e lugares, toalhas de mesa.

Método de serviço: Serviço entregue à francesa ou *buffet*.

Atendentes (mínimo): 01 garçom a cada 20 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados, o(s) garçom(ns) devem apresentar-se com calça preta, camisa manga longa branca, sapatos pretos, todos com aparência exigida e adequada para o trato com alimentos.

Quantidade mínima de pessoas: 20 (vinte) pessoas.

Tempo de duração do evento estimado: 2 horas, sendo que o café deve ser servido de acordo com o informado por e-mail pelo gestor do contrato.

3.5.Opção 5: Brunch Simples:

Cardápio contendo: Iscas de alcatra bovina, mini pães variados, pastas, frios (queijo, presunto), salada de frutas, refrigerante normal e diet, 2 tipos de sucos e água mineral com gás e sem gás.

Utensílios a serem fornecidos pela Contratada: Jogo de serviço e acessórios, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, réchaud para pratos quentes, pratos, jogos de mesa, toalhas de mesa.

Método de serviço: Serviço entregue à francesa ou *buffet*.

Atendentes (mínimo): 01 garçom a cada 20 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados, o(s) garçom(ns) devem apresentar-se com calça preta, camisa manga longa branca, sapatos pretos, todos com aparência exigida e adequada para o trato com alimentos.

Quantidade mínima de pessoas: 20 (vinte) pessoas.

Tempo de duração do evento estimado: 2 horas, sendo que o café deve ser servido de acordo com o informado por e-mail pelo gestor do contrato.

3.6.Opção 5: Brunch Completo:

Cardápio contendo: Iscas de alcatra bovina, salpicão de frango, mini pães variados, geleias, pastas, requeijão, frios (queijo, 3 tipos de fiambres), 2 doces (cheese-cake, brownie ou cubo de bolo), 3 salgados (pastel assado, rissoles, mini sanduíche, esfirra),salada de frutas, refrigerante normal e diet, 2 tipos de sucos e água mineral com gás e sem gás.

Utensílios a serem fornecidos pela Contratada: Jogo de serviço e acessórios, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, réchaud para pratos quentes, pratos, jogos de mesa , toalhas de mesa.

Método de serviço: Serviço entregue à francesa ou *buffet*.

Atendentes (mínimo): 01 garçom a cada 20 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados, o(s) garçom(ns) devem apresentar-se com calça preta, camisa manga longa branca, sapatos pretos, todos com aparência exigida e adequada para o trato com alimentos.

Quantidade mínima de pessoas: 20 (vinte) pessoas.

Tempo de duração do evento estimado: 2 horas, sendo que o café deve ser servido de acordo com o informado por e-mail pelo gestor do contrato.

4. Aspectos Operacionais e Financeiros

A contratada deverá apresentar as Notas Fiscais no primeiro dia útil do mês subsequente da prestação de serviço juntamente com os comprovantes da conclusão da entrega do objeto contratual e o pagamento será feito via crédito em conta corrente em banco nacional, vinculado ao CNPJ do prestador

de serviços, sendo que o CONTRATANTE se resguarda do direito de efetuar as retenções tributárias necessárias conforme legislação vigente.

O crédito será efetuado em até 20 dias após a apresentação da Nota Fiscal.

5. Responsável da aceitação técnica/recebimento do objeto contratual:

Neli Loni Folzke

6. Qualificação técnica:

- a) Atestado de Capacidade Técnica em nome da empresa licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão da empresa para desempenho de atividade compatível com o objeto deste edital;
- b) Possuir os registros válidos necessários para a sua atividade juntamente aos órgãos municipais, estaduais, federais e de classe (se for o caso);
- c) Possuir no seu quadro ou ter contrato firmado com profissional responsável técnico com formação em gastronomia, nutrição ou cursos afins;
- d) Declaração de que possui as condições necessárias e disponíveis para o perfeito cumprimento do objeto desta licitação, responsabilizando-se por desempenhar a contento todas as obrigações contratuais descritas neste Edital e respectivo instrumento contratual, sem prejuízo dos tempos e movimentos necessários a adequada prestação dos serviços contratados.

7. Proposta Comercial:

A proposta comercial deve ser apresentada conforme tabela abaixo, sendo que devem ser considerados os custos diretos e indiretos, custos de transportes adicionais, seguro, taxas e impostos e todo e qualquer custo que compor tanto a aquisição quanto os serviços de instalação para que seja atendido o objeto contratual.

PROPOSTA COMERCIAL

Nome Fornecedor:

CN

PJ:

Data Proposta:

Validade da Proposta: 12 meses

CONTATO PARA PEDIDOS

Nome do contato:

Telefone Fixo:

Telefone móvel:

email principal:

email alternativo:

* Prever nos valores todos os impostos, despesas diretas e indiretas para a plena prestação dos serviços.

Item	Descrição do serviço	a. Quantidade	b. Participantes	c. Valor por Participante
3.1.	Almoço / Jantar – Opção 1	12	40	R\$
3.2.	Almoço / Jantar – Opção 2	30	25	R\$
3.3.	Café da Manhã Simples	10	20	R\$
3.4.	Café da Manhã Completo	15	20	R\$

Especialistas em pequenos negócios

0800 570 0800 / sebrae-rs.com.br / @sebraers / Sebrae RS / Sebrae RS



3.5.	Brunch Simples	5	20	R\$
3.6.	Brunch Completo	5	20	R\$

8. Suporte para dúvidas ou esclarecimentos sobre aspectos operacionais:

Secretaria Geral

9. Gestor e/ou fiscalizador e Gerência demandante:

Neli Loni Folzke

10. Emissor do Termo de referência:

Neli Loni Folzke

ANEXO II
MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL

Data: XXXX de XXXX de 20XX

Ao SEBRAE/RS

XXXXXXXXXXXX (Nome da empresa), inscrita no CNPJ nº. XXXXXX, com sede na rua XXXXXXXXXXXXXX, na cidade de XXXXXX, no Estado de XXXXXX, neste ato representada pelo Sr. XXXXXXXXXXXXX, em conformidade com o Edital de licitação, **PREGÃO 059/2015**, que adotará as seguintes condições:

1. Os preços apresentados e demais condições comerciais tem validade de 60 dias.
2. O cumprimento de todas as condições impostas no Edital Pregão Presencial nº 059/2015.
3. A propostas ofertada compreende todas as despesas e custos necessários para a execução do objeto licitado, tais como: quaisquer tributos, custos diretos e indiretos, remuneração, emolumentos, transportes de mercadorias até o lugar da prestação do serviço, alimentação dos funcionários deslocados, despesas fiscais e financeiras bem como outras despesas e encargos necessários ao cumprimento do objeto desta licitação.
4. Os valores obedecerão à tabela abaixo:

LOTE 01			
Item	Descrição do serviço	a. Quantidade estimada anual de eventos	b. Valor unitário por participante R\$
1	Almoço / Jantar – Opção 1	12	
2	Almoço / Jantar – Opção 2	30	
3	Café da Manhã Simples	10	
4	Café da Manhã Completo	15	
5	Brunch Simples	5	
6	Brunch Completo	5	
TOTAL (somatório da coluna "b" dos itens 1 a 6)			

* Para a oferta de garçom deverá já estar previstos possíveis variações de participantes no evento, não sendo resarcido nenhuma despesa adicional pelo SEBRAE/RS por garçom adicional.
 O valor estimado do contrato é de R\$ 124.000,00 anual.

Condições de Pagamento: até 30 dias após recebimento da Nota fiscal.

Local de entrega: Sede SEBRAE/RS.

Prazo de entrega: em até 5 (cinco) dias úteis, após solicitação por e-mail pelo gestor do contrato.

Informações da Conta bancária (banco, agência e conta).

Concorda e submete-se a todas e cada uma das condições impostas pelo referido Edital.
 Atenciosamente.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
 (Assinatura do responsável)

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE MENOR DE IDADE E TRABALHO FORÇADO, PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DO PRESENTE EDITAL E SEUS ANEXOS

Ao
SEBRAE/RS
Prezados Senhores:

A empresa XXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXXX, por meio de seu representante legal Senhor XXXXXXXXXXXXXX, portador da Cédula de Identidade nº XXXXXXXXXXXX, expedida pelo XXXXXXXXXXXX, inscrito no CPF sob o nº XXXXXXXXXXXX, DECLARA, sob as penalidades da Lei, para fins de licitação, PREGÃO 059/2015, que:

- a) Recebeu e estudou todos os documentos inerentes à presente competição e tomado conhecimento integral do teor do edital de licitação supracitado, sujeitando-se às disposições nele contidas;
- b) Não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, que não emprega menores de 16 (dezesseis) anos, salvo se na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos e que não obriga seus funcionários ao trabalho forçado e degradante;
- c) Na composição societária não existe participação de dirigentes ou empregados da Entidade promotora da licitação.

Concorda e submete-se a todas e cada uma das condições impostas pelo referido Edital.

Local, XXXXXX de XXXXXXXXXX de 2015.

Atenciosamente,

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Assinatura Representante Legal da Licitante

ANEXO IV
DECLARAÇÃO DE QUE POSSUI AS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS E DISPONÍVEIS
PARA O PERFEITO CUMPRIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

Ao
SEBRAE/RS
Prezados Senhores:

A empresa XXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXX, por meio de seu representante legal Senhor XXXXXXXXXXXXXXXX, portador da Cédula de Identidade nº XXXXXXXXXXXXXXXX, expedida pelo XXXXXXXXXXXXXXXX, inscrito no CPF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARA, sob as penalidades da Lei, para fins de licitação, **PREGÃO 059/2015**, que:

Possui as condições necessárias e disponíveis para o perfeito cumprimento do objeto desta licitação, responsabilizando-se por desempenhar a contento todas as obrigações contratuais descritas neste Edital e respectivo instrumento contratual, sem prejuízo dos tempos e movimentos necessários a adequada prestação dos serviços contratados.

Concorda e submete-se a todas e cada uma das condições impostas pelo referido Edital.

Local, XX de XXXXXX de 2015.

Atenciosamente,

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Assinatura Representante Legal do licitante

ANEXO V
DECLARAÇÃO DE QUE ATENDE A LEGISLAÇÃO AMBIENTAL

Ao
 SEBRAE/RS
 Prezados Senhores:

A empresa XXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXX, por meio de seu representante legal XXXXXXXXXXXX, portador da Cédula de Identidade nº XXXXXXXXXXXX, expedida pelo XXXXXX, inscrito no CPF sob o nº XXXXXXXXXXXX, DECLARA, sob as penalidades da Lei, para fins de licitação, **PREGÃO 059/2015**, que:

- a)** Atenderá a Legislação Ambiental - em face da política governamental do desenvolvimento nacional sustentável - naquilo que aplicável à prestação dos serviços contratados por via deste certame licitatório, bem como atenderá as políticas de desenvolvimento sustentável de acordo com a legislação específica que vier a ser estabelecida pelo Governo Federal;
- b)** Promoverá em suas dependências, de acordo com a natureza de seus serviços internos, a aplicação da Instrução Normativa nº 01/2010 (práticas de sustentabilidade ambiental) da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, no tocante, em especial, ao disposto no Art. 5º (aquisição de bens) e no Art. 6º (contratação de serviços) desta referida instrução;
- c)** Atenderá, sem reservas, os seguintes princípios relativos ao direito ambiental: *Princípio do Desenvolvimento Sustentável* (art. 170, VI cc. art 225, § 1º, V, da CF e arts. 4º e 5º da Lei 6.938/81), *Princípio do Poluidor Pagador* (art. 225, § 3º da CF e arts. 4º, VII e 14, § 1º da Lei 6.938/81) e *Princípio da Prevenção/Precaução* (art. 225, § 1º, IV, da CF e art. 9º, I, III, V da Lei 6.938/81).

Concorda e submete-se a todas e cada uma das condições impostas pelo referido Edital.

Local, XX de XXXXXXXX de 20XX.

Atenciosamente,

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Assinatura Representante Legal do licitante

ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO

CT XXX/0-201X

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

QUALIFICAÇÃO DO SEBRAE/RS, doravante denominado **CONTRATANTE**, e **QUALIFICAÇÃO DA CONTRATADA**, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente instrumento, aprovada a contratação pela Diretoria Executiva do **SEBRAE/RS** em XXX de XXX de 201X, que se regerá pelo Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema **SEBRAE/RS**, pelos termos contidos no Processo Administrativo nº XXX/201X – **PREGÃO PRESENCIAL Nº XXX/201X** e pelas cláusulas e condições seguintes:

DO OBJETO

CLÁUSULA PRIMEIRA: O presente contrato tem por objeto a prestação de serviços de alimentação ao **CONTRATANTE**, para atender demandas de eventos de representação institucional com parceiros, clientes, autoridades e representantes de entidades de classe, todos realizados no município de Porto Alegre.

Parágrafo Único: A prestação de serviços atenderá ao disposto no Edital de XXXXXX nº XXX/201X e seus Anexos, nos Anexos do presente instrumento e as disposições constantes da legislação aplicável.

DAS OBRIGAÇÕES

CLÁUSULA SEGUNDA: São obrigações das partes contratantes, além das descritas no Edital e seus Anexos:

I – Da CONTRATADA:

- a) Iniciar a prestação dos serviços após a assinatura do contrato;
- b) Executar a prestação de serviços na forma descrita no Edital de XXXXXXXXXXXX nº XXX/20XX e seus Anexos, nos Anexos do presente instrumento e as disposições constantes da legislação aplicável;
- c) Fornecer todos os insumos necessários a plena execução do objeto do presente instrumento, sem que seja devido pelo **CONTRATANTE** qualquer espécie de ressarcimento ou indenização;
- d) Designar preposto para realização dos pedidos e tratativas contratuais, informando ao **CONTRATANTE**, após a assinatura do presente instrumento, nome do contato, telefones fixo e móvel, e-mail principal e alternativo;
- e) Comunicar ao **CONTRATANTE** qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços objeto deste contrato;
- f) Manter sigilo sobre todos os dados e informações que tiver acesso por ocasião da prestação dos serviços contratados;
- g) Realizar, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e mão-de-obra para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste contrato;
- h) Comprovar, a qualquer momento, o pagamento dos tributos que incidirem sobre a execução dos serviços prestados;
- i) Responsabilizar-se pelos danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização e o acompanhamento pelo **CONTRATANTE**;
- j) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes em que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, nas dependências do **CONTRATANTE**, ou em qualquer outro local onde estejam atendendo o objeto desse contrato, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor;
- k) Solucionar todos os eventuais problemas pertinentes ou relacionados com a execução do objeto do presente contrato, mesmo que para isso outra solução não prevista tenha que ser apresentada

para aprovação e implementação, sem ônus adicionais para o **CONTRATANTE**, desde que de responsabilidade da **CONTRATADA**.

II – Do CONTRATANTE:

- a) Fornecer à **CONTRATADA** todas as informações necessárias para a perfeita execução dos serviços objeto do presente contrato;
- b) Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com as condições e prazos estabelecidos neste instrumento, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências aqui contidas;
- c) Comunicar à **CONTRATADA**, a ocorrência de qualquer irregularidade, falta disciplinar, manifesta ineficiência ou comportamento incompatível com o serviço, a fim de que, apurada a procedência, sejam tomadas as devidas providências.

CLÁUSULA TERCEIRA: São prerrogativas do **CONTRATANTE**:

- a) Solicitar à **CONTRATADA** todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;
- b) Proceder a mais ampla fiscalização sobre a fiel execução dos serviços objeto deste contrato, sem prejuízo da responsabilidade da **CONTRATADA**;
- c) Avaliar a qualidade da execução dos serviços, podendo rejeitá-los no todo ou em parte;
- d) Exigir o cumprimento de todos os itens deste contrato, segundo suas especificações.

DOS VALORES

CLÁUSULA QUARTA: O **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** no mês subsequente ao da prestação dos serviços o valor correspondente aos pedidos solicitados e entregues no mês, atendendo aos valores unitários expressos na tabela constante do Anexo II do presente instrumento, mediante apresentação da respectiva nota fiscal/fatura e desde que cumpridas as exigências constantes nos Parágrafos seguintes.

§ 1º: O pagamento será realizado através de crédito na conta corrente informada pela **CONTRATADA**, até o 20º (vigésimo) dia após a entrega da nota fiscal/fatura corretamente emitida e devidamente aceita pela fiscalização, sofrendo a retenção de tributos, em conformidade com a legislação vigente.

§ 2º: O registro eletrônico do depósito bancário efetuado valerá para o **CONTRATANTE** como comprovante dos pagamentos.

§ 3º: A regularidade fiscal da **CONTRATADA** junto a Fazenda Federal, a Seguridade Social (INSS) e a Caixa Econômica Federal (FGTS), durante a vigência do presente instrumento, é condição indispensável para liberação dos pagamentos ajustados.

§ 4º: A Nota Fiscal deverá, obrigatoriamente, conter a razão social, endereço, CNPJ e número do contrato e/ou Autorização de Fornecimento que a originou, sob pena de devolução para ajustes. Estes dados devem ser iguais aos informados no contrato e/ou Autorização de Fornecimento.

§ 5º: A Nota Fiscal deverá ser emitida e entregue na sede do **CONTRATANTE**, conforme endereço abaixo, até o dia 20 do mês subsequente ao da prestação do serviço. Após esta data, somente será aceita pelo **CONTRATANTE** a Nota Fiscal emitida com a data do 1º dia útil do mês subsequente. No caso de nota fiscal eletrônica, o arquivo *xml* deverá ser enviado para o e-mail protocologeral@sebrae-rs.com.br.

A/C PROTOCOLO GERAL – SEBRAE/RS
Rua Sete de Setembro, 555 – Centro
Porto Alegre/RS - 90.010-190

§ 6º: Não serão aceitas Notas Fiscais que possuam rasuras ou ausência de dados obrigatórios.

§ 7º: No caso de incorreção na Nota Fiscal apresentada, a mesma será devolvida à **CONTRATADA** para as correções necessárias, não respondendo o **CONTRATANTE** por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação do pagamento correspondente.

§ 8º: O valor despendido com esta contratação está limitado a R\$ XXXXX na vigência do presente instrumento.

CLÁUSULA QUINTA: No valor referido na Cláusula Quarta estão incluídas todas as despesas com material, deslocamento, locação, mão-de-obra, ferramentas, equipamentos auxiliares, seguros, taxas, impostos e contribuições de qualquer natureza ou espécie, salários, encargos sociais e quaisquer outros necessários à perfeita execução do objeto contratado.

CLÁUSULA SEXTA: Decorrido o período de 12 (doze) meses, os valores da prestação dos serviços poderão ser corrigidos com base na variação acumulada do IPCA do período.

DAS RESPONSABILIDADES

CLÁUSULA SÉTIMA: A **CONTRATADA** responderá por todas as obrigações sociais, fiscais, parafiscais, previdenciárias e trabalhistas e outras que incidam ou venham a incidir sobre este contrato, bem como sobre os serviços contratados com terceiros e sobre os contratos de trabalho que mantiver com seus empregados ou prepostos, incluídas as relativas a acidentes de trabalho.

§ 1º: A **CONTRATADA** responderá ainda, civilmente, pelos atos praticados por seus empregados e prepostos, quando da execução do objeto deste instrumento, suportando os ônus decorrentes de quaisquer danos materiais e morais, por eles causados a bens e pessoas, sem prejuízo do direito de regresso.

§ 2º: A inadimplência da **CONTRATADA** com referência aos encargos estabelecidos, não transfere ao **CONTRATANTE** a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato.

§ 3º: Na hipótese do **CONTRATANTE** ser compelido a efetuar o pagamento de qualquer débito fiscal, trabalhista, previdenciário, civil ou de outra natureza, referentes às atividades necessárias ao cumprimento deste contrato, deverá o **CONTRATANTE** ser resarcido dos valores pagos a este título.

§ 4º: Caso o **CONTRATANTE** seja demandado como réu ou reclamada, em quaisquer ações judiciais ou administrativas que possam ocorrer em consequência da execução deste contrato, em especial reclamações trabalhistas, solidariamente ou subsidiariamente, de empregados ou representantes, autônomos, prestadores de serviços e assemelhados, que prestem serviços para a **CONTRATADA**, fica esta obrigada a reembolsar ao **CONTRATANTE**, no prazo máximo de dez dias contados do recebimento da intimação para pagamento da condenação, as despesas decorrentes da eventual condenação, custas, inclusive honorários periciais e advocatícios, com juros e atualização monetária.

CLÁUSULA OITAVA: Na execução deste instrumento as partes obrigam-se a não prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida ao Gestor do Contrato, funcionário ou dirigente do **CONTRATANTE**, ou a terceira pessoa a estes relacionada; não financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 12.846/ 2013, bem como não utilizar-se de interpota pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados.

CLÁUSULA NONA: A **CONTRATADA** fica ainda obrigada a não frustrar ou fraudar mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimentos licitatórios ou de contratação direta, bem como realizar quaisquer os atos lesivos ao previstos na Lei nº 12.846/ 2013.

CLÁUSULA DÉCIMA: No caso do **CONTRATANTE** suspeitar ou verificar a prática de qualquer ato lesivo, resguardada a prévia defesa, a **CONTRATADA** estará sujeita às sanções previstas no presente contrato e na legislação pertinente.

DA CESSÃO, TRANSFERÊNCIA OU SUBCONTRATAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: A **CONTRATADA** não poderá ceder ou transferir a execução de parte ou de todo o objeto deste contrato sem prévia e expressa autorização do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Único: A transferência a terceiros não desonera a **CONTRATADA** da responsabilidade quanto às obrigações transferidas.

DA VIGÊNCIA

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: O presente contrato de prestação de serviços entrará em vigor no dia **XXXXXXXXXXXX** e vigerá pelo período de **12 (doze) meses**.

DOS ADITAMENTOS

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: O presente contrato poderá ser aditado, mediante acordo entre as partes, no caso de alteração e/ou prorrogação do prazo de vigência do mesmo.

DA DENÚNCIA

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: Fica facultado ao **CONTRATANTE**, o direito de denunciar este contrato, mediante aviso por escrito com 30 (trinta) dias de antecedência, salvaguardados os compromissos assumidos até a data da denúncia.

DAS SANÇÕES

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: Havendo atraso ou descumprimento das obrigações assumidas, sem justificativas fundamentadas por escrito e aceitas pelo **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** estará sujeita as sanções de **Advertência, Multa, Suspensão do direito de licitar ou contratar com o sistema SEBRAE por prazo não superior a 2 anos e/ou Declaração de inidoneidade**.

Parágrafo Único: As sanções de multa poderão ser aplicadas à **CONTRATADA** juntamente com a de advertência e suspensão do direito de licitar e contratar com o Sistema SEBRAE pelo prazo de até 02 (dois) anos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: O atraso ou descumprimento de qualquer obrigação contratual sem justificativa por escrito aceita pelo **CONTRATANTE**, implicará na aplicação de multa correspondente a 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso ou ocorrência, conforme o caso, calculado sobre o valor mensal do contrato, observado o limite de 9% (nove por cento).

Parágrafo Único: Ocorrendo a aplicação de multa, poderá o **CONTRATANTE** efetuar o desconto do valor correspondente na próxima fatura, especificando a retenção no documento fiscal.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: Caso haja a desistência da **CONTRATADA** na execução da prestação dos serviços, será cobrada uma multa indenizatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: Ocorrendo quaisquer das situações previstas, a **CONTRATADA** será notificada para fins de apresentação de justificativas, as quais deverão ser apresentadas no prazo estabelecido no respectivo documento.

§ 1º: As notificações e respostas poderão se dar via e-mail ou fax, conforme conveniência das partes.

§ 2º: A ausência de apresentação de justificativas ou não aceitação das mesmas pelo **CONTRATANTE**, importará na ratificação dos termos da notificação e aplicação das sanções previstas.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: As multas e outras penalidades aplicáveis só poderão ser relevadas nos casos de força maior ou caso fortuito, devidamente comprovado, mediante decisão fundamentada.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: Na aplicação das penalidades previstas neste instrumento e as demais

previstas no instrumento convocatório, será considerada pelo **CONTRATANTE** motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da **CONTRATADA**, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas apresentadas de forma antecipada pela mesma.

DA RESCISÃO

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA: O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas dará ao **CONTRATANTE** o direito de rescindir unilateralmente o contrato, ficando a **CONTRATADA** sujeita às sanções previstas no instrumento convocatório e no presente contrato, e, ainda, resguardada a prévia defesa, sujeita à pena de suspensão do direito de licitar e de contratar com o Sistema SEBRAE pelo prazo de até 02 (dois) anos.

DO ACOMPANHAMENTO

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: O acompanhamento deste Contrato será realizado pela Gerência de XXXXX do **CONTRATANTE**, através de seu (ua) funcionário (a) XXXXX, Gestor (a) do Contrato, o (a) qual será responsável conforme instrução normativa do **CONTRATANTE**, ou na falta deste (a) funcionário (a), por quem o **CONTRATANTE** indicar para cumprir a função.

DOS CASOS OMISSOS

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA: Os casos omissos, quando não resolvidos de comum acordo entre os contratantes, serão regulados pelas disposições do direito comum e pelos princípios gerais de direito, restando sublinhado, expressamente, que o presente contrato é de natureza civil, não podendo ser invocada a aplicação de regras da legislação do trabalho, posto inexistente vínculo desta natureza.

DO FORO

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA: Fica eleito o foro da comarca de Porto Alegre - RS, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir dúvidas oriundas da execução deste instrumento, quando não解决adas na esfera administrativa das partes contratantes.

E, por estarem assim justos e contratados assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual forma e teor, para um só efeito, na presença das testemunhas abaixo qualificadas.

Porto Alegre, XXX de XXXXXXXXXXXXXXX de 201X.

CONTRATADA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Testemunhas:

ANEXO I (da minuta de contrato)

11. OBJETO CONTRATUAL:

Prestação de serviços de alimentação ao **CONTRATANTE**, para atender demandas de eventos de representação institucional com parceiros, clientes, autoridades e representantes de entidades de classe, todos realizados no município de Porto Alegre.

12. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO CONTRATUAL E ESCOPO OPERACIONAL DOS TRABALHOS:

2.1. Os cardápios serão escolhidos de acordo com a necessidade e devem ser montados conforme orientações abaixo. Permanece para todas as opções de cardápios as seguintes recomendações:

- 2.1.1.** **Atendentes:** *Maitre e garçons todos devidamente uniformizados e identificados, sendo o maitre uniformizado com terno preto, camisa branca, gravata preta, calça e sapatos pretos e o(s) garçom(ns) com calça preta, camisa manga longa branca, sapatos pretos, todos com aparência exigida e adequada para o trato com alimentos. Devem ter comportamento discreto e não interferir ou opinar em assuntos relativos aos temas tratados nos eventos ou mesmo comentar o andamento ou presença de participantes no local. Todos os utensílios do CONTRATANTE ou da própria CONTRATADA que porventura sejam utilizados devem ser higienizados antes e após o uso pela equipe da CONTRATADA, sendo vedado o uso dos prestadores de serviços terceirizados do CONTRATANTE para atividades de apoio ou suporte a essas atividades descritas no contrato.*
- 2.1.2.** **Prazo:** O prazo para o início das atividades será aquele previamente estabelecido pelo CONTRATANTE, respeitando um prazo não inferior a 5 (cinco) dias úteis. A autorização do serviço será encaminhada por e-mail pelo gestor do contrato. Para fins de cancelamento de demandas, deverão ser feitos em até 3 dias úteis pelo demandante. No caso de cancelamentos posteriores, deverão ser indenizados à CONTRATADA todos os custos despendidos nas aquisições ou contratações para atendimento da(s) demanda(s).
- 2.1.3.** **Do aceite da demanda:** A prestação do serviço poderá ser rejeitada quando estiver em desacordo com as especificações constantes deste contrato, devendo a CONTRATADA solucionar todos os problemas de imediato, a fim de não prejudicar as atividades pretendidas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. O recebimento provisório ou definitivo do objeto da contratação não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto.
- 2.1.4.** **Condições mínimas exigidas para o manuseio dos alimentos:**
 - a)** Preparar os alimentos de maneira a assegurar o mínimo da perda nutricional, bem como do desperdício e sobras;
 - b)** Não reaproveitar as sobras de alimentos;
 - c)** Não utilizar gordura vegetal hidrogenada nas preparações servidas nas refeições;
 - d)** Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;
 - e)** Utilizar somente utensílios em aço inoxidável na preparação das refeições;
 - f)** Utilizar nos alimentos, quando necessário, gelo fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;
 - g)** Atender aos requisitos de Padrão de Qualidade estabelecidos neste instrumento;
 - h)** Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados;
 - i)** Seguir durante todas as etapas de produção, acondicionamento, distribuição e manuseio dos alimentos, obrigatoriamente, as orientações recomendadas pela metodologia de Boas Práticas de Fabricação – BPF que demonstram as condições que podem trazer risco ou prejuízo para a qualidade e higiene dos alimentos e propor procedimentos para diminuir ou eliminar o impacto desses pontos críticos sobre os alimentos;
 - j)** Garantir a utilização de matéria-prima adequada segundo critérios higiênico-sanitários e nutricionais;
 - k)** Selecionar produtos e confeccionar preparações que possibilitem, de alguma maneira, prevenir ou minimizar os efeitos de doenças crônico-degenerativas, especialmente as de maior impacto em saúde pública tais como obesidade, hipertensão arterial e diabetes;
 - l)** Manter as refeições em temperatura ideal para consumo até o atendimento em todas as etapas do processo, desde o transporte, a higienização até o momento de servir.

- m) Transportar os alimentos em veículo com refrigeração apropriada a manter os alimentos conservados adequadamente.

2.2. CARDÁPIOS

2.2.1. Opção 1: Almoço / Jantar Executivo:

Cardápio contendo: 2 tipos de arroz (risoto, a grega) tanto para arroz tipo branco ou integral, 2 tipos de saladas, 3 tipos de carnes (bovino, frango, peixe), 1 entrada com sopa ou creme, guarnições com batata ou massa, sendo 1 tipo de massa recheada (tortéis, capeletti), 2 tipos de refrigerante (normal e diet), 2 tipos de sucos naturais (sendo 1 tipo de sabor regional), 2 tipos de água mineral (com gás e sem gás), 2 tipos de sobremesa (mousse e sorvete de creme com calda de chocolate). Mesa de saída com chá, café e *petit fours*.

Importante:

- c. Deve-se considerar a quantidade de 200 g de carne por pessoa;
- d. Deve-se considerar um cardápio alternativo para portadores de intolerância a lactose e ou glúten.

Utensílios a serem fornecidos pela Contratada: Taças de vidro para refrigerante, água, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, réchaud para pratos quentes, pratos, jogos de mesa e lugares, toalhas de mesa.

Método de serviço: Serviço entregue à francesa ou *buffet*.

Atendentes (mínimo): 01 *maitre*, 01 garçom a cada 15 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados, sendo o *maitre* uniformizado com termo preto, camisa branca, gravata preta, calça e sapatos pretos e o(s) garçom(ns) com calça preta, camisa manga longa branca, sapatos pretos, todos com aparência exigida e adequada para o trato com alimentos.

Quantidade mínima de pessoas: 10 (dez) pessoas.

Tempo de duração do evento estimado: 2 horas, sendo que os almoços devem ser servidos de acordo com o informado por e-mail pelo gestor do contrato.

2.2.2. Opção 2: Almoço / Jantar Executivo:

Cardápio contendo: Entrada com 2 opções de pratos frios (salada, cremes e mousses), prato principal com 1 opção de prato quente (ave, peixe ou bovino) sendo que se considera os cortes de entrecot e picanha para bovino, filet para ave e filet de anjo e salmão para peixes. Guarnição com arroz branco, 2 tipos de refrigerante (normal e diet), 2 tipos de sucos naturais (sendo 1 tipo de sabor regional), 2 tipos de água mineral (com gás e sem gás) e 2 opções de sobremesas (frutas da estação e doces).

Importante:

- c. Deve-se considerar a quantidade de 200 g de carne por pessoa;
- d. Deve-se considerar um cardápio alternativo para portadores de intolerância a lactose e ou glúten.

Utensílios a serem fornecidos pela Contratada: Taças de vidro para refrigerante, água, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, réchaud para pratos quentes, pratos, jogos de mesa e individuais, toalhas de mesa.

Método de serviço: Serviço entregue à francesa ou *buffet*.

Atendentes (mínimo): 01 *maitre*, 01 garçom a cada 15 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados, sendo o *maitre* uniformizado com termo preto, camisa branca, gravata preta, calça e sapatos pretos e o(s) garçom(ns) com calça preta, camisa manga longa branca, sapatos pretos, todos com aparência exigida e adequada para o trato com alimentos.

Quantidade mínima de pessoas: 10 (dez) pessoas.

Tempo de duração do evento estimado: 2 horas, sendo que os almoços devem ser servidos de acordo com o informado por e-mail pelo gestor do contrato.

2.2.3. Opção 3: Café da Manhã Simples:

Cardápio contendo: Café com e sem açúcar, leite, 1 tipo de suco, mini sanduiche, bolo em pedaços, pão de queijo e 2 opções de porção de frutas (mamão, melão, banana, maçã).

Utensílios a serem fornecidos pela Contratada: Jogo de café e acessórios, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, réchaud para pratos quentes, pratos, jogos de mesa e lugares, toalhas de mesa.

Método de serviço: Serviço entregue à francesa ou *buffet*.

Atendentes (mínimo): 01 garçom a cada 20 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados, o(s) garçom(ns) devem apresentar-se com calça preta, camisa manga longa branca, sapatos pretos, todos com aparência exigida e adequada para o trato com alimentos.

Quantidade mínima de pessoas: 20 (vinte) pessoas.

Tempo de duração do evento estimado: 2 horas, sendo que o café deve ser servido de acordo com o informado por e-mail pelo gestor do contrato.

2.2.4. Opção 4: Café da Manhã Completo:

Cardápio contendo: Café com e sem açúcar, leite, chocolate quente, 2 tipos de suco, mini sanduiche, cesta de pães, geleia, requeijão, margarina, frios (queijo e 2 variedades de fiambres), croissant, iogurte, cereais, granola, bolo em pedaços, pão de queijo e 2 opções de porção de frutas (mamão, melão, banana, maçã).

Utensílios a serem fornecidos pela Contratada: Jogo de café e acessórios, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, réchaud para pratos quentes, pratos, jogos de mesa e lugares, toalhas de mesa.

Método de serviço: Serviço entregue à francesa ou *buffet*.

Atendentes (mínimo): 01 garçom a cada 20 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados, o(s) garçom(ns) devem apresentar-se com calça preta, camisa manga longa branca, sapatos pretos, todos com aparência exigida e adequada para o trato com alimentos.

Quantidade mínima de pessoas: 20 (vinte) pessoas.

Tempo de duração do evento estimado: 2 horas, sendo que o café deve ser servido de acordo com o informado por e-mail pelo gestor do contrato.

2.2.5. Opção 5: Brunch Simples:

Cardápio contendo: Iscas de alcatra bovina, mini pães variados, pastas, frios (queijo, presunto), salada de frutas, refrigerante normal e diet, 2 tipos de sucos e água mineral com gás e sem gás.

Utensílios a serem fornecidos pela Contratada: Jogo de serviço e acessórios, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, réchaud para pratos quentes, pratos, jogos de mesa, toalhas de mesa.

Método de serviço: Serviço entregue à francesa ou *buffet*.

Atendentes (mínimo): 01 garçom a cada 20 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados, o(s) garçom(ns) devem apresentar-se com calça preta, camisa manga longa branca, sapatos pretos, todos com aparência exigida e adequada para o trato com alimentos.

Quantidade mínima de pessoas: 20 (vinte) pessoas.

Tempo de duração do evento estimado: 2 horas, sendo que o café deve ser servido de acordo com o informado por e-mail pelo gestor do contrato.

2.2.6. Opção 5: Brunch Completo:

Cardápio contendo: Iscas de alcatra bovina, salpicão de frango, mini pães variados, geleias, pastas, requeijão, frios (queijo, 3 tipos de fiambres), 2 doces (cheese-cake, brownie ou cubo de bolo), 3 salgados (pastel assado, rissoles, mini sanduíche, esfirra), Salada de frutas, refrigerante normal e diet, 2 tipos de sucos e água mineral com gás e sem gás.

Utensílios a serem fornecidos pela Contratada: Jogo de serviço e acessórios, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, réchaud para pratos quentes, pratos, jogos de mesa , toalhas de mesa.

Método de serviço: Serviço entregue à francesa ou *buffet*.

Atendentes (mínimo): 01 garçom a cada 20 pessoas, todos devidamente uniformizados e identificados, o(s) garçom(ns) devem apresentar-se com calça preta, camisa manga longa branca, sapatos pretos, todos com aparência exigida e adequada para o trato com alimentos.

Quantidade mínima de pessoas: 20 (vinte) pessoas.

Tempo de duração do evento estimado: 2 horas, sendo que o café deve ser servido de acordo com o informado por e-mail pelo gestor do contrato.

ANEXO II (da minuta de contrato)

TABELA DE VALORES

Item	Descrição do serviço	Quantidade estimada anual de eventos	Valor unitário por participante EM R\$
1	Almoço / Jantar – Opção 1	12	
2	Almoço / Jantar – Opção 2	30	
3	Café da Manhã Simples	10	
4	Café da Manhã Completo	15	
5	Brunch Simples	5	
6	Brunch Completo	5	
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO EM R\$			