

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

LICITAÇÃO - MODALIDADE CONVITE

TIPO: Menor Preço

Nº. 003/2020 – CPL

EDITAL

A Comissão Permanente de Licitação – CPL, instituída pela portaria 020/2020, torna público que, em sua sede, na Rua Humberto de Campos, nº 185, Altos, Centro, São Luís - MA., será realizada a licitação na modalidade **CONVITE** supra referenciada, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, nos termos do **REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DO SENAR**, consolidado pela Resolução nº 033/CD de 28/06/11 do Conselho Deliberativo do **SENAR**, além das cláusulas e condições deste edital.

Os envelopes da documentação relativa a habilitação preliminar e regularidade fiscal, bem como o que contém a proposta de preços, deverão ser entregues e protocolados na Secretaria do SENAR-AR/MA até as **9:00 horas do dia 22 de junho de 2020**.

Os envelopes da documentação de habilitação serão abertos às **9:30 horas do mesmo dia 22/06/2020** e os envelopes contendo as propostas de preço serão abertos no mesmo dia, em seguida, verificando-se sua conformidade com os requisitos do presente Edital.

1. OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1 – Contratação de empresa para prestação de serviços de Buffet (coffee break e refeição), para atendimento de eventos oficiais, cursos e demais capacitações técnicas que serão promovidos pelo SENAR-AR/MA no período de 12 (doze) meses. A contratação deverá abranger serviços em todo Estado do Maranhão, sendo auferido o custo variável por km para entregas fora da capital.

1.2 – Integram o presente Edital, como parte indissociável todos os seus anexos.

GRUPO 01			
Item	Descrição	Localidade	Quant. Estimada
1	COFFEE BREAK: 3 tipos de salgados assados, 3 tipos de salgados frito, mini pão de queijo, mini sanduiche, dois tipos de bolo, tábua de frios, caldos, refrigerantes normais/lights, água mineral, café, chocolate quente, suco de frutas naturais de dois sabores, salada de frutas frescas.	São Luís	1.500

* Unidade de medida referente ao consumo médio por pessoa.

GRUPO 02			
Item	Descrição	Localidade	Quant. Estimada
2	COFFEE BREAK: 3 tipos de salgados assados, 3 tipos de salgados frito, mini pão de queijo, mini sanduiche, dois tipos de bolo, tábua de frios, caldos, refrigerantes normais/lights, água mineral, café, chocolate quente, suco de frutas naturais de dois sabores, salada de frutas frescas.	Municípios do Estado do Maranhão	1.000
			Quant. KM estimada
			10.000

* Unidade de medida referente ao consumo médio por pessoa.

** O custo por KM é estipulado para fins de cálculo na logística de deslocamento na realização de serviços prestados fora da capital, sendo a quantidade de km total (ida e volta) por evento contados a partir do município sede da empresa contratada, com base no Google Maps

GRUPO 03			
Item	Descrição	Localidade	Quant. Refeição estimada
3	REFEIÇÃO CONFORME CARDÁPIO ANEXO I	São Luis	TIPO 01, 02 E 03
			1.000
			Custo com Espaço Físico (R\$) – até 150 pessoas, caso seja solicitado

--	--	--	--

* Unidade de medida referente ao consumo médio por pessoa.

** O espaço físico deve dispor de toda estrutura necessária para recepção e serviços de buffet.

GRUPO 04			
Item	Descrição	Localidade	Quant. Refeição estimada
4	REFEIÇÃO CONFORME CARDÁPIO ANEXO I	Municípios do Estado do Maranhão	TIPO 01, 02 E 03
			1.000
			Quant. KM estimada
			10.000

* Unidade de medida referente ao consumo médio por pessoa.

** O custo por KM é estipulado para fins de cálculo na logística de deslocamento na realização de serviços prestados fora da capital, sendo a quantidade de km total (ida e volta) por evento contados a partir do município sede da empresa contratada, com base no Google Maps.

1.3 – Não haverá prestação imediata da totalidade dos serviços ora licitados, sendo realizada na forma fracionada, sempre que solicitado pelo SENAR-AR/MA, após a assinatura do respectivo contrato. O pagamento será realizado também de acordo com as Ordens de Serviços e confirmação pela Gestora de Contratos do SENAR AR/MA.

1.4 – O fornecimento do serviço, fracionado, ocorrerá após a expedição da respectiva **ORDEM DE SERVIÇOS** de acordo com a demanda solicitada pelo setor competente, com no mínimo 48 (quarenta e oito horas) de antecedência do evento.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1- Poderão participar da presente Licitação empresas convidadas, bem como as demais não cadastradas, que manifestarem interesse em participar do certame com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas da data marcada para entrega dos envelopes.

2.2- As empresas poderão ser representadas, no processo licitatório, por seus titulares ou por representante legal, desde que munido de instrumento de mandato com poderes específicos para a prática de quaisquer atos do procedimento licitatório (inclusive para desistir da apresentação de recursos no prazo legal) até o início da sessão de abertura dos envelopes.

2.3 – Os documentos de habilitação preliminar serão acondicionados em envelope lacrado no qual se identifiquem, externamente, o nome do licitante, o número da licitação e a sua data, bem como o seu conteúdo, **exclusivamente** na forma abaixo:

ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO

À Comissão Permanente de Licitação do SENAR-AR/MA

Licitação Convite nº 003/2020

Processo nº 003/2020

Nome da Empresa (Razão Social): _____

CNPJ nº _____

Endereço: _____

Telefone: _____

E-mail: _____

Data: ____/____/____

2.4 - Os documentos deverão ser apresentados em originais, podendo ser apresentadas cópias desde que devidamente autenticadas em cartório, ou ser apresentados 24 horas da abertura à CPL para fins de autenticação dos mesmos, devidamente acompanhado dos originais para fins de comprovação.

2.5 - As certidões emitidas por meio da internet poderão ter sua autenticidade verificada no momento da sua apresentação na reunião de abertura dos envelopes.

3. DA HABILITAÇÃO

3.1- Para **habilitação jurídica**, os interessados deverão apresentar:

- a) **Registro comercial**, onde conste que a atividade da empresa deve coincidir com objeto da presente licitação;
- b) **Ato constitutivo ou contrato social em vigor, com as alterações realizadas.**

3.2 - Para comprovação de **regularidade fiscal**, deverá ser apresentado:

- a) Prova de situação ativa no **CNPJ** com no máximo 3 (três) meses de expedição;
- b) Prova de regularidade fiscal com a **Fazenda Pública, (Certidão Negativa de Débitos)**, nas esferas **Federal, Estadual e Municipal** do licitante, bem como **(Certidão da dívida ativa individualizada ou conjunta quando couber)** das três esferas;
- c) Certificado de **Regularidade do FGTS**;
- d) Certidão Negativa de **Débitos Trabalhistas**.

3.3- Para comprovar a **qualificação econômica**:

- a) **Certidão negativa de falências e concordatas** expedida pelo Cartório do distribuidor da sede da Empresa, com expedição de no máximo 60 (sessenta) dias.

3.4 - Para comprovar a **Capacidade Técnica**:

- a) **Atestado de Capacidade Técnica** fornecido por órgão, instituição ou empresa comprovando a experiência no fornecimento de cada lote objeto da licitação, podendo ser comprovado por meio de cópias de notas fiscais anexadas ao atestado que complementem as informações sobre cada lote que o licitante pretenda apresentar na proposta de preços.

4. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1- A despesa correrá por conta de recursos próprios já destacados do orçamento do **SENAR-AR/MA**, com a seguinte rubrica orçamentária: 4.1.2.02.02.013 – Despesas com lanches e refeições.

4.2 – O valor total da proposta não poderá ultrapassar o valor estimado, que é de R\$ 251.000,00.

5. DA PROPOSTA

5.1- As propostas deverão ser apresentadas conforme **modelo do formulário (anexo I) em papel timbrado da empresa licitante**, em 01 (uma) via, deverá ser preenchido por meio manual, mecânico ou digital, de que constarão:

- a) assinatura do representante legal da empresa;
- b) indicação obrigatória do preço unitário e preço por **LOTE**;
- c) valor total da proposta;
- d) validade da proposta de acordo com o item 7.1 deste edital.

5.2 - Não serão levadas em consideração quaisquer ofertas ou vantagens que não se enquadrem nas especificações exigidas, no referido edital.

5.3 - A Comissão disponibilizará aos interessados, desde que oferecidos os meios, cópia do formulário padrão em meio eletrônico, porém é indispensável a apresentação da proposta em meio papel para a composição do respectivo processo administrativo.

5.4 - O licitante poderá oferecer esclarecimentos sobre sua proposta à Comissão Permanente de Licitação por meio de carta devidamente assinada pelo representante legal da empresa, que anexará ao envelope de documentação ou ao de proposta, conforme se refiram à habilitação preliminar ou à execução do objeto em licitação.

5.5 - O formulário de proposta será acondicionado em envelope lacrado no qual se identifiquem, externamente, o nome do licitante, o número do CNPJ da empresa, número da licitação e a sua data, **exclusivamente** conforme o modelo:

ENVELOPE Nº 02 - PROPOSTA DE PREÇOS	
À Comissão Permanente de Licitação do SENAR-AR/MA	
Licitação Convite nº 003/2020	
Processo nº 003/2020	
Nome da Empresa (Razão Social): _____	
CNPJ nº _____	
Endereço: _____	
Telefone: _____	
E-mail: _____	
Data: ____/____/____	

5.5 – Será considerada, na apuração das propostas, a oferta relativa a cada **LOTE**, ou seja, não é necessário a apresentação de proposta que contemple todos os itens.

6. DO JULGAMENTO

6.1- Será considerado vencedor o licitante que oferecer a proposta mais vantajosa **por LOTE**, ou seja, o **menor preço**, sendo as propostas classificadas pela ordem crescente de preços ofertados e aceitáveis.

6.2 - Em caso de empate, far-se-á sorteio, na mesma sessão de julgamento.

7. DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

7.1 – Não serão admitidas propostas com prazo de **validade inferior a 60 (sessenta) dias.**

7.2 - Não serão aceitas propostas **inexequíveis**, cujo valor esteja muito aquém dos preços praticados no mercado.

7.3 - Não serão aceitas propostas **superfaturadas**, ou seja, aquelas que ultrapassem o preço médio do mercado.

7.4 - Em sendo constatadas pela CPL ou pelos licitantes as situações de inexequibilidade ou superfaturamento das propostas, ao proponente será dada oportunidade de defesa, com apresentação de razões que serão analisadas e decididas pela CPL.

7.5 - Em sendo necessário a disponibilização de informação técnica para subsidiar o posicionamento da CPL a decisão sobre o **LOTE** impugnado ficará suspensa para apreciação posterior, prosseguindo-se na apuração dos demais.

8. DA CONTRATAÇÃO

8.1 - A **contratação** do objeto da presente licitação será realizada por meio do termo de contrato, que será celebrado pelo período inicial de 01 (um) ano, se dará tão logo seja concluída a escolha do melhor fornecedor e haja a adjudicação do objeto.

8.2 – Poderá haver prorrogação por iguais períodos, sempre por meio de aditamento contratual, sendo limitada a 60 meses.

9. DAS PENALIDADES

9.1- Ao Contratado total ou parcialmente inadimplente serão aplicadas as sanções legais, a saber:

- a) perda do direito à contratação;
- b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o SENAR, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

- c) multa no valor de 2% (dois) por cento do valor contratado, por dia de atraso que se der até o prazo de 10 (dez) dias.
- d) Rescisão contratual, ultrapassando a inadimplência o prazo de 10 (dez) dias.

10. DO FORNECIMENTO DE INFORMAÇÕES

10.1 - A Comissão de Licitações prestará todos os esclarecimentos solicitados pelos interessados nesta licitação, estando disponível para atendimento de Segunda a Sexta-feira, das 8:00 às 12:00 horas e das 14:00 às 18:00 horas, na Rua Humberto de Campos, nº 185, Altos, Centro; pelo fone (98) 3311-3164 ou e-mail cpl@senar-ma.org.br com o Sr. William Diniz.

11. DOS ENCARGOS

11.1 - Deverão ser computados nos preços todos os tributos incidentes sobre a venda a ser realizada, bem como o custo do transporte a ser executado, em razão da entrega, inclusive frete, carga e descarga, correndo tal operação única e exclusivamente por conta, risco e responsabilidade da empresa fornecedora.

12. DO PAGAMENTO

12.1 - O pagamento ao licitante vencedor será efetuado por meio de **TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA** ou cheque nominal, no prazo de 30 (trinta) dias úteis do recebimento dos bens, emitidos pelo setor financeiro do **SENAR** em favor do adjudicatário, de acordo com o valor das notas fiscais solicitadas e entregues, na conformidade com as ordens de compras e verificação da entrega e aceitação dos objetos desta licitação.

12.2 – O pagamento será efetuado em até 30 (dez) dias após o atesto da execução da fração do serviço pela Gestora do Contrato, após a apresentação da Nota Fiscal original, acompanhadas das certidões fiscais.

13. DAS CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

13.1 – O serviço será prestado, quando solicitado, na integralidade dos quantitativos contidos nas Ordens de Serviços expedidas pela Superintendência do SENAR-A.R/MA, em sua sede, junto ao setor competente.

13.2 - A entregas fracionadas serão realizadas de acordo com o estabelecido em contrato firmado com o SENAR-A.R/MA.

13.3- Os serviços serão confirmados e autorizados com 48h de antecedência do horário de entrega, através de autorização de fornecimento, não podendo ocorrer cobrança em pedidos cancelados com até 24 horas de antecedência.

13.4 - As entregas deverão ser efetuadas pelo fornecedor em transporte adequado e exclusivo para essa finalidade.

13.5 - Dispor os alimentos em bandejas fechadas;

13.6 - Todas as medidas relacionadas à higiene na manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos deverão ser criteriosamente seguidas conforme prevê o Manual de Boas Práticas de Serviços de Alimentação, disponível na Cartilha da ANVISA (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária) Resolução RDC nº 216, 15/09/2004.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 – A participação neste certame subteme-se como conhecimento de todo o conteúdo e implica na aceitação integral de todos os termos do presente Edital, independente de declaração formal.

14.2 - O SENAR-A.R./MA poderá cancelar esta licitação, nos termos e condições do art. 40 do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR.

14.3 - Não serão admitidas a esta licitação as empresas suspensas ou impedidas de licitar, bem como as que estiverem em regime de falência ou concordata.

14.4 - A C.P.L. dirimirá as dúvidas que suscitem o Convite, desde que argüidas **por escrito, até 24 (vinte e quatro) horas antes** da data e horário fixados para a abertura dos envelopes.

14.5 - O Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR encontra-se disponível no site: www.senar-ma.org.br.

14.6 - Para fins de dirimir controvérsias decorrentes deste certame, o Foro desta Capital é o escolhido, excluído qualquer outro.

São Luís (MA), 17 de abril de 2020.



Antônio Luiz Batista de Figueiredo
Superintendente

ANEXO I

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº _____/2020

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE SERVIÇOS, DISCRIMINADO NO EDITAL DE CARTA CONVITE Nº ____/____, QUE FAZEM ENTRE O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – SENAR – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO MARANHÃO E A EMPRESA _____.

Aos ____ dias do mês de _____ de 2020, o **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – SENAR – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO MARANHÃO**, pessoa jurídica de direito Privado, inscrita no CNPJ sob o nº 04.298.388/0001-00, com sede na Rua Humberto de Campos, 185, Altos, Centro, São Luis – MA., por seu representante legal e superintendente o Sr. **ANTONIO LUIS BATISTA DE FIGUEIREDO**, doravante denominada CONTRATANTE e a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº _____, com sede na Rua _____, por seu representante legal o Sr. _____, brasileiro, maior, empresário, portador da cédula de identidade RG nº _____ SSP/MA e CPF nº _____, ao final firmado, doravante denominada CONTRATADA, pactuam o presente contrato, na forma do Regulamento de Compras e de Contratos do SENAR/MA, pelo estabelecido no Edital, pelos termos da proposta vencedora, e atendidas as cláusulas e condições que se enunciam a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO - Contratação de empresa para prestação de serviços de Buffet (coffee break e refeição), para atendimento de eventos oficiais, cursos e demais capacitações técnicas que serão promovidos pelo SENAR-AR/MA no período de 12 (doze) meses. A contratação deverá abranger serviços em todo Estado do Maranhão, sendo auferido o custo variável por km para entregas fora da capital, na forma de entrega e pagamento fracionados, conforme abaixo, de conformidade com o **CONVITE Nº ____/____**, que com seus anexos integra este instrumento, independente de transcrição para todos os fins:

OBJETO: Contratação de empresa para prestação de serviços de Buffet (coffee break e refeição), para atendimento de eventos oficiais, cursos e demais capacitações técnicas que serão promovidos pelo SENAR-AR/MA no período de 12 (doze) meses. A contratação deverá abranger serviços em todo Estado do Maranhão, sendo auferido o custo variável por km para entregas fora da capital.

Parágrafo Único: O presente contrato se refere ao (s) **ítems** _____ do referido Edital, cuja proposta vencedora na licitação foi a da ora Contratada.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA ENTREGA DOS BENS – O objeto deste contrato está condicionado ao **FORNECIMENTO FRACIONADO**, na conformidade de cada LOTE, a ser definida de acordo com o cronograma estabelecido pelo Contratante.

Parágrafo Primeiro – Os serviços deverão ser realizados de acordo com a expedição das respectivas ORDENS DE SERVIÇOS firmadas pela Superintendência do SENAR.

Parágrafo Segundo – Para cada serviço demandado corresponderá uma NOTA FISCAL de valor coincidente à fração de bens disponibilizada.

Parágrafo Terceiro – O pagamento dar-se-á em até 30 (trinta) dias a contar da confirmação, pela Gestora de Contratos da realização a contento do serviço.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES –

I – DA CONTRATADA:

Visando a execução do objeto deste contrato, a contratada se obriga a:

a) fornecimento do serviço, de forma parcelada, conforme especificações do edital e anexos, pelo valor consignado na sua proposta de preços apresentada na seção de abertura da licitação que se vincula este contrato;

b) cumprir fielmente o presente contrato, inclusive os cronogramas do serviço nos termos avençados, sob sua inteira responsabilidade;

c) manter durante o prazo de execução do contrato as exigências de habilitação e qualificação exigidas na licitação, podendo ser exigida a apresentação das certidões que acaso ultrapassarem seu prazo de validade.

II – DA CONTRATANTE:

Para garantir o fiel cumprimento do objeto deste contrato a CONTRATANTE se compromete a:

a) efetuar o pagamento na forma convencionada na Cláusula Quarta, deste instrumento, desde que preenchidas as formalidades previstas no seu Parágrafo Primeiro;

b) designar um profissional para, na qualidade de Gestor do Contrato, acompanhar a execução do objeto deste Contrato;

c) comunicar a Contratada, através do executor designado, qualquer falha ou problema que ocorra na execução do objeto deste contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO DOS SERVIÇOS, DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE – Pela prestação dos serviços a que alude este Contrato fica estabelecido o preço total, conforme abaixo, que será **pago em parcelas**, de conformidade com a solicitação contida nas ORDENS DE SERVIÇOS e com as frações efetivamente realizadas.

TOTAL: – R\$ _____ (_____)

Parágrafo Primeiro – O pagamento à Contratada será efetuado por meio de transferência bancária ou cheque nominal emitido pelo **SENAR** em favor do adjudicatário, com prazo de até 30 (trinta) dias, de acordo com o valor das notas fiscais dos serviços realizados, a critério do Setor Financeiro, na conformidade com este contrato.

Parágrafo Segundo – Os valores deste contrato somente poderão ser reajustados após um ano de sua vigência, sendo adotado o INPC - acumulado nos 12 meses - para correções após esse período.

CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

Parágrafo Primeiro - Os serviços serão realizados, quando solicitado por Ordem de Serviço expedida pela Superintendência do SENAR-AR/MA, em sua sede, junto ao setor competente.

Parágrafo Segundo - Os serviços serão confirmados e autorizados com 48h de antecedência do horário de entrega, através de autorização de fornecimento, não podendo ocorrer cobrança em pedidos cancelados com até 24 horas de antecedência.

Parágrafo terceiro – As entregas deverão ser efetuadas pelo fornecedor em transporte adequado e exclusivo para essa finalidade.

Parágrafo quarto – Dispor os alimentos em bandejas fechadas;

Parágrafo quinto – Todas as medidas relacionadas à higiene na manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos deverão ser criteriosamente seguidas conforme prevê o Manual de Boas Práticas de Serviços de Alimentação, disponível na Cartilha da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) Resolução RDC nº 216, 15/09/2004;

CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO – O prazo para a realização dos serviços ora contratados é de 48 (**quarenta e oito**) horas, a contar da expedição da Ordem de Serviço.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS – As despesas decorrentes deste Contrato correrão por conta de recursos próprios do SENAR-AR/MA, com a seguinte rubrica orçamentária:

CLÁUSULA OITAVA - DA VINCULAÇÃO LEGAL – O presente Contrato está consubstanciado no procedimento licitatório realizado na modalidade de CONVITE, Edital nº ____/____-CPL, Processo Administrativo nº 019/2020 realizado na forma do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR.

CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA - o presente Contrato vigorará pelo prazo de 01 (um) ano, contados a partir da data de sua publicação na forma de praxe do SENAR-AR/MA.

CLAUSULA DÉCIMA – O contrato poderá ser prorrogado, mediante solicitação prévia dos setores competentes se houver interesse de ambas partes, desde que mantida a vantagem de preço consubstanciada em pesquisa de mercado.

CLÁUSULA DÉCIMA – PRIMEIRA - DAS PENALIDADES - O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações estabelecidas sujeitará à contratada as sanções previstas no Regulamento de Compras e Contratos do SENAR e no Edital, garantida prévia e ampla defesa em processo administrativo.

Parágrafo Primeiro - Ao Contratado total ou parcialmente inadimplente serão aplicadas ou cumulativamente sanções legais, a saber:

- a) perda do direito à contratação;
- b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o SENAR, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- c) multa no valor de 2 % (dois) por cento do valor contratado, por dia de atraso que se der até o prazo de 10 (dez) dias.

d) rescisão contratual, ultrapassando a inadimplência o prazo de 10 (dez) dias.

Parágrafo Segundo – As multas previstas nesta Cláusula não tem caráter compensatório, e seu pagamento não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO – a inexecução total ou parcial deste Contrato ensejará a sua rescisão com as consequências contratuais e as previstas no Regulamento do SENAR contidas na cláusula anterior.

Parágrafo Primeiro – A rescisão do presente Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados no Regulamento já mencionado, devendo ser precedido de autorização escrita fundamentada da autoridade superior.

Parágrafo Segundo – O Contrato poderá ser rescindido, amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE.

Parágrafo Terceiro – O Contrato poderá ser rescindido judicialmente nos termos da legislação processual vigente.

Parágrafo Quarto – Fica, ainda, assegurado a CONTRATANTE, o direito à rescisão deste Contrato independentemente de aviso extrajudicial ou interpelação judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DA RESPONSABILIDADE CIVIL – A Contratada responderá por perdas e danos que vier a sofrer a Contratante, ou terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, da CONTRATADA ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO – O CONTRATANTE acompanhará por meio do gestor do contrato, _____, a execução do serviço e verificará o cumprimento das especificações solicitadas, no todo ou em parte, no sentido de corresponderem ao desejado ou especificado.

Parágrafo Primeiro – A fiscalização pelo CONTRATANTE não desobriga o CONTRATADO de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do objeto deste instrumento.

Parágrafo Segundo – A ausência de comunicação por parte do CONTRATANTE, referente a irregularidades ou falhas, não exime o CONTRATADO das responsabilidades determinadas neste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO - O Foro do presente contrato será o da Comarca de São Luís – MA., excluído qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, foi lavrado o presente termo em 2 (duas) vias de igual teor, que depois de lido e achado conforme, é assinado pelas partes contratantes.

Antônio Luiz Batista de Figueirêdo
Superintendente
CONTRATANTE

Responsável legal
CONTRATADA

ANEXO II

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL			
Processo Nº:	003/2020		
Convite nº:	003/2020		
Tipo:	Menor preço por LOTE (Lote 01 e Lote 02). Entende-se por Lote 01, a soma dos valores dos Grupos 01 e 03. E por Lote 02, a soma dos valores dos Grupos 02 e 04		
Objeto:	Contratação de empresa para prestação de serviços de Buffet (coffee break e refeição), para atendimento de eventos oficiais, cursos e demais capacitações técnicas que serão promovidos pelo SENAR-AR/MA no período de 12 (doze) meses. A contratação deverá abranger serviços em todo Estado do Maranhão, sendo auferido o custo variável por km para entregas fora da capital.		
Razão Social:			
CNPJ nº:			
Endereço:			
Cidade:		Estado:	
Fone (fixo):		Celular	
Fax:			
E-mail:			
Pessoa para contato:			
Meio de recebimento	<input type="checkbox"/>	E-mail	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	CD-R/DVD	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	Em mãos	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	Pen driver	<input type="checkbox"/>

Carimbo do CNPJ

Recebemos, nesta data, cópia do instrumento convocatório (Edital) da licitação acima identificada.
<hr/> Assinatura do Licitante
São Luís (MA), _____ de _____ de 2020.
Este recibo deverá ser preenchido, assinado, carimbado e enviado para o e-mail patrimonio@senar-ma.org.br ou entregue pessoalmente.

ANEXO III

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa para prestação de serviços de Buffet (coffee break e refeição), para atendimento de eventos oficiais, cursos e demais capacitações técnicas que serão promovidos pelo SENAR-AR/MA no período de 12 (doze) meses. A contratação deverá abranger serviços em todo Estado do Maranhão, sendo auferido o custo variável por km para entregas fora da capital.

2. MOTIVAÇÃO

2.1. O motivo para a presente contratação é o atendimento das necessidades do SENAR-AR/MA, por ocasião da realização de eventos como seminários, oficinas, cursos, solenidades, conferências, dentre outros. Tais eventos exigem o serviço de coffee break e refeições, uma vez que tratam-se de reuniões e treinamentos com extenso tempo contribuindo para o serviço e o aproveitamento dos participantes.

2.2. A escolha dos critérios de qualidade estabelecidos no presente Termo de Referência tem por base a incessante busca da Administração pela contratação da proposta mais vantajosa. Segundo a doutrina especializada, proposta mais vantajosa é aquela que oferece a melhor qualidade pelo menor preço.

2.3. **Justificativa do quantitativo estimado:** A quantidade estimada apresentada, lastreasse na demanda histórica da média de consumo, de acordo com as atividades previstas no **Plano Anual de Trabalho/2020**.

2.4. Dessa forma, conforme histórico apresentado, e considerando ainda que a presente contratação deverá abranger apenas 2 tipos de serviços: **Coffee Break e Refeições**.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Os serviços a serem adquiridos enquadram-se na classificação de serviços comuns.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS/QUANTIDADES E REGIME DE EXECUÇÃO

4.1. A forma de fornecimento do objeto deste Termo de Referência deverá ser a de **Entrega Parcelada e sob demanda**.

4.2. O objeto é composto de 04 (quatro) grupos distintos com as seguintes especificações:

GRUPO 01			
Item	Descrição	Localidade	Quant. Estimada
1	COFFEE BREAK: 3 tipos de salgados assados, 3 tipos de salgados frito, mini pão de queijo, mini sanduiche, dois tipos de bolo, tábua de frios, caldos, refrigerantes normais/lights, água mineral, café, chocolate quente, suco de frutas naturais de dois sabores, salada de frutas frescas.	São Luis	1.500

* Unidade de medida referente ao consumo médio por pessoa.

GRUPO 02			
Item	Descrição	Localidade	Quant. Estimada
2	COFFEE BREAK: 3 tipos de salgados assados, 3 tipos de salgados frito, mini pão de queijo, mini sanduiche, dois tipos de bolo, tábua de frios, caldos, refrigerantes normais/lights, água mineral, café, chocolate quente, suco de frutas naturais de dois sabores, salada de frutas frescas.	Municípios do Estado do Maranhão	1.000
			Quant. KM estimada
			10.000

* Unidade de medida referente ao consumo médio por pessoa.

** O custo por KM é estipulado para fins de cálculo na logística de deslocamento na realização de serviços prestados fora da capital, sendo a quantidade de km total (ida e volta) por evento contados a partir do município sede da empresa contratada, com base no Google Maps

GRUPO 03			
Item	Descrição	Localidade	Quant. Refeição estimada
3	REFEIÇÃO CONFORME CARDÁPIO ANEXO I	São Luis	TIPO 01, 02 E 03
			1.000
			Custo com Espaço Físico (R\$) – até 150 pessoas, caso seja solicitado

--	--	--	--

* Unidade de medida referente ao consumo médio por pessoa.

** O espaço físico deve dispor de toda estrutura necessária para recepção e serviços de buffet.

GRUPO 04			
Item	Descrição	Localidade	Quant. Refeição estimada
4	REFEIÇÃO CONFORME CARDÁPIO ANEXO I	Municípios do Estado do Maranhão	TIPO 01, 02 E 03
			1.000
			Quant. KM estimada
			10.000

* Unidade de medida referente ao consumo médio por pessoa.

** O custo por KM é estipulado para fins de cálculo na logística de deslocamento na realização de serviços prestados fora da capital, sendo a quantidade de km total (ida e volta) por evento contados a partir do município sede da empresa contratada, com base no Google Maps

4.3. DESCRIÇÃO DOS ALIMENTOS DO COFFE BREAK E REFEIÇÃO

COFFE BREAK

- Café em pó torrado e moído, não adoçado, servido em garrafa térmica de 1 litro.
- Açúcar: Sachê de 5 g cada, do tipo refinado.
- Adoçante: Saches de 800 mg cada.
- Refrigerante de primeira linha, 2 litros.
- Água mineral sem gás, servidas em jarras de vidro (1 litro)
- Sucos naturais a serem servidos em jarras de vidro, nos seguintes sabores: laranja, cajá, cupuaçu, goiaba, maracujá, caju, morango, acerola e abacaxi.
- Chocolate quente servido em garrafa térmica de 1 litro.
- Mini sanduiches servidos em pão de leite macio de 30 gramas.
- Recheios para os mini sanduiches com 30 gramas, de fabricação da contratada, podendo-se escolher entre os seguintes recheios:

- a) Mussarela, presunto e alface de boa qualidade e conservação.
- b) Salame italiano, queijo prato e rúcula de boa qualidade e conservação.
- c) Patê natural e alface de boa qualidade e conservação.
- d) Peito de Peru e mussarela e alface de boa qualidade e conservação.
- e) Molho para cachorro quente de salsicha de primeira linha.
- Bolos de fabricação própria, podendo ser escolhidos dentre os seguintes sabores: laranja, chocolate, cenoura com chocolate, abacaxi, formigueiro, côco, macaxeira, milho e tapioca.
- Salgados assados, podendo-se escolher dentre os seguintes tipos:
 - a) Empadas com recheio de palmito, camarão ou frango com requeijão
 - b) Mini pizza de mussarela
 - c) Esfirras de carne ou queijo
 - d) Pastéis de forno de frango, carne ou queijo com azeitonas pretas
 - e) Enroladinho de queijo ou salsicha
 - f) Biscoito de queijo
 - g) Mini barquete de salpicão
 - h) Mini canapé de tomate seco
 - i) Enroladinho de queijo e presunto
 - j) Quibe assado
 - k) Mini quiche de frango, 4 queijos, tomates secos
 - l) Mini trouxinha folhada de carne seca com requeijão
- Pão de queijo.
- Caldo de Ovos ou de carne.
- Tábua de frios.
- Salada de frutas: servidas em pedaços pequenos, composta por no mínimo 5 tipos de frutas diferentes e especificadas na solicitação. Deverão ser acondicionadas individualmente em embalagens plásticas resistentes, de polipropileno atóxico transparente, devendo ser acompanhada de colher de plástico resistente e transparente.

REFEIÇÃO

Descrito no Anexo I conforme cardápio (Tipo 1, 2 e 3).

4.4. O certame terá como vencedor a proposta de menor valor, considerando as especificações acima.

4.5. Quando da necessidade de fornecimento, será enviado pelo SENAR-MA Ofício ou Requisição através de e-mail ou entrega pessoal em que constarão as seguintes informações:

- Indicação do número do LOTE, com a respectiva descrição do fornecimento;
- A quantidade demandada, bem como com antecedência de 30 (trinta) minutos do horário especificado na Ordem de Serviço;
- Local onde deverá ser fornecido o serviço, limitando-se ao município correspondente ao lote, podendo ser, inclusive, fora das instalações do SENAR-MA, em caso de eventos externos.

- A necessidade de espaço físico para recepção e serviços de buffet para até 150 pessoas com todos os itens necessários (cadeiras, mesas, talheres, jogos de toalhas, louças, garçons e etc)

4.6. O regime de execução do objeto deste termo de Referência deverá ser contrato de serviços de buffet.

5. CONVOCAÇÃO PARA O FORNECIMENTO

- 5.1 Apenas em função da total impossibilidade da utilização de e-mail, far-se-á a remessa do contrato por via postal, para assinatura da adjudicatária.
- 5.2 As comunicações oficiais referentes à presente contratação poderão ser realizadas através de e-mail corporativo, reputando-se válidas as enviadas em e-mail incluído na proposta ou documentos apresentados pela empresa.
- 5.3 A ciência do ato será a data de confirmação da leitura do seu teor pelo destinatário, sendo considerada válida, na ausência de confirmação, a comunicação na data do término do prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data do seu envio.
- 5.4 A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, após a devida notificação, sujeitando-a a perda do direito à contratação, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis previstas no RLC.

6. LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO

- 6.1.** O número de eventos e de pessoas participantes são apenas estimativos e não obrigam o SENAR-MA a demandá-los, servindo apenas como referência de cálculo de despesas. Os fornecimentos serão solicitados de acordo com a necessidade efetivamente verificada ao longo do período, configurando-se o fornecimento por demanda.
- 6.2.** A execução dos serviços compreende o fornecimento de alimentos e bebidas no local do evento ser informada na Ordem de Serviço, e demais atividades necessárias à sua boa execução.
- 6.3.** O fiscal do contrato, devidamente nomeado pelo SENAR-MA expedirá Ordem de Serviço, encaminhando à empresa, com antecedência mínima de 48 horas, que será efetivada por meio de envio de fac-símile, correio eletrônico ou em mãos.
- 6.3.1.** Na Ordem de Serviço constarão dados sobre o evento, local, a Unidade solicitante, o servidor emitente, o(s) horário(s) para fornecimento, a quantidade de pessoas e os itens (com especificação dos tipos e sabores) que comporão o respectivo lanche, de acordo com a opção de cardápio, indicando os quantitativos de salgados, doces e bebidas;

- 6.3.2.** Caso a Contratante não informe na Ordem de Serviço emitida os tipos ou sabores de produtos a serem fornecidos, a Contratada poderá fornecê-los a seu critério, observando, entretanto a quantidade de tipos por cardápio, alternadamente;
- 6.3.3.** A empresa deverá, obrigatoriamente, confirmar o recebimento do pedido por correio eletrônico;
- 6.3.4.** A Contratada poderá sugerir outros sabores e recheios não especificados, para aprovação do Contratante.
- 6.3.5.** A Contratada deverá ainda, quando da entrega do pedido, descrever obrigatoriamente em Ordem de Serviço Própria, os tipos e as quantidades entregues devidamente especificadas;
- 6.3.6.** O servidor responsável pela execução contratual deverá analisar o fornecimento alternativo dos tipos de produtos.
- 6.3.7.** A organização dos alimentos e bebidas no local do evento deverá ser providenciada pela Contratada com antecedência mínima de 30 minutos do horário previsto na Ordem de Serviço.
- 6.4.** As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo no horário de lanche, sendo que a Contratada deverá acondicioná-las corretamente para tal.
- 6.5.** A Contratada deverá fornecer todos os vasilhames, utensílios e acessórios necessários à execução dos serviços, tais como louças de boa qualidade, toalhas sempre limpas e de boa qualidade (brancas e coloridas), cobre-manchas, vasilhames, copos, bandejas, descartáveis, guardanapos, talheres, jarras, gelo, porta copo, protetores descartáveis de copos e bandeja, adoçantes, etc.
- 6.6.** Os alimentos e bebidas deverão ser servidos em quantidade suficiente para atender ao número de pessoas indicado na Ordem de Serviço, conforme o tipo de cardápio, quantitativos e especificações.
- 6.7.** A Contratada deverá recolher seus pertences ao final do evento.
- 6.8** – Para as refeições (almoço/jantar) os Garçons devem servir os convidados de maneira atenciosa, porém, de forma rápida; - Os Auxiliares de cozinha serão responsáveis pelo bom fluxo do trabalho dos garçons;. - Toda a equipe deverá se apresentar com roupa na cor preta ou branca, homens e mulheres de calça, homens com camisa e mulheres com camisetas comportadas, sem decotes, de preferência todos com crachás para melhor identificação com seus convidados. - Os eventos deverão indicar 01 garçom para cada 15 convidados.
- 6.9.** Os serviços aqui especificados não excluem outros serviços complementares que se façam necessários ao cumprimento do solicitado.

- 6.10.** Eventualmente, o serviço deverá ser prestado fora do horário comercial.
- 6.11.** A Contratada deve estar preparada para, eventualmente, atender a mais de 1 evento simultaneamente e em locais diferentes, limitado local informado neste Termo de Referência
- 6.12.** Os produtos deverão ser entregues no local a ser servido detalhadamente descrito na Ordem de Serviço (anexo), limitando-se aos municípios correspondentes aos Grupos já especificados, porém, não se limitando às instalações do SENAR-MA em quaisquer dos municípios.
- 6.13.** Os produtos deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.
- 6.14.** Quando do fornecimento de café, chá ou chocolate quente, a contratada deverá oferecer garrafas térmicas limpas, de boa apresentação e qualidade, com etiquetas/tags sobre o conteúdo.
- 6.15.** A Contratada deverá levar em consideração as normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria em especial as de salubridade.
- 6.16.** A contratada deverá observar as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos para consumo humano, especialmente quanto aos seguintes requisitos:
- a. A caixa onde é transportada as mercadorias não pode estar em contato com a cabine do condutor;
 - b. As paredes devem ser lisas;
 - c. Os estrados devem ser resistentes e impermeáveis, e devem facilitar a circulação do ar;
 - d. Devem ter dispositivos de refrigeração, para que se mantenha a conservação dos produtos que necessitem;
 - e. O transporte de pão não deve ter a superfície forrada com tecido;
 - f. Os equipamentos de ventilação natural devem estar desligados com o veículo carregado.
- 6.17.** A contratada deverá providenciar, quando do fornecimento do serviço suporte de mesa e profissional que permanecerá ao longo de todo evento para efeito de reposição de mantimentos.
- 6.17.** A Contratada garantirá a qualidade dos produtos, ficando sujeita às penalidades previstas quando entregar os produtos em desconformidade com o que foi contratado.
- 6.18.** Todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto, inclusive frete, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA. Estarão inclusos nesta contratação todos os custos inerentes ao fornecimento do objeto ora contratado.

6.19. O local onde deverá ser prestado o serviço, que poderá ser:

Na capital São Luís sem custo adicional de km e em todo Estado do Maranhão com custo adicional de KM.

6.20. O *coffee break* será servido em horário pré-estabelecido, e, quando for o caso, a indicação da opção de cardápio.

7. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO, E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. O valor orçado para a contratação visada no presente Termo de Referência constará de Mapa de Preços, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas especializadas, em pesquisas de mercado e mediante consulta a contratos e atas de registro de preços firmados por órgãos públicos, disponibilizados em suas páginas na internet ou em bancos de preços.

7.2. A despesa decorrente de eventual contratação correrá por conta dos recursos consignados ao SENAR-MA com rubrica especificada no processo.

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DO REAJUSTE DE PREÇOS

8.1. O pagamento será efetuado em parcela única, através de ordem bancária e depósito em conta corrente indicada pelo Contratado, à vista da fatura/nota fiscal por ele apresentada, devidamente certificada, sendo efetuada a retenção na fonte dos tributos e contribuições elencadas nas disposições determinadas pelos órgãos fiscais e fazendários, em conformidade com as legislações e instruções normativas vigentes.

8.2. O pagamento será efetuado em até **10 (dez) dias úteis** contados a partir da apresentação da fatura/nota fiscal.

8.3. Deve acompanhar a fatura toda a documentação necessária à comprovação de que o contratado mantém-se regular em todas as condições previstas para habilitação no certame.

8.4. O pagamento somente será efetuado se houver o aceite/certificação do Fiscal do Contrato na fatura/nota fiscal e a documentação da empresa estiver regular. Se a fatura/nota fiscal não for apresentada ou for apresentada em desacordo ao contratado, com irregularidades ou ainda se a documentação da empresa estiver irregular, o prazo para o pagamento será interrompido até que o Contratado providencie as medidas saneadoras necessárias a sua regularização formal, não implicando qualquer ônus para o SENAR-MA.

9. FISCALIZAÇÃO

9.1 O fiscal será nomeado em contrato, à qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

9.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

10. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Obrigações da Contratada

- Dimensionar a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes do evento, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento;
- Fornecer aos seus empregados todo o necessário para a execução dos serviços, incluído o cuidado com a higiene na condução dos produtos solicitados, como também materiais de segurança, conforme legislação, assumindo todos os riscos concernentes à execução do contrato;
- Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, inclusive para atendimento em casos de emergência, assumindo ainda as responsabilidades civis e penais, bem como as demais sanções legais decorrentes do descumprimento dessas responsabilidades;
- Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas, e referentes aos serviços executados por seus empregados, os quais não têm qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- Manter o perfeito controle da qualidade dos produtos fornecidos e serviços prestados;
- Caso ocorram reclamações sobre a qualidade dos produtos fornecidos ou serviços prestados, providenciar imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela fiscalização;
- Permitir a qualquer tempo, durante a vigência do contrato, visitas ao local de produção dos alimentos e de estocagem dos produtos.
- Fornecer ao fiscal, relação nominal dos prestadores de serviço que atuarão junto ao local da prestação do serviço informado pela CONTRATANTE, indicando a sua função.
- A CONTRATADA será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo a CONTRATANTE pelos eventuais prejuízos causados a esta.

Obrigações da Contratante

- No caso da emissão da OS, a CONTRATANTE se compromete a passar à CONTRATADA, todas informações pertinentes do evento, como dia, horário, local, público-alvo e infraestrutura necessária.
- A CONTRATANTE se compromete a realizar o pagamento na forma e condições previstas.
- A CONTRATANTE se compromete a realizar a fiscalização dos serviços contratados.
- Proceder com o pagamento em tempo hábil pactuado.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Ao contratado que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas ou infringir os preceitos legais (ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados e comprovados), aplicar-se-ão as penalidades previstas no RLC.

11.2 A aplicação de quaisquer das penalidades ora previstas não impede a rescisão contratual.

11.3 A aplicação das penalidades será precedida da concessão de oportunidade para exercício da ampla defesa e do contraditório, por parte do contratado, na forma da lei.

11.4 Reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

11.5 As multas, aplicadas após regular processo administrativo, serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos ao Contratado.

12. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

12.1. Por tratar-se de contratação que não envolve maior complexidade, torna-se desproporcional o cumprimento de requisitos muito elaborados. Portanto, na presente contratação as exigências limitam-se à comprovação de regularidade jurídica e fiscal da empresa.

13. CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

13.1. O critério de julgamento na presente contratação é o de **menor preço por LOTE (Lote 01 e Lote 02)**. Entende-se por Lote 01, a soma dos valores dos Grupos 01 e 03. E por Lote 02, a soma dos valores dos Grupos 02 e 04

13.2. O critério de julgamento de menor preço por LOTES se justifica em virtude do custo de km que altera significativamente o custo total da contratação, caso seja operacionalizado por várias empresas, bem como a existência de um baixo número de itens, fato que reduz bastante a possibilidade do jogo de planilha. Além disso, pode

oportunizar empresas de diversos municípios a concorrerem, ampliando o universo de licitantes.

ANEXO I – CARDÁPIO

ALMOÇO/E OU JANTAR

TIPO 1

Pratos: Arroz branco, arroz à grega, feijão tropeiro, filé ao molho madeira, filé de frango ao molho de mostarda, salada tropical, uma massa (penne ou talharim) com opção de molho branco e bolonhesa.

Bebidas: refrigerantes tipo guaraná, Jesus e Cola, com opção de diet, 2 tipos de sucos (cajá e caju) em jarras.

TIPO 2 (Comida típica)

Pratos: Arroz Baião de dois, Arroz de Cuxá, Vinagrete, Torta de Caranguejo, Creme de camarão, frango cozido ao molho, farofa de banana, salada verde com tomates, pimentões coloridos, legumes e frutas (uva, manga, morango).

Bebidas: 2 tipos de sucos (cajá e caju) em jarras, refrigerantes tipo guaraná Jesus e Cola, com opção de diet.

TIPO 3 (Churrasco)

Pratos: Arroz branco, arroz à grega, feijão tropeiro, churrasco (carne bovina, frango e toscanas), vinagrete, salada de batata e maionese, farofa.

Bebidas: refrigerantes tipo guaraná, Jesus e Cola, com opção de diet, 2 tipos de sucos (cajá e caju) em jarras.

ANEXO II – Modelo de Proposta Definitiva

PROPOSTA REFERENTE AO EDITAL xxxxxxxxxxxx

Ao
Serviço Nacional de Aprendizagem Rural SENAR-AR/MA
Coordenadoria de Patrimônio
Referência: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

DADOS DO PROPONENTE

Proponente: _____
CNPJ: _____ Telefone/Fax: _____
Endereço: _____ CEP: _____
E-mail: _____

DADOS DO PREPOSTO DA EMPRESA

Nome: _____
Endereço: _____
CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____
CPF: _____ Cargo/Função: _____
RG nº: _____ Expedido por: _____
Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____

DADOS BANCÁRIOS

C. CORRENTE: _____ AG.: _____ BANCO: _____

RESUMO DA PROPOSTA

Grupo	Especificação Técnica	Unid.	Quant.	Valor unitário (R\$)	Valor Total Refeição (R\$)	Valor total da proposta (R\$)
1	COFFEE BREAK: 3 tipos de salgados assados, 3 tipos de salgados frito, mini pão de queijo, mini sanduiche, dois tipos de bolo, tábua de frios, caldos, refrigerantes normais/lights, água mineral, café, chocolate quente, suco de frutas naturais de dois sabores, salada de frutas frescas.	Serviço	1.500			

Grupo	Especificação Técnica	Unid.	Quant.	Valor unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	Custo unitário por km (R\$)	Quant. km estimada	Valor total da proposta (R\$)
2	COFFEE BREAK: 3 tipos de salgados assados, 3 tipos de salgados frito, mini pão de queijo, mini sanduiche, dois tipos de bolo, tábua de frios, caldos, refrigerantes normais/lights, água mineral, café, chocolate quente, suco de frutas naturais de dois sabores, salada de frutas frescas.	Serviço	1.000				10.000	
VALOR TOTAL DO G2								

✓ O valor total da proposta equivale a soma do **valor total (R\$)** com o **(custo unitário por km X Quantidade de km estimada)**.

Grupo	Especificação Técnica	Unid.	Quant.	Valor unitário (R\$)	Valor médio (R\$)	Valor Total sem espaço físico (R\$)	Custo espaço físico (R\$)	Valor Total com espaço físico (R\$)
3	REFEIÇÃO CONFORME CARDÁPIO ANEXO I TIPO 1 SÃO LUIS	Serviço	1.000					
	REFEIÇÃO CONFORME CARDÁPIO ANEXO I TIPO 2 SÃO LUIS							
	REFEIÇÃO CONFORME CARDÁPIO ANEXO I TIPO 3 SÃO LUIS							
VALOR TOTAL DO G3								

✓ O valor médio é igual a média aritmética dos valores unitários dos cardápios TIPO 1, 2 E 3. Esse deve servir de base para cálculo do valor total, bem como do julgamento das propostas por menor preço.

Grupo	Especificação Técnica	Unid.	Quant.	Valor unitário (R\$)	Valor médio (R\$)	Valor Total refeição (R\$)	Custo unitário por km (R\$)	Quant. km estimada	Valor total da proposta (R\$)
4	REFEIÇÃO CONFORME CARDÁPIO ANEXO I TIPO 1 ESTADO DO MARANHÃO	Serviço	1.000					10.000	
	REFEIÇÃO CONFORME CARDÁPIO ANEXO I TIPO 2 ESTADO DO MARANHÃO								
	REFEIÇÃO CONFORME CARDÁPIO ANEXO I TIPO 3 ESTADO DO MARANHÃO								
VALOR TOTAL DO G4									

✓ O valor total da proposta equivale a soma do **valor total refeição(R\$)** com o **(custo unitário por km X Quantidade de km estimada)**.

- 1) Esta proposta é válida pelo prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da sua apresentação, desde que, o veículo não apresente avaria ocorrida em data posterior.
- 2) Informamos, por oportuno, que nos preços apresentados acima já estão computados todos os custos necessários, bem como já incluídos todos os impostos, encargos fiscais, comerciais, taxas de transferência, fretes, seguros, deslocamento de pessoal e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente.
- 3) Declarando conhecer e concordar plenamente com as cláusulas e condições do Edital e seus anexos, apresentamos nossa proposta de preços para fornecimento do objeto do certame conforme valores e especificações técnicas.
- 4) Declaro ainda que o e-mail informado nesta proposta é válido e poderá ser utilizado para todos os tipos de comunicação oficial, inclusive notificações, comprometendo-me sempre a mantê-lo atualizado junto a essa instituição.

_____, ____/____/____
Local e Data

Assinatura do Representante Legal

Carimbo c/ CNPJ