

EDITAL - 04

PREGÃO PRESENCIAL nº 001/2024	Data de Abertura: 06/06/2024 às 09:00 Horas
--------------------------------------	--

Objeto
Contratação de empresa especializada em fornecimento de lanches, bebidas, refeições e marmitex, para eventos a serem realizados pelo SENAR-AR/RR.

Valor estimado

R\$ 169.000,00 (cento e sessenta e nove mil reais)

Registro de Preços?	Vistoria	Instrumento Contratual	Forma de Adjucação
SIM	NÃO SE APLICA	TERMO DE CONTRATO	MENOR PREÇO

Lic. Exclusiva ME/EPP?	Reserv. Cota ME/EPP?	Exige Amostra/Dem.?	Dec. nº 7.174/2010?
NÃO	NÃO	NÃO	NÃO

Pedidos de Esclarecimentos	Impugnações
Até 17h do dia 05/06/2024 para os endereços compras@faerrsenar.org.br	Até 17h do dia 04/06/2024 para os endereços compras@faerrsenar.org.br

Local de execução:
Sede do SENAR-AR/RR, em Boa Vista - RR, na Av. Major Williams, 1018 – São Francisco.
A disputa dar-se-á pelo modo ABERTO .

PREÂMBULO

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL - SENAR-AR/RR, entidade associativa de direito privado, sem fins lucrativos, instituída sob a forma de serviço social autônomo, com sede na Av. Major Williams, 1018 – São Francisco, na cidade de Boa Vista, Estado de Roraima, inscrito no CNPJ sob o n.º 04.411.806/0001-23, por intermédio da Comissão Permanente de Licitações designada pela Portaria n.º 001/2024, de 04 de janeiro de 2024, torna público que, nos termos do Regulamento de Licitações e Contratos do **SENAR** (Resolução, Nº. 030/2024/CD, de 02 de maio de 2024), e legislação correlata, fará Licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL, tipo “MENOR PREÇO”** por LOTE, que se regerá pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR - RLC, bem como pelas disposições deste Edital e seus Anexos.

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Dia 06 de junho de 2024, às **09h00min** (horário local), sede do **SENAR** em Boa Vista/RR, situado na Av. Major Williams, 1018 – São Francisco.

DATA INICIAL DE PROPOSTAS:	DE	No dia seguinte a partir da publicação deste Edital
DATA FINAL DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS:	DO DAS	Até às 9h00min, do dia 06/06/2024
ABERTURA PÚBLICA:	DA SESSÃO	Às 9h00min do dia 06/06/2024
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:		MENOR PREÇO POR LOTE

Edital disponível no seguinte endereço eletrônico: <https://faerrsenar.org.br/>.

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preço para contratação de empresa especializada em fornecimento de lanches, bebidas, refeições e marmitex, para eventos a serem realizados pelo SENAR-AR/RR.

1.2. A descrição detalhada do objeto encontra-se no **ANEXO I**.

2. DOS RECURSOS FINANCEIROS

2.1. As despesas referentes ao objeto deste termo correrão à conta dos recursos consignados ao **CONTRATANTE** do **PROJETO: PROJETOS DIVERSOS e AÇÃO: AÇÕES DIVERSAS**.

2.2. O valor estimado para a prestação de serviços objeto desta licitação: **R\$ 169.000,00 (cento e sessenta e nove mil reais)**

LOTE I

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	unidade	Qtd.	Valor	Total
1	LANCHE Tipo 1: 02 (duas) frutas (maçã e banana) e 01 (um) pacote de bolacha salgada com no mínimo 140g; Suco – 200 ml, em embalagem de 200 ml. Possui pelo menos 10% de suco de fruta. Sabores diversos. Qualidade igual ou superior a marca Del Valle. Preparado e acondicionado individualmente, tipo bandeja com papel filme (transparente).	pessoas	350	R\$ 18,00	R\$ 6.300,00
2	LANCHE Tipo 2: Café e leite, Água mineral; Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; Refrigerante de 2l (cola e guaraná); sanduíche (1/4 de pão de forma, alface, tomate e recheio de patê sabores diversos), mini pães de batata com creme de frango, salgados assados, enroladinho de presunto e queijo, pastéis de carne; esfirra de carne e/ou queijo e presunto, Bolo de milho e chocolate; Frutas: banana, abacaxi e melancia. Todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).	pessoas	300	R\$ 80,00	R\$ 24.000,00
3	LANCHE Tipo 3: Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; Refrigerante de 2l (cola e guaraná); salgados fritos, enroladinho de presunto e queijo, pastéis de carne; bolinha de queijo e coxinha de frango, bolo de milho e chocolate.	pessoas	200	R\$ 70,00	R\$ 14.000,00
4	LANCHE Tipo 4: Pão de forma recheado com presunto, queijo, alface, tomate, maionese; Suco natural sabor de acerola ou maracujá de 300 ml. Embalados individualmente.	pessoas	100	R\$ 22,00	R\$ 2.200,00
5	LANCHE Tipo 5: Café, leite e achocolatado; Água mineral; Salgados Assados diversos: croassaint de frango e queijo, folhado de presunto e queijo, sanduíche (1/4 de pão de forma, alface, tomate e recheio de patê sabores diversos), pastéis de carne, empada de camarão, paçoca de carne de sol com banana in natura; Torta salgada de frango; Torta doce de chocolate; Pão Francês; Mini pão de batata, Queijo, presunto, salame tipo italiano, peito de peru defumado; Manteiga, Requeijão e Geleia; bolo de milho; Mugunzá, Frutas: uva, melão, mamão, abacaxi e melancia;	pessoas	300	R\$ 90,00	R\$ 27.000,00

	Refrigerante de 2l (cola e guaraná); Sucos naturais nos sabores de acerola e maracujá; açúcar em sachê e adoçante tipo stévia. Serviços de garçom e todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).				
VALOR TOTAL (setenta e três mil e quinhentos)				R\$ 73.500,00	

LOTE II

ITEM	DESCRIÇÃO MATERIAL/SERVIÇO	DO	unidade	Qtd.	Valor	Total
1	MARMITEX - CARNE VERMELHA , (Frita, Assada ou Cozida) (120g); Arroz Branco (100g); Macarrão (100g), Feijão (100g) e Farofa (50g). Mix de Salada verde. A embalagem terá que ser disponibilizada em vasilhames de isopor descartável, formato redondo e fornecer talheres descartáveis. Suco sabor de laranja ou maracujá aproximadamente 300 ml.		pessoas	300	R\$ 40,00	R\$ 12.000,00
2	MARMITEX - CARNE BRANCA , (Frita ou Assada) (150g); Arroz Branco (100g); Macarrão (100g), Feijão (100g) e Farofa (50g). Mix de Salada verde. A embalagem terá que ser disponibilizada em vasilhames de isopor descartável, formato redondo e fornecer talheres descartáveis. Suco sabor de laranja ou maracujá aproximadamente 300 ml.		pessoas	300	R\$ 40,00	R\$ 12.000,00
VALOR TOTAL (vinte e quatro mil)					R\$ 24.000,00	

LOTE III

ITEM	DESCRIÇÃO MATERIAL/SERVIÇO	DO	unidade	Qtd.	Valor	Total
1	REFEIÇÃO: Carne vermelha (alcatra ou maminha) ao molho madeira com champignon, filé de frango ao molho branco ou peixe ao molho de camarão, arroz branco, arroz com brócolis, batata palha, salada de alface americana, tomate, cenoura ralada, cebola, regado ao azeite. Água mineral; Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; refrigerante de 2l (cola e guaraná). 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).		pessoas	100	R\$ 120,00	R\$ 12.000,00

2	<p>Tipo 1: Almoço ou jantar: Salada grega: alface lisa, tomate, pepino pequeno, cebola roxa, azeitona preta e verde, queijo, salsinha e vinagre. Prato principal: Filé de carne ao molho madeira Guarnições: arroz branco e/ou integral com brócolis e farofa. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Lasanha sabor: carne, frango ou carne de sol com molho branco e/ou vermelho</p>	pessoas	100	R\$ 125,00	R\$ 12.500,00
3	<p>Tipo 2: Almoço ou jantar: Prato principal: Peixe tambaqui assado, sem espinha. Guarnições: arroz branco, farofa, vinagrete (cebola, tomate, cheiro verde, pimentão, vinagre ou limão). 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Temperos sal e limão do vinagrete deverão ser disponibilizados a parte</p>	pessoas	100	R\$ 120,00	R\$ 12.000,00
4	<p>Tipo 3: Almoço ou jantar: Prato principal: Estrogonofe de carne; Guarnições: arroz branco e/ou integral, batata palha, farofa, salada crua com alface americana, azeitona, cenoura ralada, beterraba ralada, tomate sem casca e sem semente, cebola em rodela. Temperos azeite, vinagre balsâmico e sal deverão ser disponibilizados a parte. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Escondidinho de carne de sol, recheio de carne de sol, decorado com pimenta biquinho.</p>	pessoas	100	R\$ 120,00	R\$ 12.000,00
5	<p>Tipo 4: Almoço ou janta: Prato principal: Churrasco misto: picanha, maninha, alcatra, frango, linguiça toscana, linguiça de frango, e calabresa, assados na brasa; Guarnições: arroz branco, macarrão, farofa, feijão, vinagrete e salada crua com alface americana, azeitona, cenoura ralada, beterraba ralada, tomate sem casca e sem semente, cebola em rodela. Temperos azeite, vinagre balsâmico e sal deverão ser disponibilizados a parte. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce);</p>	pessoas	100	R\$ 140,00	R\$ 14.000,00

6	<p>Tipo 5: Almoço ou janta: Prato principal: Damurida (Caldo quente feito com água, peixe, pimentas variadas, cariru, tucupi negro) Guarnições: Beiju de mandioca. Paçoca de carne de sol com banana in-natura: Bandeja contendo paçoca de carne de sol, refogada no azeite, com cebola picada e banana in natura, servida em bandejas de vidro ou inox. Porção com 2 quilos. Incluindo pratos de porcelana branco e talheres, ou em potes descartáveis com tampa. Dadinho de tapioca com queijo coalho e geleia de pimenta. Suco natural no sabor de cupuaçu. 01 tipo de sobremesa (doce de buriti);</p>	pessoas	100	R\$ 90,00	R\$ 9.000,00
VALOR TOTAL (setenta e um mil e quinhentos reais)				R\$ 71.500,00	

Parágrafo único: Por se tratar de mera estimativa de custos, o valor acima não se constitui, em hipótese alguma, compromisso futuro para o **CONTRATANTE**, razão pela qual não poderá ser exigido nem considerado como valor para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades do **CONTRATANTE**, sem que isso justifique qualquer indenização a **CONTRATADA**.

3. DOS QUESTIONAMENTOS E IMPUGNAÇÃO

3.1 Sob pena de preclusão do direito, até as 17:00 hrs do segundo dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o presente edital por meio eletrônico pelo e-mail: compras@faerrsenar.org.br ou mediante petição a ser enviada ao Pregoeiro no endereço da sede do SENAR/RR direcionado para a Gerência de Licitações;

3.2 O documento deverá ser encaminhado anexo ao e-mail em formato "PDF", assinado pelo representante legal da licitante.

3.3 Sobre a impugnação, o Pregoeiro, podendo ser auxiliado pelo setor técnico competente, analisará e decidirá sobre a referida impugnação e a decisão será disponibilizada até às 18:30hrs do dia anterior à data da sessão e caso não haja tempo hábil para resposta a sessão será adiada pelo Pregoeiro;

3.4 Acolhido o pedido de impugnação contra o ato convocatório, feitos os ajustes necessários, será designada nova data para a realização da sessão mediante comunicação na plataforma eletrônica, apenas e tão somente se a eventual alteração do edital vier a afetar a formulação das propostas;

3.5 A ausência de manifestação motivada das licitantes, bem como a não apresentação de memoriais fundados naquelas razões, ou documentos que instruem a impugnação, no prazo estipulado neste item, pressupõe que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir o regular prosseguimento do processo, não cabendo as licitantes o direito a qualquer reclamação posterior;

3.6 Sobre os pedidos de esclarecimentos, o Pregoeiro, podendo ser auxiliado pelo setor técnico competente, responderá aos pedidos de esclarecimentos e as respostas poderão ser fornecidas até às 17:00hs do dia anterior à data da sessão e caso não haja tempo hábil para resposta a sessão será adiada pelo Pregoeiro;

3.7 Pedidos de esclarecimento protocolados/encaminhados fora do prazo não serão considerados, apenas em casos da presença de eventual nulidade absoluta;

3.8 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos, bem como quaisquer alterações ao edital, incluindo o adiamento da data agendada para realização do certame, serão disponibilizadas no sítio <https://www.faerrsenar.org.br/editais/licitacoes/> e na plataforma eletrônica para os interessados;

3.9 O SENAR/RR não se responsabiliza por eventuais pedidos que, por qualquer motivo, não sejam recebidos no prazo em virtude de possíveis problemas no servidor ou navegador, tanto do SENAR/RR quanto do remetente da mensagem;

3.10 As respostas aos pedidos de esclarecimentos e de impugnações serão partes integrantes deste edital.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta licitação empresas legalmente constituídas no país, cujo ramo de atividade seja pertinente ao objeto da licitação, observada as condições exigidas neste edital e seus anexos.

4.1.1. A participação nesta licitação implica na aceitação integral e irrestrita das condições estabelecidas neste edital.

4.2. É vedada a participação na licitação de empresas que:

4.2.1. Tenham em seu quadro ex-dirigente ou ex-empregado do SENAR, até 180 (cento e oitenta) dias após a sua demissão;

4.2.2. Estejam em processo de falência ou recuperação;

4.2.3. Declaradas inidôneas ou punidas com suspensão por órgão da Administração Pública ou estejam cumprindo suspensão por qualquer uma das entidades do SENAR.

4.3.4. Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;

4.3.5. Empresa ou sociedade estrangeira.

5. DOS ENVELOPES

5.1. Os documentos constantes em cada um dos envelopes deverão ser entregues obrigatoriamente em envelopes distintos e lacrados, trazendo na sua parte frontal externa as seguintes informações:

5.2. Envelope n.º 1 – PREGÃO PRESENCIAL SENAR-AR/RR n.º 001/2024

5.3. Conteúdo: DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO

5.4. Dia e horário de abertura do envelope

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
Roraima

www.faerrsenar.org.br
senar@faerrsenar.org.br

Avenida Major Willians, 1018
São Francisco, Boa Vista - RR
CEP 69301-110
Telefone: (95) 3224-7024

5.5. Empresa: (citar, por extenso, nome e endereço da empresa LICITANTE).

5.6. Envelope n.º 2 - PREGÃO PRESENCIAL SENAR-AR/RR n.º 001/2024

5.7. Conteúdo: PROPOSTA

5.8. Dia e horário de abertura do envelope

5.9. Empresa: (citar, por extenso, nome e endereço da empresa LICITANTE).

5.10. Envelope n.º 3 - PREGÃO PRESENCIAL SENAR-AR/RR n.º 001/2024

5.11. Conteúdo: DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

5.12. Dia e horário de abertura do envelope

5.13. Empresa: (citar, por extenso, nome e endereço da empresa LICITANTE).

6. DA DOCUMENTAÇÃO DO ENVELOPE Nº 1 – DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO

6.1 Para manifestar-se em seu nome durante as fases do procedimento licitatório, as licitantes poderão credenciar um representante, obedecendo aos seguintes critérios:

6.1.1 Sendo o representante legal:

- a) Apresentar cópia autenticada do contrato social ou estatuto, última alteração contratual e/ou outra que expresse claramente os poderes de representar a licitante, caso não conste em nenhum dos documentos anteriores;
- b) Quando a representação não for individual, os representantes deverão indicar aquele que representará a empresa no certame;
- c) **Apresentar cópia autenticada do documento com foto que comprove a identidade do representante.**

Será aceito:

- a) **Documentos assinados eletronicamente e digitalmente através da estrutura de chaves públicas – ICP BRASIL;**
- b) **Documentos digital conferido com o original e assinado eletronicamente por tabelião com selo de consulta;**
- c) **Carteira Nacional de Habilitação (CNH) com o QR Code de autenticação.**

6.1.2 Sendo procurador da licitante:

- a) Apresentar cópia autenticada do contrato social ou estatuto, última alteração contratual e/ou outra que expresse claramente os poderes de representar a licitante, caso não conste em nenhum dos documentos anteriores;
- b) Apresentar original ou cópia autenticada de instrumento público ou particular de procuração, está com firma reconhecida em cartório, **com poderes especiais para formulação de ofertas e lances verbais em processos de licitação.**
- c) **Apresentar cópia autenticada do documento com foto que comprove a identidade do representante.**

Será aceito:

- a) **Documentos assinados eletronicamente e digitalmente através da estrutura de chaves públicas – ICP BRASIL;**
- b) **Documentos digital conferido com o original e assinado eletronicamente por tabelião com selo de consulta;**
- c) **Carteira Nacional de Habilitação (CNH) com o QR Code de autenticação.**

- 6.2 Os documentos de credenciamento deverão ser entregues à Comissão de Licitação, dentro do envelope n.º 1, os quais, não serão devolvidos, ficando retidos como parte integrante do processo.
- 6.2.1. Na ocorrência dos documentos relativos ao credenciamento constarem no Envelope “2” ou “3” a comissão devolverá o respectivo envelope lacrado ao licitante para que ele retire de dentro os respectivos documentos, procedendo a novo lacramento.
- 6.3 Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir no procedimento licitatório e a responder em nome da representada por todos os atos e efeitos previstos neste edital.
- 6.4 É vedada a representação de mais de uma empresa por uma mesma pessoa, salvo se forem itens ou lotes diferentes.
- 6.5 O não credenciamento de representante impedirá qualquer pessoa presente de se manifestar e responder pela licitante, sem prejuízo do direito de oferecimento dos envelopes de habilitação e proposta.
- 6.6 Fica assegurada às licitantes, a qualquer tempo, mediante juntada dos documentos previstos neste item, a indicação ou substituição do seu representante junto ao processo.

7. DA DOCUMENTAÇÃO DO ENVELOPE Nº 2 – PROPOSTA

- 7.1 O envelope n.º 2 deverá ser apresentado conforme o item 5 deste edital, trazendo em seu interior a proposta preenchida pela licitante em formulário próprio, datada, digitada ou datilografada em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, com clareza, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, devidamente assinada pelo representante legal da licitante.
- 7.2 As propostas (uma proposta para cada item) OU deverão ser apresentadas na forma do ANEXO II, expressa com o valor unitário e o valor total, com até duas casas após a vírgula e também por extenso, prevalecendo este último em caso de divergência, além de constar a assinatura e identificação do(s) representante(s) legal (is) da licitante.
- 7.3 O prazo de validade mínimo da proposta será de 60 (sessenta) dias contados da data estipulada para abertura da licitação, o qual, se maior, deverá ser explicitado na proposta.
- Caso a proposta não indique o prazo de validade, fica estabelecido que será considerado o prazo de 60 (sessenta) dias. Dentro do envelope n.º 2, junto da proposta, deverão ser apresentados os seguintes documentos: Termo de Declaração, apresentado conforme modelo constante do ANEXO III.
- As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que desejarem obter benefícios da Lei Complementar n.º 123 / 2006 e fizerem jus aos benefícios, deverão apresentar a declaração constante do ANEXO IV deste edital.
- 7.4
- 7.5.2. A **falsidade de Declaração** prestada objetivando os benefícios da Lei Complementar n.º 123/2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal da falsidade ideológica, conforme transcrição abaixo:

Art. 299 - Omitir, em documento público ou particular, declaração que dele devia constar, ou nele inserir ou fazer inserir declaração falsa ou diversa da que devia ser escrita, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade sobre fato juridicamente relevante:

Pena - reclusão, de um a cinco anos, e multa, se o documento é público, e reclusão de um a três anos, e multa, se o documento é particular.

Parágrafo único - Se o agente é funcionário público, e comete o crime prevalecendo-se do cargo, ou se a falsificação ou alteração é de assentamento de registro civil, aumenta-se a pena de sexta parte.

7.5.3. A qualquer momento a Comissão poderá realizar diligência para solicitar documentos que comprovem a situação de microempresa e empresa de pequeno porte.

8. DA DOCUMENTAÇÃO DO ENVELOPE Nº 3 – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

8.1. O envelope n.º 3, que se refere aos documentos para habilitação, deverá ser apresentado de acordo com o previsto no item 5 deste edital, devendo todos os documentos estarem datados, datilografados ou digitados em linguagem clara, sem rasuras, emendas ou entrelinhas e obrigatoriamente assinados pelo(s) representante(s) legal(is) da licitante, quando for o caso, contendo em seu interior os seguintes documentos:

8.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA: Para a habilitação nesta licitação, as empresas interessadas deverão apresentar à Comissão Permanente de Licitação, os documentos abaixo listados, **em original ou em cópias autenticadas por Tabelião**. Os documentos emitidos por órgãos do Poder Público que podem ter sua autenticidade verificada por meio eletrônico, não necessitam da autenticação em cartório. Estes documentos ficarão anexados ao processo, sendo vedada a sua retirada ou substituição. Deverá a licitante apresentar dentro do envelope n.º 3 os seguintes documentos:

8.2.1 Registro comercial, no caso de empresa individual;

8.2.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado. Em se tratando de sociedades empresariais, e no caso de Sociedades por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Deverão ser anexadas todas as alterações Registradas ou a última alteração consolidada.

8.2.3 Inscrição no órgão competente, do **ato constitutivo**, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

8.2.4 **Caso tenha apresentado no credenciamento, fica isento de apresentar novamente.**

8.3. REGULARIDADE FISCAL: Para comprovação da regularidade fiscal, deverá a licitante apresentar dentro do envelope n.º 3 os seguintes documentos:

8.3.1.

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

- b) Prova de regularidade para com a **Receita Federal do Brasil e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional** ou (Certidão Conjunta);
- c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** da sede do licitante;
- d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal** da sede do licitante.
- e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(CRF/FGTS)**
- f) Certidão negativa de débitos trabalhistas – **CNDT**.

8.3.6 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

8.3.7 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado à microempresa ou à empresa de pequeno porte o prazo de 05 (cinco) dias úteis para sua regularização. O termo inicial corresponderá ao momento em que a empresa licitante for declarada vencedora do certame, podendo ser prorrogado por igual período a critério do SENAR-AR/RR;

8.3.8 A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 8.3.7, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 15.4, sendo facultado ao SENAR-AR/RR convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou cancelar a licitação;

8.3.9 Se a(s) certidão (ões) **emitida(s) pela internet**, na ocasião da sessão estiver (em) com a validade vencida, o Pregoeiro deverá proceder à verificação no endereço eletrônico da referida certidão, e caso seja constatado que existe certidão válida, a mesma será emitida e servirá como prova de habilitação da proponente.

8.4 **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA** (da Licitante): Para qualificação técnica, deverá a licitante apresentar dentro do envelope n.º 3 os seguintes documentos:

8.4.1. **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA.** Atestado, certidão ou declaração expedida por pessoa Jurídica de direito Público ou Privado, qualificando e comprovando a prestação dos serviços em características com o objeto da presente licitação.

8.4.2. O atestado, certidão ou declaração, de que trata o **item 8.4.1**, deverá ser apresentado em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ da pessoa jurídica, contendo a identificação do signatário, cargo, nome e telefones para contato, tipo de serviço prestado, local da prestação dos serviços, características e caracterização do bom desempenho da LICITANTE.

8.5. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

8.6. Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da Licitante.

8.7. Cópia do Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigível, na forma da Lei, ou balanço de abertura no caso de empresa recém-constituída, que comprovem a boa situação financeira da sociedade empresarial, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios,

podendo ser atualizado por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

- 8.8.** O Balanço Patrimonial e as demonstrações contábeis ou balanço de abertura, deverão estar devidamente autenticados na Junta Comercial da sede ou do domicílio do licitante, assinados por Contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, contendo o selo do contador emitido pela entidade profissional competente.
- 8.9.** Além das especificações contidas em cada um dos itens acima, as licitantes deverão observar quanto a todos os documentos o seguinte:
- 8.10.** Toda a documentação deverá ser apresentada em original ou por cópia autenticada em cartório (com exceção dos documentos emitidos pela internet desde que neles haja a possibilidade verificação de autenticidade online ex: CNDs);
- 8.11.** Os documentos que tiverem prazo de validade de observância obrigatória e este não se encontrar nele expresso, deverão ser datados de, no máximo, 90 (noventa) dias de antecedência da data designada para a entrega dos envelopes de proposta e documentação;

O pregoeiro e a Comissão de Licitação não autenticarão documentos.

9. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

- 9.1** No dia, hora e local indicados no preâmbulo deste edital, o pregoeiro dará início à reunião desta licitação com o credenciamento dos representantes legais (envelope n.º 1) e em seguida o recebimento dos envelopes n.º 2 (proposta) e n.º 3 (documentação para habilitação).
- 9.2** O pregoeiro chamará à mesa os representantes legais das licitantes, para rubricarem os envelopes n.º 3, que ficarão retidos até sua abertura ou devolução, após encerramento completo do processo.

10. DA ABERTURA DO ENVELOPE N.º 2 – PROPOSTA

- 10.1** As propostas das licitantes serão examinadas pela Comissão de Licitação, preliminarmente quanto ao atendimento dos requisitos estabelecidos neste edital, sendo desclassificadas aquelas que não os atendam.
- 10.2** O julgamento das propostas será objetivo, conforme os critérios estabelecidos neste ato convocatório.
- 10.3** Os erros e omissões havidos nas cotações de preços serão de inteira responsabilidade do proponente, não lhe cabendo, em caso de erro para menos, eximir-se da execução do objeto.
- 10.4** As propostas que apresentarem meramente erros de cálculo serão corrigidas pela Comissão de Licitação.
- 10.5** Será classificada para a fase de lances verbais a proposta de menor preço e aquelas que não excedam a 15% (dez por cento) de seu valor.

- 10.6** Quando não forem classificadas, no mínimo, três propostas na forma definida no item anterior, serão classificadas as duas melhores propostas de preço subsequentes, sempre que atendam as demais condições definidas no instrumento convocatório.
- 10.7** A classificação de apenas duas propostas escritas de preço não inviabilizará a realização da fase de lances verbais.
- 10.8** As propostas que, em razão dos critérios definidos nos itens 10.5 e 10.6, não integrem a lista de classificadas para a fase de lances verbais, serão consideradas desclassificadas do certame.
- 10.9** Da desclassificação da proposta somente caberá pedido de reconsideração à própria Comissão de Licitação, com a justificativa de suas razões, a ser apresentado, de imediato, oralmente ou por escrito, na mesma sessão pública em que vier a ser proferida.
- 10.10** A Comissão de Licitação analisará e decidirá de imediato o pedido de reconsideração, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão pública.
- 10.11** Da decisão da Comissão de Licitação relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso.
- 10.12** Realizada a classificação das propostas escritas pela Comissão de Licitação, terá início a fase de apresentação de lances verbais, observando-se o seguinte:
- 10.12.1** O pregoeiro fará uma rodada de lances, convidando o autor da proposta escrita de maior preço classificada a fazer o seu lance e, em seguida, os demais classificados na ordem decrescente de preço.
- 10.12.2** Havendo lance, o pregoeiro realizará uma nova rodada, começando pelo autor que, no momento, estiver com a proposta de maior preço, e, assim, sucessivamente, até que, numa rodada completa, não haja mais lance e se obtenha, em definitivo, o menor preço.
- 10.12.3** Somente serão considerados os lances inferiores ao último menor preço obtido.
- 10.12.4** O pregoeiro, objetivando a otimização da fase de lances verbais, poderá estabelecer a cada rodada, valor mínimo de lance.
- 10.12.5** O licitante que não apresentar lance numa rodada não ficará impedido de participar de nova rodada, caso ocorra.
- 10.12.6** Não havendo lances verbais na primeira rodada, serão consideradas as propostas escritas de preço classificadas para esta fase.
- 10.12.7** Havendo empate entre as propostas escritas, dar-se-á preferência à proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 10.13** O pregoeiro, após declarar encerrada a fase de lances verbais, ordenará os lances em ordem crescente de preço.

- 10.14** Serão consideradas empatadas as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte que sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta classificada em primeiro lugar, desde que esta tenha sido formulada por licitante que não seja microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 10.15** Ocorrendo o previsto no item 10.14, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.
- 10.16** Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, conforme a hipótese do item 10.14, não ofereça melhor proposta que a classificada em primeiro lugar serão convocadas as microempresas e empresas de pequeno porte remanescentes que porventura se enquadrem na mesma hipótese, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 10.17** Na hipótese de nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte, convocada nos termos do item 10.16, ofertar melhor proposta que a classificada em primeiro lugar, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 10.18** Em todos os casos, será facultado ao pregoeiro negociar diretamente com as licitantes em busca de preço menor.
- 10.19** O objeto desta licitação será adjudicado à licitante que, na ordem de classificação, oferecer o **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR DIÁDIA**, referente ao valor de 01 (uma) diária do veículo.
- a) Para fins de julgamento das propostas, o Pregoeiro e a Comissão levarão em conta o critério de **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR DIÁDIA**. Para o julgamento das propostas será adotado o critério de **(MENOR PREÇO UNITÁRIO POR DIÁDIA)**, no qual **será considerado o valor unitário da diária do veículo**, conforme Modelo constante no **Anexo II**.
- b) A classificação se dará em ordem crescente dos preços cotados, sendo considerada vencedora da etapa de lances, a licitante que cotar/negociar o **(MENOR PREÇO UNITÁRIO POR DIÁDIA) (modelo - Anexo II)**.
- b.1) Encontrados os novos valores, a licitante vencedora deverá apresentar nova planilha para apresentação dos preços finais revisados em no máximo 24 (vinte e quatro) horas.

11. DA ABERTURA DO ENVELOPE N.º 3 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 11.1** A Comissão de Licitação, antes de declarar o vencedor, promoverá a abertura e a verificação da documentação relativa à habilitação da licitante que, na ordenação feita pelo pregoeiro, apresentou o menor preço.
- 11.2** A Comissão de Licitação rubricará todos os documentos apresentados, facultando aos representantes das licitantes o seu exame.
- 11.3** A Comissão de Licitação fará registro em ata de toda manifestação por parte dos representantes, podendo dar o parecer de imediato ou não.

- 11.4 Não havendo mais nada a registrar, a Comissão de Licitação procederá à análise dos documentos para habilitação.
- 11.5 Consideradas cumpridas todas as exigências do edital quanto à apresentação da documentação de habilitação pela licitante classificada em primeiro lugar, a Comissão de Licitação a declarará vencedora.
- 11.6 Ocorrendo a hipótese de inabilitação ou de descumprimento de qualquer outra exigência estabelecida no instrumento convocatório, caberá à Comissão de Licitação autorizar o pregoeiro a convocar o autor do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório.
- 11.7 Será confeccionada ata da sessão de julgamento a ser assinada pela Comissão de Licitação e pregoeiro.

12. DO RECURSO

- 12.1 Da decisão que declarar a licitante vencedora caberá recurso fundamentado, dirigido à Assessoria Jurídica do SENAR-AR/RR, por intermédio da Comissão de Licitação, por escrito e protocolado no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da decisão.
- 12.2 A licitante que puder vir a ter sua situação efetivamente prejudicada em razão de recurso interposto poderá sobre ele se manifestar no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da comunicação da interposição do recurso.
- 12.3 O recurso terá efeito suspensivo.
- 12.4 Não será conhecido recurso interposto fora do prazo estabelecido.
- 12.5 Os recursos serão julgados no prazo de dez dias úteis, contados da data final para sua interposição, pela Assessoria Jurídica do SENAR-AR/RR ou por quem este delegar competência e a **divulgação do julgamento se dará por intermédio de jornal de grande circulação.**
- 12.6 O provimento de recursos pela autoridade competente somente invalidará os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

A Comissão de Licitação, após o encerramento da sessão, se houver renúncia ao direito de recurso, ou após o julgamento do(s) mesmo(s), caso sejam interpostos, ou após o decurso do prazo para interposição de recurso, encaminhará os autos à Assessoria Jurídica do SENAR-AR/RR, para que concordando com o pleito, encaminhará para homologação e adjudicação o objeto à licitante vencedora.

14. DA ASSINATURA DA MINUTA DO CONTRATO

- 14.1** As obrigações desta licitação serão formalizadas através da minuta do contrato, conforme **ANEXO V**.
- 14.2** Para a assinatura da minuta do contrato, a licitante vencedora deverá comparecer a sede do SENAR-AR/RR em até 5 (cinco) dias, contados da convocação.
- 14.3** Será facultado à licitante vencedora, mediante solicitação e protocolo, retirar as vias da minuta do contrato, para assinatura.
- 14.4** O prazo para a devolução de 2 (duas) vias do documento devidamente assinado será de 5 (cinco) dias, contados da data da retirada.
- 14.5** Não sendo assinada a minuta do contrato nos prazos estabelecidos acima, ficará a licitante sujeita às penalidades previstas neste edital.

15. DAS PENALIDADES

- 15.1** A prática de ilícitos em quaisquer das fases do procedimento licitatório, implicará na desclassificação da licitante e na aplicação das penalidades estipuladas em lei.
- 15.2** Até a assinatura da minuta do contrato, a licitante vencedora poderá ser desclassificada, se o SENAR-AR/RR tomar conhecimento de fato, superveniente ou não, desabonador à sua habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, não apreciada pela Comissão de Licitação.
- 15.3** A desistência formulada por qualquer das licitantes, após a abertura das propostas, sujeitará a desistente ao pagamento de multa equivalente até 10% (dez por cento) do valor de sua proposta escrita, exceto se a desistência ocorrer por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.
- 15.4** A recusa injustificada em assinar o contrato, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar à licitante as seguintes penalidades:
- 15.4.1** Perda do direito à contratação;
- 15.4.2** Multa de 10% sobre o valor da proposta escrita;
- Suspensão do direito de licitar ou contratar com o SENAR, por prazo não superior a dois anos.**
- 15.5** Para aplicação das penalidades aqui previstas, a licitante será notificada para apresentação de sua defesa, no prazo de cinco dias úteis, contados da notificação.
- 15.6** As penalidades previstas neste edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

16. FORMA DE PAGAMENTO

- 16.1. Os pagamentos serão efetuados após a perfeita entrega do objeto deste certame mediante apresentação de nota fiscal/fatura acompanhada das CNDs atualizadas, devidamente atestada pelo solicitante.

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 17.1. O SENAR-AR/RR não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste edital obtidas através de terceiros.
- 17.2. Ao SENAR-AR/RR fica reservado o direito de adiar ou suspender os procedimentos licitatórios, dando conhecimento aos interessados.
- 17.3. SENAR-AR/RR poderá, até o momento da assinatura do instrumento contratual, cancelar a licitação ou desistir da contratação do objeto proposto, no seu todo ou em parte, desde que justificado, sem que caiba qualquer direito de indenização às licitantes.
- 17.4. É facultada à Comissão de Licitação do SENAR-AR/RR ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, caso em que poderão ser suspensos os procedimentos licitatórios até a realização da diligência, vedada a inclusão posterior de documentos que deveriam constar originariamente da proposta e documentação para habilitação.
- 17.5. A Comissão de Licitação poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do SENAR-AR/RR ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar suas decisões.
- 17.6. O foro de Boa Vista, Estado de Roraima, é competente para conhecer e julgar as questões decorrentes da presente licitação.

Breno Barbosa Borges
PREGOEIRO/PRESIDENTE DA CPL.

19. LISTA DE ANEXOS

- 20. ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**
- 21. ANEXO II - PROPOSTA**
- 22. ANEXO III – TERMO DE DECLARAÇÃO**
- 24. ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO**
- 25. ANEXO VI - REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DO SENAR.**
- 26. ANEXO VII – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

19. ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
1 - OBJETO

1.1 - Contratação de empresa especializada em fornecimento de lanches, bebidas, refeições e marmitex, para eventos a serem realizados pelo SENAR-AR/RR.

2 – JUSTIFICATI VA

2.1 - A necessidade da contratação dar-se-á em razão dos eventos, formaturas de cursos técnicos, reuniões, treinamentos e workshops entre outros. Considerando que a missão precípua do SENAR-AR/RR é realizar a educação profissional, promovendo ações sociais voltadas para a sociedade rural do Estado de Roraima, prestando ensino não formal, voltado para produtores, trabalhadores rurais e seus familiares, e, que, busca-se por meio de eventos educacionais, mantê-los em sintonia com as exigências do mercado de trabalho, dando oportunidade para especialização e qualificação em diferentes ocupações, faz-se necessárias determinadas ações para dar suporte ao cumprimento dessa incumbência. Portanto, com o objetivo de cumprir essa sublime missão, surge para o SENAR-AR/RR, a necessidade da contratação da prestação dos serviços em tela para eventos a serem realizados pelo SENAR-AR/RR.

3 - DESCRIÇÃO DETALHADA / QUANTIDADES DO OBJETO
LOTE I

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	unidade	Qtd.
1	LANCHE Tipo 1: 02 (duas) frutas (maçã e banana) e 01 (um) pacote de bolacha salgada com no mínimo 140g; Suco – 200 ml, em embalagem de 200 ml. Possui pelo menos 10% de suco de fruta. Sabores diversos. Qualidade igual ou superior a marca Del Valle. Preparado e acondicionado individualmente, tipo bandeja com papel filme (transparente).	pessoas	350
2	LANCHE Tipo 2: Café e leite, Água mineral; Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; Refrigerante de 2l (cola e guaraná); sanduíche (1/4 de pão de forma, alface, tomate e recheio de patê sabores diversos), mini pães de batata com creme de frango, salgados assados, enroladinho de presunto e queijo, pastéis de carne; esfirra de carne e/ou queijo e presunto, Bolo de milho e chocolate; Frutas: banana, abacaxi e melancia. Todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).	pessoas	300
3	LANCHE Tipo 3: Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; Refrigerante de 2l (cola e guaraná); salgados fritos, enroladinho de presunto e queijo, pastéis de carne; bolinha de queijo e coxinha de frango, bolo de milho e chocolate.	pessoas	200
4	LANCHE Tipo 4: Pão de forma recheado com presunto, queijo, alface, tomate, maionese; Suco natural sabor de acerola ou maracujá de 300 ml. Embalados individualmente.	pessoas	100
5	LANCHE Tipo 5: Café, leite e achocolatado; Água mineral; Salgados Assados diversos: croassaint de frango e queijo, folhado de presunto e queijo, sanduíche (1/4 de pão de forma, alface, tomate e recheio de patê sabores diversos), pastéis de carne, empada de camarão, paçoca de carne de sol com banana in natura; Torta salgada de frango; Torta doce de chocolate; Pão Francês; Mini pão de batata, Queijo, presunto, salame tipo italiano, peito de peru defumado; Manteiga,	pessoas	300

	Requeijão e Geleia; bolo de milho; Mugunzá, Frutas: uva, melão, mamão, abacaxi e melancia; Refrigerante de 2l (cola e guaraná); Sucos naturais nos sabores de acerola e maracujá; açúcar em sachê e adoçante tipo stévia. Serviços de garçom e todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).		
--	---	--	--

LOTE II

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	unidade	Qtd.
1	MARMITEX - CARNE VERMELHA , (Frita, Assada ou Cozida) (120g); Arroz Branco (100g); Macarrão (100g), Feijão (100g) e Farofa (50g). Mix de Salada verde. A embalagem terá que ser disponibilizada em vasilhames de isopor descartável, formato redondo e fornecer talheres descartáveis. Suco sabor de laranja ou maracujá aproximadamente 300 ml.	pessoas	300
2	MARMITEX - CARNE BRANCA , (Frita ou Assada) (150g); Arroz Branco (100g); Macarrão (100g), Feijão (100g) e Farofa (50g). Mix de Salada verde. A embalagem terá que ser disponibilizada em vasilhames de isopor descartável, formato redondo e fornecer talheres descartáveis. Suco sabor de laranja ou maracujá aproximadamente 300 ml.	pessoas	300

LOTE III

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	unidade	Qtd.
1	REFEIÇÃO: Carne vermelha (alcatra ou maminha) ao molho madeira com champignon, filé de frango ao molho branco ou peixe ao molho de camarão, arroz branco, arroz com brócolis, batata palha, salada de alface americana, tomate, cenoura ralada, cebola, regado ao azeite. Água mineral; Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; refrigerante de 2l (cola e guaraná). 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).	pessoas	100
2	Tipo 1: Almoço ou jantar: Salada grega: alface lisa, tomate, pepino pequeno, cebola roxa, azeitona preta e verde, queijo, salsinha e vinagre. Prato principal: Filé de carne ao molho madeira Guarnições: arroz branco e/ou integral com brócolis e farofa. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Lasanha sabor: carne, frango ou carne de sol com molho branco e/ou vermelho	pessoas	100
3	Tipo 2: Almoço ou jantar: Prato principal: Peixe tambaqui assado, sem espinha. Guarnições: arroz branco, farofa, vinagrete (cebola, tomate, cheiro verde, pimentão, vinagre ou limão). 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Temperos sal e limão do vinagrete deverão ser disponibilizados a parte	pessoas	100

4	Tipo 3: Almoço ou jantar: Prato principal: Estrogonofe de carne; Guarnições: arroz branco e/ou integral, batata palha, farofa, salada crua com alface americana, azeitona, cenoura ralada, beterraba ralada, tomate sem casca e sem semente, cebola em rodelas. Temperos azeite, vinagre balsâmico e sal deverão ser disponibilizados a parte. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Escondidinho de carne de sol, recheio de carne de sol, decorado com pimenta biquinho.	pessoas	100
5	Tipo 4: Almoço ou janta: Prato principal: Churrasco misto: picanha, maninha, alcatra, frango, linguiça toscana, linguiça de frango, e calabresa, assados na brasa; Guarnições: arroz branco, macarrão, farofa, feijão, vinagrete e salada crua com alface americana, azeitona, cenoura ralada, beterraba ralada, tomate sem casca e sem semente, cebola em rodelas. Temperos azeite, vinagre balsâmico e sal deverão ser disponibilizados a parte. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce);	pessoas	100
6	Tipo 5: Almoço ou janta: Prato principal: Damurida (Caldo quente feito com água, peixe, pimentas variadas, cariru, tucupi negro) Guarnições: Beiju de mandioca. Paçoca de carne de sol com banana in-natura: Bandeja contendo paçoca de carne de sol, refogada no azeite, com cebola picada e banana in natura, servida em bandejas de vidro ou inox. Porção com 2 quilos. Incluindo pratos de porcelana branco e talheres, ou em potes descartáveis com tampa. Dadinho de tapioca com queijo coalho e geleia de pimenta. Suco natural no sabor de cupuaçu. 01 tipo de sobremesa (doce de buriti);	pessoas	100

4 - PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO

4.1. O lanche, bebidas e/ou refeições e marmitex, deverá ser entregue no local conforme especificado na AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO;

4.2. Os eventos poderão ser realizados **em quaisquer dias da semana, nos períodos matutino, vespertino e/ou noturno**, podendo também ocorrer aos **sábados, domingos e feriados**. Poderão ocorrer, inclusive, eventos simultâneos;

4.3. Os serviços poderão ser prestados em horários compreendidos **entre 7h00 e 23h00**, a depender da programação dos eventos, que será comunicado à **CONTRATADA** por meio formal.

4.4. O SENAR-AR/RR informará para cada evento solicitado:

- a) Tipo e nome do evento;
- b) Quantidade prevista de participantes;
- c) Local (endereço completo);
- d) Data e horário do evento;
- e) Duração prevista do evento;
- f) Características do evento, estrutura e serviços que deverão ser fornecidos pela CONTRATADA;

4.5. O **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** deverão realizar, sempre que necessárias reuniões de trabalho para tratarem de detalhes relativos à realização dos eventos.

4.6. Os serviços a serem prestados e os fornecimentos a serem feitos poderão ocorrer isoladamente ou em conjunto, de acordo com solicitação do **CONTRATANTE**.

4.7. Todos os materiais e utensílios necessários à prestação dos serviços de Lanches, Bebidas e/ou Refeições e Marmitex, deverão ser fornecidos, tais como: bandejas, panos de bandejas, jarras, pratos, talheres, copos de vidro e/ou taças, balde para gelo, gelo, guardanapos, porta-guardanapos etc.

4.8. Os utensílios deverão ser de inox, prata ou vidro.

4.9. A **CONTRATADA** deverá diligenciar para que os serviços sejam servidos nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes do evento, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponíveis, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias ao bom atendimento.

4.10. Os serviços, materiais e equipamentos mencionados neste instrumento consistem apenas em referência do que poderá ser solicitado pelo **CONTRATANTE** para a realização dos eventos institucionais, sendo que as especificações técnicas e quantidades serão definidas em função do tipo e estrutura de cada evento e número de participantes, e solicitadas de acordo com a demanda.

5 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA (DA LICITANTE):** Atestado, certidão ou declaração expedido por pessoa Jurídica de direito Público ou Privado, qualificando e comprovando a prestação dos serviços em características com o objeto da presente contratação.

5.2. O atestado, certidão ou declaração, de que trata o item 5.1, deverá ser apresentado em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ da pessoa jurídica, contendo a identificação do signatário, cargo, nome e telefones para contato, tipo de serviço prestado, local da prestação dos serviços, características e caracterização do bom desempenho da licitante.

6 - CRONOGRAMA / PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados após a prestação do serviço, de acordo com o calendário de pagamentos do **CONTRATANTE**.

7 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1 - Após a perfeita entrega do objeto contratado, nas condições pactuadas, a **CONTRATADA** entregará ao **CONTRATANTE**, a nota fiscal acompanhada das seguintes certidões atualizadas:

- a) Certidão negativa conjunta de débitos relativos aos tributos Federais e à dívida ativa da União;
- b) Certidão negativa de débitos tributários Estadual;
- c) Certidão negativa de débitos tributários Municipal;
- d) Certificado de regularidade do FGTS – CRF;
- e) Certidão negativa de débitos trabalhistas - CNDT.

§ 1º: Nos casos de contratos que envolvam locação de mão de obra, além das certidões exigidas acima, para atendimento da legislação em vigor, a nota fiscal deverá ser acompanhada pelas guias individualizadas do GPS, FGTS, GFIP (juntamente com a relação de empregados), do comprovante de pagamento de salário das parcelas trabalhistas, preferencialmente pagas por via bancária e de forma discriminada, bem como dos registros de frequência dos recursos humanos envolvidos na atividade referente a competência do mês anterior a emissão da nota fiscal.

§ 2º: Caso a **CONTRATADA** seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

§ 3º: A **CONTRATADA** apresentará a nota fiscal, em 2 (duas) vias, para liquidação e pagamento até o último dia útil de cada mês, desde que a nota fiscal seja entregue de acordo com o calendário de pagamentos do **CONTRATANTE**. O crédito será efetuado em

conta bancária de titularidade da **CONTRATADA** conforme apresentação de suas notas fiscais devidamente atestadas e aceitas.

§ 4º: Para liquidação dos valores será ainda observado o que segue:

- a) O **CONTRATANTE** reserva-se o direito de recusar o pagamento se o objeto contratado não estiver sendo prestado de acordo com o proposto, aceito e contratado;
- b) Pelo descumprimento de qualquer das cláusulas estabelecidas neste instrumento, em especial a não apresentação das certidões e demais documentos exigidos no contrato, pela apresentação de certidões vencidas ou que perderam a vigência e pela apresentação de documentação em desacordo com o que foi estabelecido, o pagamento somente será efetuado após decisão administrativa;
- c) O **CONTRATANTE** poderá deduzir do montante a pagar, as indenizações devidas pela **CONTRATADA**, em razão da inadimplência, nos termos do presente contrato;
- d) As notas fiscais / faturas, não aprovadas pelo **CONTRATANTE** serão devolvidas a **CONTRATADA**, para as correções, acompanhadas dos motivos de sua rejeição, recontando-se o prazo para pagamento a partir da reapresentação, sem qualquer tipo de correção de seu valor.

8 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1 - As despesas referentes ao objeto deste termo correrão à conta dos recursos consignados ao **CONTRATANTE** do **PROJETO: PROJETOS DIVERSOS e AÇÃO: AÇÕES DIVERSAS**.

9 - GARANTIA DOS MATERIAIS OU SERVIÇOS

9.1 - A **CONTRATADA** deverá refazer, quando solicitado e comprovado pelo **CONTRATANTE**, os serviços que não apresentarem as especificações requeridas neste termo de referência.

10 - PRAZO DE EXECUÇÃO / CRONOGRAMA

10.1 - As requisições de lanche, bebidas e/ou refeições e marmitex serão enviadas a **CONTRATADA** de acordo com as necessidades do **CONTRATANTE**, que deverá ser executado conforme previsto no **item 4** deste Termo de Referência.

11 - VIGÊNCIA DO CONTRATO

11.1 - O prazo de vigência deste contrato será pelo período de 12 (doze) meses, podendo, a exclusivo critério do **CONTRATANTE**, ser prorrogado mediante termo aditivo, nos termos do regulamento de licitações e contratos do SENAR.

12 - GARANTIA CONTRATUAL

12.1 - Não será exigida garantia da execução do contrato, mas o **CONTRATANTE** poderá reter, do montante a pagar, valores para assegurar o pagamento de multas, indenizações e ressarcimentos devidos pela **CONTRATADA**.

13 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

I – Obriga-se o **CONTRATANTE**:

1. Efetuar o pagamento na forma convencionada, dentro do prazo previsto, desde que atendidas às formalidades previstas;
2. Notificar imediatamente a **CONTRATADA**, sobre as falhas ou defeitos observados na execução do objeto contratado.
3. Fornecer informações detalhadas e por escrito sobre o objeto, deste termo de referência em formulário próprio;

14 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

I – Obriga-se a **CONTRATADA**:

1. Executar fielmente o objeto contratado conforme as especificações contidas em sua proposta;
2. Manter-se durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, sob pena de rescisão unilateral do contrato;
3. A **CONTRATADA** se obriga a realizar suas atividades utilizando profissionais regularmente contratados e especializados em suas funções, atendendo à exigência de experiência e formação convencionada. Cabe a **CONTRATADA** total e exclusiva responsabilidade pela condução e coordenação de seu pessoal para a execução das atividades contratadas, além de atender integralmente a toda legislação que rege os negócios jurídicos e que lhe atribua responsabilidades, com ênfase na previdenciária, na trabalhista, sindical, tributária e cível em especial medicina e segurança do trabalho;
4. Arcar com as despesas pelo cumprimento das obrigações fiscais, previdenciárias, trabalhistas, encargos sociais, transporte, hospedagem, alimentação, frete, entrega, seguros, taxas, tributos e contribuições de qualquer natureza ou espécie, salários e demais despesas diretas e/ou indiretas, necessárias à execução total do objeto contratado, inexistindo qualquer tipo de solidariedade do **CONTRATANTE**, para com a **CONTRATADA** quanto a estas obrigações;
5. Cumprir fielmente o objeto contratado de modo que se realize com esmero e perfeição e no prazo estabelecido, executando-o sob sua inteira responsabilidade;
6. Não transferir a terceiros a execução do objeto do presente instrumento, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização do **CONTRATANTE**;
7. Cumprir as atividades com **profissionais especializados**, assumindo total e exclusiva responsabilidade pelo integral atendimento de toda a legislação aplicável referente ao objeto de que trata o presente instrumento;
8. **Responsabilizar-se** por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do **CONTRATANTE** ou em qualquer outro local onde estejam prestando os serviços objeto do presente instrumento, devendo adotar as providências que exigir a legislação em vigor;
9. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas vigentes de segurança do trabalho;
10. Cumprir as leis e regulamentos de que tratam a segurança do trabalho, bem como as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e demais postulados vigentes;
11. Sujeitar-se à mais ampla fiscalização por parte do **CONTRATANTE**, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações procedentes, caso ocorram;
12. Responder perante o **CONTRATANTE** e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erros relativos à execução do objeto deste contrato;

13. Informar imediatamente o **CONTRATANTE** toda e qualquer excepcionalidade durante a execução do objeto deste contrato, que possam por ventura atrasar o serviço e/ou as condições de entrega e execução;
14. Cumprir os critérios de sustentabilidade quanto ao objeto do presente contrato, observando fielmente o que preceitua as boas práticas e a legislação vigente sobre a matéria;
15. Não empregar menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos;
16. Não empregar trabalhadores em trabalhos degradantes ou forçados;
17. A **CONTRATADA** deverá zelar pela imagem institucional do **CONTRATANTE**.

15 - DIRETRIZES ANTICORRUPÇÃO: As partes concordam que executarão as obrigações contidas neste contrato de forma ética e de acordo com os princípios aplicáveis ao SENAR-AR/RR previstos no Regulamento de Licitações e Contratos.

§ 1 – A CONTRATADA assume que é expressamente contrária à prática de atos que atentem contra o patrimônio e a imagem do SENAR-AR/RR.

§ 2 – Nenhuma das partes poderá oferecer dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por meio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

§ 3 – As partes se comprometem a estabelecer, de forma clara e precisa, os deveres e as obrigações de seus agentes e/ou empregados em questões comerciais, para que estejam sempre em conformidade com as leis, as normas vigentes e as determinações deste contrato.

16 - FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

Fiscal: Herlene Pedrosa Silva Raposo

Gestor: Bruna Rufino dos Santos

17 - DATA E ASSINATURA

Boa Vista - RR, 22 de abril de 2024.

Herlene Pedrosa Silva Raposo
Gerente Adm/Financeira

20. ANEXO II - PROPOSTA
AO PRESIDENTE DA CPL DO SENAR-AR/RR
AO SENAR-AR/RR - SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL.

A Empresa _____ com sede na cidade de _____, na (rua, avenida etc) _____, n.º _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, Conta Corrente: _____ Ag.: _____ Banco: _____, neste ato representada por _____, abaixo assinado, interessada na prestação do objeto do presente ato, **PROPÕE** ao **SENAR-AR/RR - SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL** a prestação do objeto deste, nas seguintes condições:
I - OBJETO: Contratação de empresa especializada em fornecimento de lanches, bebidas, refeições e marmitex, para eventos a serem realizados pelo SENAR-AR/RR.

LOTE I

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	Unid.	Quant.	Vr. Unit. (R\$)	Vr. Total (R\$)
1	LANCHE Tipo 1: 02 (duas) frutas (maçã e banana) e 01 (um) pacote de bolacha salgada com no mínimo 140g; Suco – 200 ml, em embalagem de 200 ml. Possui pelo menos 10% de suco de fruta. Sabores diversos. Qualidade igual ou superior a marca Del Valle. Preparado e acondicionado individualmente, tipo bandeja com papel filme (transparente).	pessoas	350		
2	LANCHE Tipo 2: Café e leite, Água mineral; Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; Refrigerante de 2l (cola e guaraná); sanduíche (1/4 de pão de forma, alface, tomate e recheio de patê sabores diversos), mini pães de batata com creme de frango, salgados assados, enroladinho de presunto e queijo, pastéis de carne; esfirra de carne e/ou queijo e presunto, Bolo de milho e chocolate; Frutas: banana, abacaxi e melancia. Todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).	pessoas	300		
3	LANCHE Tipo 3: Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; Refrigerante de 2l (cola e guaraná); salgados fritos, enroladinho de presunto e queijo, pastéis de carne; bolinha de queijo e coxinha de frango, bolo de milho e chocolate.	pessoas	200		
4	LANCHE Tipo 4: Pão de forma recheado com presunto, queijo, alface, tomate, maionese; Suco natural sabor de acerola ou maracujá de 300 ml. Embalados individualmente.	pessoas	100		
5	LANCHE Tipo 5: Café, leite e achocolatado; Água mineral; Salgados Assados diversos: croassaint de frango e queijo, folhado de presunto e queijo, sanduíche (1/4 de pão de forma, alface, tomate e	pessoas	300		

	recheio de patê sabores diversos), pastéis de carne, empada de camarão, paçoca de carne de sol com banana in natura;,Torta salgada de frango; Torta doce de chocolate; Pão Francês; Mini pão de batata, Queijo, presunto, salame tipo italiano, peito de peru defumado; Manteiga, Requeijão e Geleia; bolo de milho; Mugunzá, Frutas: uva, melão, mamão, abacaxi e melancia; Refrigerante de 2l (cola e guaraná); Sucos naturais nos sabores de acerola e maracujá; açúcar em sachê e adoçante tipo stévia. Serviços de garçom e todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).			
TOTAL R\$ (_____)				

LOTE II

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	Unid.	Quant.	Vr. Unit. (R\$)	Vr. Total (R\$)
1	MARMITEX - CARNE VERMELHA , (Frita, Assada ou Cozida) (120g); Arroz Branco (100g); Macarrão (100g), Feijão (100g) e Farofa (50g). Mix de Salada verde. A embalagem terá que ser disponibilizada em vasilhames de isopor descartável, formato redondo e fornecer talheres descartáveis. Suco sabor de laranja ou maracujá aproximadamente 300 ml.	pessoas	300		
2	MARMITEX - CARNE BRANCA , (Frita ou Assada) (150g); Arroz Branco (100g); Macarrão (100g), Feijão (100g) e Farofa (50g). Mix de Salada verde. A embalagem terá que ser disponibilizada em vasilhames de isopor descartável, formato redondo e fornecer talheres descartáveis. Suco sabor de laranja ou maracujá aproximadamente 300 ml.	pessoas	300		
TOTAL R\$ (_____)					

LOTE III

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	Unid.	Quant.	Vr. Unit. (R\$)	Vr. Total (R\$)
1	REFEIÇÃO: Carne vermelha (alcatra ou maminha) ao molho madeira com champignon, filé de frango ao molho branco ou peixe ao molho de camarão, arroz branco, arroz com brócolis, batata palha, salada de alface americana, tomate, cenoura ralada, cebola, regado ao azeite. Água mineral; Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; refrigerante de 2l (cola e guaraná). 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).	pessoas	100		

2	<p>Tipo 1: Almoço ou jantar: Salada grega: alface lisa, tomate, pepino pequeno, cebola roxa, azeitona preta e verde, queijo, salsinha e vinagre. Prato principal: Filé de carne ao molho madeira. Guarnições: arroz branco e/ou integral com brócolis e farofa. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Lasanha sabor: carne, frango ou carne de sol com molho branco e/ou vermelho</p>	pessoas	100		
3	<p>Tipo 2: Almoço ou jantar: Prato principal: Peixe tambaqui assado, sem espinha. Guarnições: arroz branco, farofa, vinagrete (cebola, tomate, cheiro verde, pimentão, vinagre ou limão). 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Temperos sal e limão do vinagrete deverão ser disponibilizados a parte</p>	pessoas	100		
4	<p>Tipo 3: Almoço ou jantar: Prato principal: Estrogonofe de carne; Guarnições: arroz branco e/ou integral, batata palha, farofa, salada crua com alface americana, azeitona, cenoura ralada, beterraba ralada, tomate sem casca e sem semente, cebola em rodela. Temperos azeite, vinagre balsâmico e sal deverão ser disponibilizados a parte. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Escondidinho de carne de sol, recheio de carne de sol, decorado com pimenta biquinho.</p>	pessoas	100		
5	<p>Tipo 4: Almoço ou janta: Prato principal: Churrasco misto: picanha, maninha, alcatra, frango, linguiça toscana, linguiça de frango, e calabresa, assados na brasa; Guarnições: arroz branco, macarrão, farofa, feijão, vinagrete e salada crua com alface americana, azeitona, cenoura ralada, beterraba ralada, tomate sem casca e sem semente, cebola em rodela. Temperos azeite, vinagre balsâmico e sal deverão ser disponibilizados a parte. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce);</p>	pessoas	100		
6	<p>Tipo 5: Almoço ou janta: Prato principal: Damurida (Caldo quente feito com água, peixe, pimentas variadas, cariru, tucupi negro) Guarnições: Beijú de mandioca. Paçoca de carne de sol com banana in-natura: Bandeja contendo paçoca de carne de sol, refogada no azeite, com cebola picada e banana in natura, servida em bandejas de vidro ou inox. Porção com 2 quilos. Incluindo pratos de porcelana branco e talheres, ou em potes descartáveis com tampa. Dadinho de tapioca com queijo coalho e geleia de pimenta. Suco natural no sabor de cupuaçu. 01 tipo de sobremesa (doce de buriti);</p>	pessoas	100		
TOTAL R\$ (_____)					

II - PROPOSTA: A proposta terá que ser apresentada com o valor unitário e valor total.

III - VALIDADE DA PROPOSTA: _____ dias (mínimo de 60 dias).

IV – DATA:

V – ASSINATURA:

21. ANEXO III – TERMO DE DECLARAÇÃO

AO SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL - SENAR-AR/RR.

PREGÃO PRESENCIAL n.º 001/2024.

Contratação de pessoa jurídica para prestação de serviço de gerenciamento eletrônico e controle de abastecimento de combustíveis.

A Empresa _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, Inscrição Estadual n.º _____, com endereço na rua _____, n.º _____, nesta cidade de _____/_____, propõe a essa entidade a participação no certame licitatório, modalidade pregão, acima referenciado:

DECLARAMOS QUE:

- I) Examinamos cuidadosamente o edital, inteiramo-nos de todos os seus detalhes e com eles concordamos, aceitamos todos os seus termos e condições e a eles desde já nos submetemos;
- II) Todas as dúvidas ou questionamentos formulados foram devidamente esclarecidos, bem como recebemos todos os elementos e informações para cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- III) Nos valores constantes da proposta estão incluídas todas as despesas com transporte, frete, entrega, encargos sociais, seguros, taxas, tributos e contribuições de qualquer natureza ou espécie, salários, despesas com reposição de funcionários em razão de qualquer tipo de licença (maternidade, doença ou outra) e quaisquer outras despesas ou encargos necessários à perfeita execução do objeto da licitação, sem qualquer custo adicional, bem como quaisquer parcelas de outra natureza, diretas ou indiretas, pertinentes à formação do preço dos serviços, não nos cabendo o direito de pleitear qualquer majoração do preço, sob a alegação de desequilíbrio econômico-financeiro, em face das variações quantitativas/qualitativas ocorridas na execução dos serviços, bem como de eventual perda de decisão judicial pela qual esta empresa tenha-se isentado de pagamento de qualquer tributo ou encargo trabalhista;
- IV) Todo e qualquer ônus referente a direitos de propriedade industrial, marcas e patentes, segredos comerciais e outros direitos de terceiros, bem como por violação dos mesmos, suas consequências e efeitos jurídicos são de responsabilidade da licitante que deverá responder por eles e defender o SENAR-AR/RR em juízo ou fora dele, contra reclamações relacionadas com o assunto;
- V) Que não empregamos menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos;
- VI) A signatária não se encontra suspensa de licitar ou contratar com o SENAR.

Boa Vista, de de 2024.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

23. - ANEXO V - MINUTA DO CONTRATO**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – SENAR-AR/RR E**

O **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – SENAR-AR/RR**, Serviço Social Autônomo, com sede em Boa Vista, na Av. Major Williams, 1018 – São Francisco, inscrito no CNPJ sob o n.º 04.411.806/0001-23, neste ato representado por sua Superintendente, a Srª. _____, _____, _____, _____, portadora da CI n.º _____ e do CPF n.º _____ e por sua, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** e _____, com sede em Boa Vista / RR, na _____ - _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, neste ato representado por _____, portador da CI n.º _____ SSP/___ e do CPF n.º _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente Contrato de Prestação de Serviços, oriundo do **Processo Administrativo n.º 013/2024**, Licitação **Pregão Presencial nº 001/2024**, sujeitando-se as partes às disposições do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR, respeitadas as cláusulas e condições seguintes:

1 – OBJETO

1.1 - Contratação de empresa especializada em fornecimento de lanches, bebidas, refeições e marmitex, para eventos a serem realizados pelo SENAR-AR/RR.

2 – JUSTIFICATI VA

2.1 - A necessidade da contratação dar-se-á em razão dos eventos, formaturas de cursos técnicos, reuniões, treinamentos e workshops entre outros. Considerando que a missão precípua do SENAR-AR/RR é realizar a educação profissional, promovendo ações sociais voltadas para a sociedade rural do Estado de Roraima, prestando ensino não formal, voltado para produtores, trabalhadores rurais e seus familiares, e, que, busca-se por meio de eventos educacionais, mantê-los em sintonia com as exigências do mercado de trabalho, dando oportunidade para especialização e qualificação em diferentes ocupações, faz-se necessárias determinadas ações para dar suporte ao cumprimento dessa incumbência. Portanto, com o objetivo de cumprir essa sublime missão, surge para o SENAR-AR/RR, a necessidade da contratação da prestação dos serviços em tela para eventos a serem realizados pelo SENAR-AR/RR.

3 - DESCRIÇÃO DETALHADA / QUANTIDADES DO OBJETO**LOTE I**

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	unidade	Qtd.	valor	total
1	LANCHE Tipo 1: 02 (duas) frutas (maçã e banana) e 01 (um) pacote de bolacha salgada com no mínimo 140g; Suco – 200 ml, em embalagem de 200 ml. Possui pelo menos 10% de suco de fruta. Sabores diversos. Qualidade igual ou superior a marca Del Valle. Preparado e	pessoas	350		

	acondicionado individualmente, tipo bandeja com papel filme (transparente).				
2	LANCHE Tipo 2: Café e leite, Água mineral; Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; Refrigerante de 2l (cola e guaraná); sanduíche (1/4 de pão de forma, alface, tomate e recheio de patê sabores diversos), mini pães de batata com creme de frango, salgados assados, enroladinho de presunto e queijo, pastéis de carne; esfirra de carne e/ou queijo e presunto, Bolo de milho e chocolate; Frutas: banana, abacaxi e melancia. Todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).	peessoas	300		
3	LANCHE Tipo 3: Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; Refrigerante de 2l (cola e guaraná); salgados fritos, enroladinho de presunto e queijo, pastéis de carne; bolinha de queijo e coxinha de frango, bolo de milho e chocolate.	peessoas	200		
4	LANCHE Tipo 4: Pão de forma recheado com presunto, queijo, alface, tomate, maionese; Suco natural sabor de acerola ou maracujá de 300 ml. Embalados individualmente.	peessoas	100		
5	LANCHE Tipo 5: Café, leite e achocolatado; Água mineral; Salgados Assados diversos: croassaint de frango e queijo, folhado de presunto e queijo, sanduíche (1/4 de pão de forma, alface, tomate e recheio de patê sabores diversos), pastéis de carne, empada de camarão, paçoca de carne de sol com banana innatura;,Torta salgada de frango; Torta doce de chocolate; Pão Francês; Mini pão de batata, Queijo, presunto, salame tipo italiano, peito de peru defumado; Manteiga, Requeijão e Geleia; bolo de milho; Mugunzá, Frutas: uva, melão, mamão, abacaxi e melancia; Refrigerante de 2l (cola e guaraná); Sucos naturais nos sabores de acerola e maracujá; açúcar em sachê e adoçante tipo stévia. Serviços de garçom e todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).	peessoas	300		

LOTE II

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	unidade	Qtd.	valor	total
------	-------------------------------	---------	------	-------	-------

1	MARMITEX - CARNE VERMELHA , (Frita, Assada ou Cozida) (120g); Arroz Branco (100g); Macarrão (100g), Feijão (100g) e Farofa (50g). Mix de Salada verde. A embalagem terá que ser disponibilizada em vasilhames de isopor descartável, formato redondo e fornecer talheres descartáveis. Suco sabor de laranja ou maracujá aproximadamente 300 ml.	pessoas	300		
2	MARMITEX - CARNE BRANCA , (Frita ou Assada) (150g); Arroz Branco (100g); Macarrão (100g), Feijão (100g) e Farofa (50g). Mix de Salada verde. A embalagem terá que ser disponibilizada em vasilhames de isopor descartável, formato redondo e fornecer talheres descartáveis. Suco sabor de laranja ou maracujá aproximadamente 300 ml.	pessoas	300		

LOTE III

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	unidade	Qtd.	valor	total
1	REFEIÇÃO: Carne vermelha (alcatra ou maminha) ao molho madeira com champignon, filé de frango ao molho branco ou peixe ao molho de camarão, arroz branco, arroz com brócolis, batata palha, salada de alface americana, tomate, cenoura ralada, cebola, regado ao azeite. Água mineral; Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; refrigerante de 2l (cola e guaraná). 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).	pessoas	100		
2	Tipo 1: Almoço ou jantar: Salada grega: alface lisa, tomate, pepino pequeno, cebola roxa, azeitona preta e verde, queijo, salsinha e vinagre. Prato principal: Filé de carne ao molho madeira Guarnições: arroz branco e/ou integral com brócolis e farofa. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Lasanha sabor: carne, frango ou carne de sol com molho branco e/ou vermelho	pessoas	100		
3	Tipo 2: Almoço ou jantar: Prato principal: Peixe tambaqui assado, sem espinha. Guarnições: arroz branco, farofa, vinagrete (cebola, tomate, cheiro verde, pimentão, vinagre ou limão). 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Temperos	pessoas	100		

	sal e limão do vinagrete deverão ser disponibilizados a parte				
4	Tipo 3: Almoço ou jantar: Prato principal: Estrogonofe de carne; Guarnições: arroz branco e/ou integral, batata palha, farofa, salada crua com alface americana, azeitona, cenoura ralada, beterraba ralada, tomate sem casca e sem semente, cebola em rodela. Temperos azeite, vinagre balsâmico e sal deverão ser disponibilizados a parte. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Escondidinho de carne de sol, recheio de carne de sol, decorado com pimenta biquinho.	100	100		
5	Tipo 4: Almoço ou janta: Prato principal: Churrasco misto: picanha, maninha, alcatra, frango, linguiça toscana, linguiça de frango, e calabresa, assados na brasa; Guarnições: arroz branco, macarrão, farofa, feijão, vinagrete e salada crua com alface americana, azeitona, cenoura ralada, beterraba ralada, tomate sem casca e sem semente, cebola em rodela. Temperos azeite, vinagre balsâmico e sal deverão ser disponibilizados a parte. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce);	100	100		
6	Tipo 5: Almoço ou janta: Prato principal: Damurida (Caldo quente feito com água, peixe, pimentas variadas, cariru, tucupi negro) Guarnições: Beiju de mandioca. Paçoca de carne de sol com banana in-natura: Bandeja contendo paçoca de carne de sol, refogada no azeite, com cebola picada e banana in natura, servida em bandejas de vidro ou inox. Porção com 2 quilos. Incluindo pratos de porcelana branco e talheres, ou em potes descartáveis com tampa. Dadinho de tapioca com queijo coalho e geleia de pimenta. Suco natural no sabor de cupuaçu. 01 tipo de sobremesa (doce de buriti);	100	100		

4 - PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO

4.1. O lanche, bebidas e/ou refeições e marmitex, deverá ser entregue no local conforme especificado na AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO;

4.2. Os eventos poderão ser realizados **em quaisquer dias da semana, nos períodos matutino, vespertino e/ou noturno**, podendo também ocorrer aos **sábados, domingos e feriados**. Poderão ocorrer, inclusive, eventos simultâneos;

4.3. Os serviços poderão ser prestados em horários compreendidos **entre 7h00 e 23h00**, a depender da programação dos eventos, que será comunicado à **CONTRATADA** por meio formal.

4.4. O SENAR-AR/RR informará para cada evento solicitado:

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
Roraima

www.faerrsenar.org.br
senar@faerrsenar.org.br

Avenida Major Willians, 1018
São Francisco, Boa Vista - RR
CEP 69301-110
Telefone: (95) 3224-7024

- a) Tipo e nome do evento;
- b) Quantidade prevista de participantes;
- c) Local (endereço completo);
- d) Data e horário do evento;
- e) Duração prevista do evento;
- f) Características do evento, estrutura e serviços que deverão ser fornecidos pela CONTRATADA;

4.5. O **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** deverão realizar, sempre que necessárias reuniões de trabalho para tratarem de detalhes relativos à realização dos eventos.

4.6. Os serviços a serem prestados e os fornecimentos a serem feitos poderão ocorrer isoladamente ou em conjunto, de acordo com solicitação do **CONTRATANTE**.

4.7. Todos os materiais e utensílios necessários à prestação dos serviços de Lanches, Bebidas e/ou Refeições e Marmitex, deverão ser fornecidos, tais como: bandejas, panos de bandejas, jarras, pratos, talheres, copos de vidro e/ou taças, balde para gelo, gelo, guardanapos, porta-guardanapos etc.

4.8. Os utensílios deverão ser de inox, prata ou vidro.

4.9. A **CONTRATADA** deverá diligenciar para que os serviços sejam servidos nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes do evento, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponíveis, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias ao bom atendimento.

4.10. Os serviços, materiais e equipamentos mencionados neste instrumento consistem apenas em referência do que poderá ser solicitado pelo **CONTRATANTE** para a realização dos eventos institucionais, sendo que as especificações técnicas e quantidades serão definidas em função do tipo e estrutura de cada evento e número de participantes, e solicitadas de acordo com a demanda.

5 – VALOR DO CONTRATO

6 - CRONOGRAMA / PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados após a prestação do serviço, de acordo com o calendário de pagamentos do **CONTRATANTE**.

7 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1 - Após a perfeita entrega do objeto contratado, nas condições pactuadas, a **CONTRATADA** entregará ao **CONTRATANTE**, a nota fiscal acompanhada das seguintes certidões atualizadas:

- f) Certidão negativa conjunta de débitos relativos aos tributos Federais e à dívida ativa da União;
- g) Certidão negativa de débitos tributários Estadual;
- h) Certidão negativa de débitos tributários Municipal;
- i) Certificado de regularidade do FGTS – CRF;
- j) Certidão negativa de débitos trabalhistas - CNDT.

§ 1º: Nos casos de contratos que envolvam locação de mão de obra, além das certidões exigidas acima, para atendimento da legislação em vigor, a nota fiscal deverá ser acompanhada pelas guias individualizadas do GPS, FGTS, GFIP (juntamente com a relação de empregados), do comprovante de pagamento de salário das parcelas trabalhistas, preferencialmente pagas por via bancária e de forma discriminada, bem como dos registros de frequência dos recursos humanos envolvidos na atividade referente a competência do mês anterior a emissão da nota fiscal.

§ 2º: Caso a **CONTRATADA** seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES,

deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

§ 3º: A **CONTRATADA** apresentará a nota fiscal, em 2 (duas) vias, para liquidação e pagamento até o último dia útil de cada mês, desde que a nota fiscal seja entregue de acordo com o calendário de pagamentos do **CONTRATANTE**. O crédito será efetuado em conta bancária de titularidade da **CONTRATADA** conforme apresentação de suas notas fiscais devidamente atestadas e aceitas.

§ 4º: Para liquidação dos valores será ainda observado o que segue:

- e) O **CONTRATANTE** reserva-se o direito de recusar o pagamento se o objeto contratado não estiver sendo prestado de acordo com o proposto, aceito e contratado;
- f) Pelo descumprimento de qualquer das cláusulas estabelecidas neste instrumento, em especial a não apresentação das certidões e demais documentos exigidos no contrato, pela apresentação de certidões vencidas ou que perderam a vigência e pela apresentação de documentação em desacordo com o que foi estabelecido, o pagamento somente será efetuado após decisão administrativa;
- g) O **CONTRATANTE** poderá deduzir do montante a pagar, as indenizações devidas pela **CONTRATADA**, em razão da inadimplência, nos termos do presente contrato;
- h) As notas fiscais / faturas, não aprovadas pelo **CONTRATANTE** serão devolvidas a **CONTRATADA**, para as correções, acompanhadas dos motivos de sua rejeição, recontando-se o prazo para pagamento a partir da reapresentação, sem qualquer tipo de correção de seu valor.

8 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1 - As despesas referentes ao objeto deste termo correrão à conta dos recursos consignados ao **CONTRATANTE** do **PROJETO: PROJETOS DIVERSOS e AÇÃO: AÇÕES DIVERSAS**.

10 - GARANTIA DOS MATERIAIS OU SERVIÇOS

9.1 - A **CONTRATADA** deverá refazer, quando solicitado e comprovado pelo **CONTRATANTE**, os serviços que não apresentarem as especificações requeridas neste termo de referência.

10 - PRAZO DE EXECUÇÃO / CRONOGRAMA

10.1 - As requisições de lanche, bebidas e/ou refeições e marmitex serão enviadas a **CONTRATADA** de acordo com as necessidades do **CONTRATANTE**, que deverá ser executado conforme previsto no **item 4** deste Termo de Referência.

11 - VIGÊNCIA DO CONTRATO

11.1 - O prazo de vigência deste contrato será pelo período de 12 (doze) meses, podendo, a exclusivo critério do **CONTRATANTE**, ser prorrogado mediante termo aditivo, nos termos do regulamento de licitações e contratos do SENAR.

12 - GARANTIA CONTRATUAL

12.1 - Não será exigida garantia da execução do contrato, mas o **CONTRATANTE** poderá reter, do montante a pagar, valores para assegurar o pagamento de multas, indenizações e ressarcimentos devidos pela **CONTRATADA**.

13 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

I – Obriga-se o **CONTRATANTE**:

- 4. Efetuar o pagamento na forma convencionada, dentro do prazo previsto, desde que atendidas às formalidades previstas;
- 5. Notificar imediatamente a **CONTRATADA**, sobre as falhas ou defeitos observados na execução do objeto contratado.

6. Fornecer informações detalhadas e por escrito sobre o objeto, deste termo de referência em formulário próprio;

14 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

I – Obriga-se a **CONTRATADA**:

18. Executar fielmente o objeto contratado conforme as especificações contidas em sua proposta;
19. Manter-se durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, sob pena de rescisão unilateral do contrato;
20. A **CONTRATADA** se obriga a realizar suas atividades utilizando profissionais regularmente contratados e especializados em suas funções, atendendo à exigência de experiência e formação convencionada. Cabe a **CONTRATADA** total e exclusiva responsabilidade pela condução e coordenação de seu pessoal para a execução das atividades contratadas, além de atender integralmente a toda legislação que rege os negócios jurídicos e que lhe atribua responsabilidades, com ênfase na previdenciária, na trabalhista, sindical, tributária e cível em especial medicina e segurança do trabalho;
21. Arcar com as despesas pelo cumprimento das obrigações fiscais, previdenciárias, trabalhistas, encargos sociais, transporte, hospedagem, alimentação, frete, entrega, seguros, taxas, tributos e contribuições de qualquer natureza ou espécie, salários e demais despesas diretas e/ou indiretas, necessárias à execução total do objeto contratado, inexistindo qualquer tipo de solidariedade do **CONTRATANTE**, para com a **CONTRATADA** quanto a estas obrigações;
22. Cumprir fielmente o objeto contratado de modo que se realize com esmero e perfeição e no prazo estabelecido, executando-o sob sua inteira responsabilidade;
23. Não transferir a terceiros a execução do objeto do presente instrumento, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização do **CONTRATANTE**;
24. Cumprir as atividades com **profissionais especializados**, assumindo total e exclusiva responsabilidade pelo integral atendimento de toda a legislação aplicável referente ao objeto de que trata o presente instrumento;
25. **Responsabilizar-se** por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do **CONTRATANTE** ou em qualquer outro local onde estejam prestando os serviços objeto do presente instrumento, devendo adotar as providências que exigir a legislação em vigor;
26. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas vigentes de segurança do trabalho;
27. Cumprir as leis e regulamentos de que tratam a segurança do trabalho, bem como as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e demais postulados vigentes;
28. Sujeitar-se à mais ampla fiscalização por parte do **CONTRATANTE**, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações procedentes, caso ocorram;
29. Responder perante o **CONTRATANTE** e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto

deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erros relativos à execução do objeto deste contrato;

30. Informar imediatamente o **CONTRATANTE** toda e qualquer excepcionalidade durante a execução do objeto deste contrato, que possam por ventura atrasar o serviço e/ou as condições de entrega e execução;
31. Cumprir os critérios de sustentabilidade quanto ao objeto do presente contrato, observando fielmente o que preceitua as boas práticas e a legislação vigente sobre a matéria;
32. Não empregar menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos;
33. Não empregar trabalhadores em trabalhos degradantes ou forçados;
34. A **CONTRATADA** deverá zelar pela imagem institucional do **CONTRATANTE**.

15 - DIRETRIZES ANTICORRUPÇÃO: As partes concordam que executarão as obrigações contidas neste contrato de forma ética e de acordo com os princípios aplicáveis ao SENAR-AR/RR previstos no Regulamento de Licitações e Contratos.

§ 1 – A CONTRATADA assume que é expressamente contrária à prática de atos que atentem contra o patrimônio e a imagem do SENAR-AR/RR.

§ 2 – Nenhuma das partes poderá oferecer dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por meio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

§ 3 – As partes se comprometem a estabelecer, de forma clara e precisa, os deveres e as obrigações de seus agentes e/ou empregados em questões comerciais, para que estejam sempre em conformidade com as leis, as normas vigentes e as determinações deste contrato.

16 - FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

Fiscal: Herlene Pedrosa Silva Raposo

Gestor: Bruna Rufino dos Santos

18 – FORO: Fica eleito o foro da Comarca de Boa Vista / RR, com renúncia de qualquer outro, como competente para dirimir todas as dúvidas ou controvérsias oriundas deste Contrato.

E por estarem justos e acordados, as partes assinam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas também signatárias.

Boa Vista / RR, ___ de _____ de 2024.

Pelo **CONTRATANTE**

Amanda Lia Ward Torquato

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
Roraima

www.faerrsenar.org.br
senar@faerrsenar.org.br

Pela **CONTRATADA**

Avenida Major Willians, 1018
São Francisco, Boa Vista - RR
CEP 69301-110
Telefone: (95) 3224-7024



Superintendente

Processo Nº _____
Folha Nº _____

<i>Rúbrica</i>

Testemunhas:

1.Nome: _____

CPF: _____

2.Nome: _____

CPF: _____

**Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
Roraima**

**www.faerrsenar.org.br
senar@faerrsenar.org.br**

Avenida Major Willians, 1018
São Francisco, Boa Vista - RR
CEP 69301-110
Telefone: (95) 3224-7024

24. ANEXO VI – REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DO SENAR

REGULAMENTO DISPONIVEL EM:

https://cnabrazil.org.br/storage/arquivos/RLC-SENAR_20-09-23.pdf

25. ANEXO VII – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2024, PARA REGISTRO DE PREÇOS.
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 001/2024**

PROCESSO N.º 013/2024

MINUTA

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – SENAR-AR/RR, Serviço Social Autônomo, com sede em Boa Vista, na Av. Major Williams, 1018 – São Francisco, inscrito no CNPJ sob o n.º 04.411.806/0001-23, neste ato representado por sua Superintendente, a Sr^a. _____, _____, _____, _____, portadora da CI n.º _____ e do CPF n.º _____ e por sua, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** e _____, com sede em Boa Vista / RR, na _____ - _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, neste ato representado por _____, portador da CI n.º _____ SSP/____ e do CPF n.º _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente Contrato de Prestação de Serviços, oriundo do **Processo Administrativo n.º 004/2023**, Licitação **Pregão Presencial nº 001/2023**, sujeitando-se as partes às disposições do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR, respeitadas as cláusulas e condições seguintes:

Aos _____ dias do mês de _____ de 2024, o **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – SENAR-AR/RR**, Serviço Social Autônomo, com sede em Boa Vista, na Av. Major Williams, 1018 – São Francisco, inscrito no CNPJ sob o n.º 04.411.806/0001-23, neste ato representado por sua Superintendente, a Sr^a. _____, _____, _____, _____, portadora da CI n.º _____ e do CPF n.º _____ e por sua, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**.
RESOLVE, tendo em vista o resultado da licitação promovida pelo Pregão Presencial n.º 006/2021, registrar os preços da empresa _____ CNPJ _____, cuja proposta foi classificada em primeiro lugar no certame, atendendo as condições previstas no instrumento convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR.

DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente Ata de Registro de Preços decorre de processo de licitação, regido pelo Edital de Pregão Presencial n.º 001/2024 e seus anexos, com base no art. 44, do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR, e Despacho Homologatório que integram este instrumento e que as partes declaram conhecer e aceitar.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Contratação de empresa especializada em fornecimento de lanches, bebidas, refeições e marmiteix, para eventos a serem realizados pelo SENAR-AR/RR.

Respeitados os termos do edital de Pregão Presencial n.º. 001/2024 e seus anexos, e a proposta apresentada pela **CONTRATADA**, toda parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição, conforme as especificações constantes do anexo I do Edital.

§1º A aquisição da quantidade máxima prevista constituirá mera expectativa em favor da CONTRATADA, posto que dependerá da necessidade de aquisição, não estando o SENAR-AR/RR obrigado a realizá-la em sua totalidade e não cabendo à CONTRATADA pleitear qualquer tipo de reparação.

§2º Esta Ata não obriga o SENAR-AR/RR a firmar contratação com a empresa cujo preço tenha sido registrado, podendo ocorrer licitação específica para aquisição do objeto desta Ata, observada a legislação pertinente, sendo assegurada preferência do serviço ao detentor do registro, em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS REGISTRADOS

Os preços registrados são os seguintes:

LOTE I

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	unidade	Qtd.	valor	total
1	LANCHE Tipo 1: 02 (duas) frutas (maçã e banana) e 01 (um) pacote de bolacha salgada com no mínimo 140g; Suco – 200 ml, em embalagem de 200 ml. Possui pelo menos 10% de suco de fruta. Sabores diversos. Qualidade igual ou superior a marca Del Valle. Preparado e acondicionado individualmente, tipo bandeja com papel filme (transparente).	peessoas	350		
2	LANCHE Tipo 2: Café e leite, Água mineral; Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; Refrigerante de 2l (cola e guaraná); sanduíche (1/4 de pão de forma, alface, tomate e recheio de patê sabores diversos), mini pães de batata com creme de frango, salgados assados, enroladinho de presunto e queijo, pastéis de carne; esfirra de carne e/ou queijo e presunto, Bolo de milho e chocolate; Frutas: banana, abacaxi e melancia. Todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).	peessoas	300		
3	LANCHE Tipo 3: Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; Refrigerante de 2l (cola e guaraná); salgados fritos, enroladinho de presunto e queijo, pastéis de carne; bolinha de queijo e coxinha de frango, bolo de milho e chocolate.	peessoas	200		
4	LANCHE Tipo 4: Pão de forma recheado com presunto, queijo, alface, tomate, maionese; Suco natural sabor de acerola ou maracujá de 300 ml. Embalados individualmente.	peessoas	100		

5	<p>LANCHE Tipo 5: Café, leite e achocolatado; Água mineral; Salgados Assados diversos: croassaint de frango e queijo, folhado de presunto e queijo, sanduíche (1/4 de pão de forma, alface, tomate e recheio de patê sabores diversos), pastéis de carne, empada de camarão, paçoca de carne de sol com banana in natura;,Torta salgada de frango; Torta doce de chocolate; Pão Francês; Mini pão de batata, Queijo, presunto, salame tipo italiano, peito de peru defumado; Manteiga, Requeijão e Geleia; bolo de milho; Mugunzá, Frutas: uva, melão, mamão, abacaxi e melancia; Refrigerante de 2l (cola e guaraná); Sucos naturais nos sabores de acerola e maracujá; açúcar em sachê e adoçante tipo stévia. Serviços de garçom e todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).</p>	pessoas	300		
---	---	---------	-----	--	--

LOTE II

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	unidade	Qtd.	valor	total
1	<p>MARMITEX - CARNE VERMELHA, (Frita, Assada ou Cozida) (120g); Arroz Branco (100g); Macarrão (100g), Feijão (100g) e Farofa (50g). Mix de Salada verde. A embalagem terá que ser disponibilizada em vasilhames de isopor descartável, formato redondo e fornecer talheres descartáveis. Suco sabor de laranja ou maracujá aproximadamente 300 ml.</p>	pessoas	300		
2	<p>MARMITEX - CARNE BRANCA, (Frita ou Assada) (150g); Arroz Branco (100g); Macarrão (100g), Feijão (100g) e Farofa (50g). Mix de Salada verde. A embalagem terá que ser disponibilizada em vasilhames de isopor descartável, formato redondo e fornecer talheres descartáveis. Suco sabor de laranja ou maracujá aproximadamente 300 ml.</p>	pessoas	300		

LOTE III

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	unidade	Qtd.	valor	total

1	<p>REFEIÇÃO: Carne vermelha (alcatra ou maminha) ao molho madeira com champignon, filé de frango ao molho branco ou peixe ao molho de camarão, arroz branco, arroz com brócolis, batata palha, salada de alface americana, tomate, cenoura ralada, cebola, regado ao azeite. Água mineral; Suco natural nos sabores de acerola e maracujá; refrigerante de 2l (cola e guaraná). 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Todos os utensílios de louças necessários (copos, pratos, talheres e guardanapos).</p>	pessoas	100		
2	<p>Tipo 1: Almoço ou jantar: Salada grega: alface lisa, tomate, pepino pequeno, cebola roxa, azeitona preta e verde, queijo, salsinha e vinagre. Prato principal: Filé de carne ao molho madeira Guarnições: arroz branco e/ou integral com brócolis e farofa. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Lasanha sabor: carne, frango ou carne de sol com molho branco e/ou vermelho</p>	pessoas	100		
3	<p>Tipo 2: Almoço ou jantar: Prato principal: Peixe tambaqui assado, sem espinha. Guarnições: arroz branco, farofa, vinagrete (cebola, tomate, cheiro verde, pimentão, vinagre ou limão). 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Temperos sal e limão do vinagrete deverão ser disponibilizados a parte</p>	pessoas	100		
4	<p>Tipo 3: Almoço ou jantar: Prato principal: Estrogonofe de carne; Guarnições: arroz branco e/ou integral, batata palha, farofa, salada crua com alface americana, azeitona, cenoura ralada, beterraba ralada, tomate sem casca e sem semente, cebola em rodela. Temperos azeite, vinagre balsâmico e sal deverão ser disponibilizados a parte. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce); Escondidinho de carne de sol, recheio de carne de sol, decorado com pimenta biquinho.</p>	pessoas	100		
5	<p>Tipo 4: Almoço ou janta: Prato principal: Churrasco misto: picanha, maninha, alcatra, frango, linguiça toscana, linguiça de frango, e calabresa, assados na brasa; Guarnições: arroz branco, macarrão, farofa, feijão, vinagrete e salada crua com alface americana, azeitona, cenoura ralada, beterraba ralada, tomate sem casca e sem semente, cebola em rodela. Temperos</p>	pessoas	100		

	azeite, vinagre balsâmico e sal deverão ser disponibilizados a parte. 01 tipo de sobremesa (mousse, creme ou torta doce);				
6	Tipo 5: Almoço ou janta: Prato principal: Damurida (Caldo quente feito com água, peixe, pimentas variadas, cariru, tucupi negro) Guarnições: Beiju de mandioca. Paçoca de carne de sol com banana in-natura: Bandeja contendo paçoca de carne de sol, refogada no azeite, com cebola picada e banana in natura, servida em bandejas de vidro ou inox. Porção com 2 quilos. Incluindo pratos de porcelana branco e talheres, ou em potes descartáveis com tampa. Dadinho de tapioca com queijo coalho e geleia de pimenta. Suco natural no sabor de cupuaçu. 01 tipo de sobremesa (doce de buriti);	pessoas	100		

§ 1º Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado ou de fato que eleve o seu custo, devendo ser promovidas negociações com o fornecedor.

§ 2º Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o fiscal do contrato deverá convocar o fornecedor, a fim de negociar a redução de seu preço, de forma a adequá-lo à média apurada.

§ 3º Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor apresentar requerimento fundamentado com comprovantes de que não pode cumprir as obrigações assumidas, o SENAR-AR/RR poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.

§ 4º Em qualquer hipótese, os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar os praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro – equação econômico-financeira.

§ 5º Será considerado preço de mercado, o que for igual ou inferior à média daquele apurada pelo SENAR-AR/RR para determinado item.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA OBRIGAÇÃO DO FORNECEDOR

Sem prejuízo das disposições contidas no Edital de Pregão Presencial n.º 001/2024 e seus anexos, o licitante se obriga a assinar esta Ata e o instrumento de contrato, no prazo máximo fixado no edital.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

O prazo de vigência da presente Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado no máximo, por igual período, contado a partir da data de sua assinatura.

CLÁUSULA QUINTA – DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

O gerenciamento deste instrumento, nos aspectos operacional e contratual, caberá ao fiscal que se obriga a:

- a) Efetuar controle do preço registrado;
- b) Rever os preços registrados, a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados;
- c) Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado e de aplicação de penalidades;
- d) Coordenar as formalidades e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no edital da licitação e na presente Ata;
- e) Coordenar, com apoio da Comissão de Procedimento Seletivo, as formalidades de adesão a Ata por outros Órgãos.

CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO

Os preços registrados na presente Ata poderão ser cancelados de pleno direito, conforme a seguir:

I. Por iniciativa do SENAR-AR/RR:

- a) Quando o fornecedor der causa à rescisão administrativa do contrato de fornecimento decorrente deste Registro de Preços, nas hipóteses previstas nos artigos 40 do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR.
- b) Quando o fornecedor não assinar o contrato de fornecimento, no prazo estabelecido pelo SENAR-AR/RR, sem justificativa aceitável.

I. Por iniciativa do FORNECEDOR:

- a) Mediante solicitação escrita, comprovando estar o fornecedor impossibilitado de cumprir os requisitos desta Ata de Registro de Preços.

§ 1º Ocorrendo cancelamento do preço registrado, o fornecedor será informado por correspondência com aviso de recebimento, a qual será juntada ao processo administrativo da presente Ata.

§ 2º No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do fornecedor, a comunicação será feita por publicação em Jornal de grande circulação, considerando-se cancelado o preço registrado.

§ 3º A solicitação do fornecedor para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pelo SENAR, facultando-se a este, neste caso, a aplicação das penalidades previstas nesta Ata, respeitado o direito de defesa prévia.

§ 4º Caso se abstenha de aplicar a prerrogativa de cancelar esta Ata, o SENAR-AR/RR poderá, a seu exclusivo critério, suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o fornecedor cumpra integralmente a condição contratual infringida.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO FORO

O Foro da Cidade de Boa Vista / RR será o competente para dirimir quaisquer dúvidas que vierem a surgir no cumprimento das obrigações aqui estabelecidas.

E, por estarem justas e acordadas, as partes contratantes assinam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Boa Vista / RR, _____ de _____ de 2024.

Pelo **CONTRATANTE**

Pelo **FORNECEDOR**

Amanda Lia Ward Torquato
Superintendente

Testemunhas:

1.Nome: _____ CPF: _____

2.Nome: _____ CPF: _____