

**1. DA CONVOCAÇÃO**

- 1.1 O Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado do Tocantins – SEBRAE/TO**, sociedade civil sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 25.089.962/0001-90, tendo em vista o que consta do processo **DOCFLOW nº 4933/2015**, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, tipo **MENOR VALOR GLOBAL**, destinado à realização de **REGISTRO DE PREÇOS**, nos seguintes termos:

**Data da Abertura: 22/06/2015**

**Horário: 14h30min**

**Local: Sede do SEBRAE/TO**

**Endereço: Quadra 102 Norte, Av. LO-4 nº 01 Conj. 02 Palmas - TO**

- 1.2** Não havendo expediente na data acima, fica a licitação automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, na mesma hora e no mesmo local.

**2. DO OBJETO**

- 2.1** Registro de Preços para a contratação futura de empresa especializada em de serviços de Buffet (almoço, jantar, *coffe break*, coquetel, café da manhã, *brunch* e *happy hour*), sob demanda, nos eventos a serem realizados pelo SEBRAE/TO no município de Palmas – TO, conforme programação a ser definida, quantitativos e especificações técnicas relacionadas no Termo de Referência constante no Anexo I deste Edital.
- 2.2** Os quantitativos descritos neste Edital constituem mera previsão para 12 (doze) meses, não estando o SEBRAE/TO obrigado a executá-los totalmente ou, podendo ainda, fazer complementações ou acréscimos, observando para isto o valor global da verba orçamentária disponível e as regras estabelecidas neste instrumento e no Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE.

**3. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 3.1** Esta licitação é regida pelo Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE, aprovado pela Resolução CDN n.º 213, DE 18/05/2011, pelas Resoluções CDN n.º 166/2008 e CDN n.º 168/2008, bem como pelas condições previstas neste Edital e as normas reguladoras do objeto do presente certame.
- 3.2** As empresas que fizerem download do Edital através da página da Internet do SEBRAE/TO [www.to.sebrae.com.br](http://www.to.sebrae.com.br) **DEVERÃO** enviar e-mail para o endereço [cpl@to.sebrae.com.br](mailto:cpl@to.sebrae.com.br) com os dados da empresa (razão social, endereço, CNPJ / MF, fone, e-mail e pessoa de contato). **O não envio dos dados ou envio com dados incorretos exime a Comissão Permanente de Licitação da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.**
- 3.3** É facultada as licitantes a participação na licitação enviando seus envelopes "Documentação" e "Proposta", ambos devidamente lacrados, devidamente identificados e endereçá-los à Comissão Permanente de Licitação. Os envelopes enviados por essa forma só serão aceitos pela Comissão se lhes forem entregues até o horário de encerramento da recepção dos envelopes, e se entregues sem qualquer violação de seu conteúdo.
- 3.4** As licitantes que desejarem utilizar-se de via postal para o envio das propostas e documentação deverão acondicionar os Envelopes "1" e "2", conforme item 6 deste Edital,

**todos devidamente lacrados, em um único envelope e endereçá-lo ao SEBRAE-TO, 102 Norte, Av. LO-4, nº 01, Plano Diretor Norte, Cep.77.006-006, Centro, Palmas/Tocantins, aos cuidados da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO e com o seguinte aviso: NÃO ABRIR.**

**3.5** A Comissão de Licitação não se responsabilizará por documentos encaminhados em desacordo com o subitem anterior, principalmente no que se refere ao seu destinatário, que, conforme fora colocado, deverá ser a **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**, isso porque o recebimento de correspondências endereçadas ao SEBRAE/TO é feito por meio da Central de Processos e Documentação – CDIP, a qual está autorizada a abri-las, exceto aquelas endereçadas à CPL.

**3.6** Integram este Edital:

- 3.2.1. Anexo I – Termo de Referência;**
- 3.2.2. Anexo II – Modelo de Proposta;**
- 3.2.3. Anexo III – Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;**
- 3.2.4. Anexo IV – Modelo de Declaração ao Não Emprego a Menor;**
- 3.2.5. Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preço;**
- 3.2.6. Anexo VI – Minuta do Contrato;**
- 3.2.7. Anexo VII – Modelo de Simulação para Elaboração dos Preços Finais;**
- 3.2.8. Anexo VIII - Planilha dos Preços Médios.**

#### **4. DOS QUESTIONAMENTOS E IMPUGNAÇÃO**

**4.1** Questionamentos poderão ser encaminhados ao SEBRAE/TO, por escrito aos cuidados da Comissão Permanente de Licitação, por intermédio do e-mail [cpl@to.sebrae.com.br](mailto:cpl@to.sebrae.com.br).

**4.2** Só terão validade os esclarecimentos sobre o conteúdo deste Edital que forem prestados, por escrito, pela Comissão Permanente de Licitação.

**4.3** Este Edital poderá ser impugnado, no todo ou em parte, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura desta licitação.

**4.3.1** As impugnações deverão ser dirigidas à Comissão Permanente de Licitação, devendo ser feitas por escrito e protocoladas;

**4.3.2** Não impugnado o ato convocatório, precluirá toda a matéria nele constante.

#### **5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**5.1.** A participação nesta licitação implica na aceitação integral e irrestrita das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, e no Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE e vincula a licitante proponente aos termos e condições gerais e especiais aqui estabelecidos.

**5.2.** É vedada a participação na licitação de empresas que:

- 5.2.1** Tenham em seu quadro dirigente ou empregado do Sistema SEBRAE, bem como ex-dirigente ou ex-empregado do mesmo Sistema, estes até 06 (seis) meses da data de sua demissão;
- 5.2.2** Estejam em processo de falência ou recuperação;
- 5.2.3** Estejam cumprindo suspensão por qualquer uma das entidades do Sistema SEBRAE.

- 5.3 Poderão participar desta licitação empresas que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital para fornecimento do objeto aqui licitado.
- 5.4 **É facultativo às licitantes utilizar-se de via postal para o envio das propostas e documentação, isto é, os Envelopes “1” e “2”, conforme item 6 deste Edital, todos devidamente lacrados, em um único envelope e endereçá-lo ao SEBRAE-TO, 102 Norte, Av. LO-4, nº 01, Plano Diretor Norte, Cep.77.006-006, Centro, Palmas/Tocantins, aos cuidados da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO e com o seguinte aviso: NÃO ABRIR.**
- 5.5 A licitante poderá fazer-se representar em todas as fases desta licitação.
- 5.6 Para se manifestar nas fases do procedimento licitatório, as participantes poderão credenciar representante, conforme **item 7** deste Edital, que poderá intervir no procedimento licitatório e responder por todos os atos e efeitos previstos neste Edital, em nome da representada.
- 5.7 O representante da empresa deverá identificar-se com a apresentação do seu documento de identidade.
- 5.8 Nenhum interessado poderá participar da presente licitação representando mais de uma licitante.
- 5.9 O não credenciamento de representante impedirá qualquer pessoa presente de se manifestar e responder pela licitante, sem prejuízo do seu direito de oferecimento dos documentos de habilitação e proposta.

## **6. DA APRESENTAÇÃO DO CREDENCIAMENTO, DA DOCUMENTAÇÃO E DAS PROPOSTAS**

- 6.1 A documentação e a proposta deverão ser entregues no local, dia e horário fixados para a licitação, em 02 (dois) envelopes separados, lacrados e rubricados, contendo em sua parte externa e frontal, além da razão social do proponente, os seguintes dizeres:

### **ENVELOPE 1 – PROPOSTA**

Razão Social do Proponente

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado do Tocantins

Pregão Presencial SEBRAE/TO nº 020/2015

### **ENVELOPE 2 - DOCUMENTAÇÃO**

Razão Social do Proponente

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado do Tocantins

Pregão Presencial SEBRAE/TO nº 020/2015

- 6.2 **Os documentos referentes ao Credenciamento deverão também ser entregues no local, dia e horário fixados para o certame à Comissão Permanente de Licitação, não havendo necessidade de constarem em envelope próprio.**
- 6.3 É de total responsabilidade da licitante a apresentação dos envelopes na forma acima especificada, inclusive quanto ao conteúdo a ser apresentado, ficando estabelecido que qualquer inversão ou apresentação indevida implicará na desclassificação automática da licitante.

## **7. DO CREDENCIAMENTO**

- 7.1 Os documentos de CREDENCIAMENTO deverão ser apresentados separadamente no momento do credenciamento, em uma das seguintes formas:
- 7.1.1 Por instrumento público de procuração;
  - 7.1.2 Por procuração particular com reconhecimento de firma em cartório, de acordo com o subitem 7.2;
  - 7.1.3 Por Contrato Social, quando se tratar de representante legal.
- 7.2 A licitante que credenciar representante por meio de procuração particular com reconhecimento de firma em cartório, concedendo poderes para participar de licitações em geral, deverá apresentar cópia autenticada do ato constitutivo - estatuto ou contrato social em vigor (devidamente registrado, em se tratando de sociedades simples ou empresária), para verificação dos poderes do outorgante. No caso de sociedade por ações, deverá ser apresentado, ainda, documento de eleição de seus administradores.
- 7.3 A licitante que credenciar o representante legal da empresa deverá apresentar cópia autenticada do ato constitutivo - estatuto ou contrato social em vigor (devidamente registrado, em se tratando de sociedades simples ou empresária). No caso de sociedade por ações, deverá ser apresentado, ainda, documento de eleição de seus administradores.
- 7.4 Nenhum interessado poderá participar da presente licitação representando mais de uma licitante.
- 7.5 Todos os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou de documento consolidado.
- 7.6 **Na ocorrência dos documentos relativos ao credenciamento constarem no Envelope 2, a Pregoeira poderá devolver o envelope de habilitação lacrado ao licitante para que o mesmo retire de dentro os respectivos documentos necessários, procedendo a novo lacramento.**
- 7.7 Fica assegurado às licitantes, a qualquer tempo, mediante juntada dos documentos previstos neste item, a indicação ou substituição do seu representante junto ao processo.
- 7.8 **As microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem nas condições de usufruir dos benefícios da Resolução CDN n.º 166/2008 deverão apresentar a Declaração constante do Anexo III juntamente com os documentos relativos ao credenciamento.**
- 7.9 Na ausência da Declaração, e para fins de comprovação da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, será aceito o documento de constituição da empresa quando o mesmo informar a referida condição, ou ainda, declaração preenchida de próprio punho, elaborada e assinada pelo representante legal presente na sessão.

## **8. DA PROPOSTA – ENVELOPE 1 (UM)**

- 8.1 **A licitante, antes de apresentar sua proposta, deverá consultar detidamente as especificações do objeto, constantes no Anexo I, de modo a não incorrer em avaliações incompletas, erros e omissões que jamais poderão ser alegados para motivar eventuais pretensões de acréscimo de valores ou desistência.**
- 8.2 A proposta de preços, sob pena de desclassificação, deverá, obrigatoriamente, estar datada e assinada, ser redigida em língua portuguesa, com linguagem clara, sem emendas, entrelinhas ou

rasuras e, preferencialmente, de forma mecânica (digitada ou datilografada), em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ/MF, bem como **seguir o MODELO DE PROPOSTA constante do Anexo II deste Edital.**

- 8.3 A proposta deverá apresentar a composição de preços em moeda nacional, com, no máximo, 02 (dois) algarismos após a vírgula e também por extenso, prevalecendo este último em caso de divergência.
- 8.4 Não serão admitidos cancelamentos, retificações de preços ou alterações nas condições estabelecidas, uma vez abertas as propostas. Os erros, equívocos ou omissões ocorridas nas cotações de preços serão de inteira responsabilidade do proponente, não cabendo, no caso de consequente desclassificação decorrente de erro para mais, qualquer reclamação, nem tampouco, em caso de erro para menos, desobrigação do fornecimento do objeto da presente licitação.
- 8.5 A validade da proposta deverá ser de 60 (sessenta) dias, contados a partir da abertura das propostas. Caso a proposta não indique o prazo de validade, será considerado esse prazo.
- 8.6 Não serão admitidas alegações posteriores de desconhecimento do objeto, bem como de dificuldades técnicas não previstas. A Comissão poderá suprir erros materiais nas operações matemáticas de soma, subtração, divisão e/ou multiplicação contidas na proposta de preço, após conferência e constatação do(s) erro(s), desde que não acarrete quaisquer prejuízos aos demais interessados.
- 8.7 A falta de data, assinatura e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes, desde que ele tenha sido devidamente credenciado.
- 8.8 **Serão desclassificadas as propostas que desobedecerem as condições exigidas no presente Edital, que apresentem rasuras e falhas que impossibilitem a sua perfeita compreensão e aquelas que apresentarem preços em moeda estrangeira, conforme legislação vigente.**
- 8.9 Não serão aceitas propostas via FAX, Internet e/ou outras formas similares.
- 8.10 Não serão aceitas reivindicações das proponentes, pleiteando qualquer adicional de preço por faltas ou omissões que porventura vierem a ser verificadas em sua proposta, ou pedido de desconsideração da mesma por razões semelhantes ou quaisquer outros acréscimos, supressões ou retificações, salvo por motivo superveniente devidamente comprovado e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.
- 8.11 Nos preços e tarifas dos serviços ofertados deverão estar inclusas todas as despesas para a prestação dos serviços do objeto, inclusive impostos, taxas, tributos, incidências fiscais, parafiscais e comerciais contribuições de qualquer natureza ou espécie, encargos sociais, salários e quaisquer outras despesas necessárias à prestação dos serviços.
- 8.12 **Caso a empresa licitante se enquadre como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, e se verifique em face da presente licitação a ocorrência de condições impeditivas e/ou vedações para o seu enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, em especial os previstos nos artigos 17 e §4 do art. 3º da Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006, a mesma deverá considerar em sua proposta as condições tributárias oriunda de seu desenquadramento, com vista à celebração do futuro contrato.**

- 8.13** A apresentação da proposta implicará, por parte da licitante autora da oferta, plena aceitação das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

## **9. DA HABILITAÇÃO – ENVELOPE 2 (DOIS)**

- 9.1** Para habilitação nesta licitação, serão exigidos os seguintes documentos (ENVELOPE “2”), que ficarão anexados ao processo de licitação, sendo vedada sua retirada ou substituição, exceto nos casos legalmente permitidos:

### **9.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- 9.1.1.1** Prova de registro comercial, no órgão competente, no caso de firma individual.
- 9.1.1.2** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente, em caso de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, e, se for o caso, inscrição do Ato Constitutivo, em se tratando de sociedade civil, acompanhado de prova da diretoria em exercício.
- 9.1.1.3** Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado, sem prejuízo da apresentação dos demais documentos acima exigidos.

### **9.1.2 REGULARIDADE FISCAL**

- 9.1.2.1** Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.
- 9.1.2.2** Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS) – CRF.
- 9.1.2.3** Certidão Negativa de Débitos para com a Seguridade Social (INSS).
- 9.1.2.4** Certidão Negativa de Débitos relativa aos **Tributos Municipais**.
- 9.1.2.5** **Certidão Conjunta Negativa de Débitos** relativa aos **Tributos Estaduais** e à **Dívida Ativa da União**.

### **9.1.3 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- 9.1.3.1** Atestado(s) de capacidade técnica, **expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado**, certificando que a empresa **executou ou está executando satisfatoriamente atividades pertinentes e compatíveis com as características, quantidades e prazos similares ao objeto deste certame**. O atestado deverá conter a identificação do signatário preferencialmente em papel timbrado do declarante e **com firma reconhecida, no caso de atestado emitido por pessoa jurídica de direito privado**, devendo o(s) atestado(s) estar acompanhado do original ou cópia autenticada do respectivo contrato firmado e/ou notas fiscais emitidas. Fica reservado à Comissão Permanente de Licitação o direito de solicitar cópias dos contratos a que se referem tais documentos.
- 9.1.3.2** Declaração expressa do responsável pela empresa, passível de comprovação, que a mesma possui organização administrativa, operacional e de apoio, através da quantificação de instalações, áreas disponíveis, servidores, técnicos, equipamentos e veículos, objetivando demonstrar sua capacidade administrativa e operacional para os serviços, os quais estão sujeitos a vistoria por parte do SEBRAE/ TO, conforme modelo constante no ANEXO VIII

deste Edital.

#### 9.1.4 QUALIFICAÇÃO ECÔNOMICO-FINANCEIRA

- 9.1.4.1 Certidão Negativa de Falência, expedida pelo Cartório Distribuidor da Sede da pessoa jurídica.
- 9.1.4.2 **Apresentar Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social já exigível e apresentado na forma da Lei. Vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. Não sendo a licitante obrigada a publicar suas Demonstrações Contábeis, deverá apresentar documento que suporte essa desobrigação.** Estes documentos deverão conter as assinaturas dos sócios, do contador responsável, com os respectivos termos de abertura e encerramento, registrados na Junta Comercial ou Cartório de Registro, comprovando a boa situação financeira da empresa.
- 9.1.4.3 **Caso a sociedade seja constituída no exercício em curso deverá apresentar balanço de abertura (caso não tenha movimentações) e balanço intermediário (com movimentações), com assinatura do sócio-gerente e do contador responsável, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial ou Cartório de Registro.**
- 9.1.4.4 A comprovação da boa situação financeira da licitante será feita através de cálculo dos índices contábeis abaixo relacionados:

$$LG = \frac{\textit{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\textit{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}}$$

$$SG = \frac{\textit{Ativo Total}}{\textit{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}}$$

$$LC = \frac{\textit{Ativo Circulante}}{\textit{Passivo Circulante}}$$

- 9.1.4.5 **Os índices serão calculados pela licitante e confirmados pelo responsável por sua contabilidade, mediante sua assinatura e a indicação do seu nome e do número de registro no Conselho Regional de Contabilidade e apresentar resultado maiores que um (> 1).**

#### 9.1.5 DECLARAÇÃO AO NÃO EMPREGO DE MENORES

- 9.1.5.1 Declaração atestando que **NÃO** emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e em qualquer trabalho menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme **MODELO DE DECLARAÇÃO AO NÃO EMPREGO DE MENORES constante no Anexo III do presente Edital.**

- 9.2 Os documentos necessários à habilitação jurídica (subitem 9.1.1), à Qualificação Técnica (subitem 9.1.3) e à Qualificação Econômico-Financeira (subitem 9.1.4) deverão ser apresentados em cópia autenticada por tabelião de notas ou por meio de publicação em órgão da imprensa oficial, sendo vedada à Comissão Permanente de Licitação as suas autenticações, de acordo com o Inciso V do Art. 7º da Lei 8935/1994.**
- 9.3 Somente serão aceitos os documentos em perfeitas condições de legibilidade e entendimento.**
- 9.4 Os documentos comprobatórios de regularidade ou de inexistência de débito deverão estar no prazo de validade neles consignados. Na falta desta informação, serão considerados válidos por 90 (noventa) dias, contados, inclusive, da emissão, aprovação ou da data de assinatura pela autoridade. As exceções serão avaliadas quando anexada legislação específica para o respectivo documento.
- 9.5 Em caso de dúvida quanto às informações contidas nos documentos comprobatórios da regularidade fiscal, a Comissão Permanente de Licitação poderá realizar consulta *on-line* aos sites dos órgãos responsáveis pela emissão dos mesmos.
- 9.6 A Comissão Permanente de Licitação poderá, a qualquer tempo, realizar diligências a fim de verificar a veracidade do(s) Atestado(s) de capacidade técnica apresentados na qualificação técnica.**
- 9.7 Todos os documentos deverão ser emitidos em favor do domicílio ou da sede da licitante.
- 9.8 A Comissão não exigirá, na fase de habilitação, nova cópia de documentos que tenham sido necessários e devidamente apresentados no momento do credenciamento.**
- 9.9 Os documentos e/ou certidões, quando sujeitas ao prazo de validade, só serão aceitos quando ainda não expirado o respectivo prazo.
- 9.10 A não apresentação de qualquer documento relacionado nos itens anteriores ou a sua apresentação em desacordo, prazo de validade e quantidades estipuladas, implicará na automática inabilitação da licitante, salvo o disposto no item 9.12.**
- 9.11 Em nenhum caso será concedido prazo para apresentação de documentos para a habilitação que não tiverem sido entregues na sessão própria, salvo o que dispõe o item 9.11.
- 9.12 Os documentos apresentados para “habilitação” ficarão anexados ao processo, sendo vedada a possibilidade posterior de retirada ou substituição.
- 9.13 As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.**
- a) Caso vença o certame, à microempresa ou empresa de pequeno porte será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data do julgamento da proposta, prorrogáveis por mais 05 (cinco) dias úteis, a critério da Administração, para regularização da documentação.
- b) A não apresentação de documentos comprobatórios da regularização da documentação, no prazo estipulado, implicará na decadência do direito à contratação.



- 10.1 Não serão aceitos pela Pregoeira ou pela Comissão Permanente de Licitação quaisquer documentos encaminhados via fax ou e-mail ou, ainda, que cheguem após o horário estabelecido no item 1 – DA CONVOCAÇÃO.
- 10.2 A Pregoeira receberá os documentos referentes ao “CREDENCIAMENTO” e os envelopes contendo a “PROPOSTA” - ENVELOPE “1” e a “DOCUMENTAÇÃO” - ENVELOPE “2”, e, em seguida, procederá ao credenciamento e posteriormente a abertura do ENVELOPE “1” (proposta).
- 10.3 As propostas serão rubricadas pela Pregoeira, pela Comissão Permanente de Licitação e pelos licitantes, facultando-se aos representantes das licitantes o seu exame, registrando-se em Ata as anotações porventura solicitadas.
- 10.4 A abertura do envelope “2”, contendo a documentação da primeira classificada, será feita após a fase de lances na mesma reunião de abertura dos envelopes “1”, ou, a juízo da Pregoeira, em data, hora e local a serem informados durante a sessão.
- 10.5 Os documentos de habilitação das demais licitantes permanecerão em poder da Pregoeira até o final do prazo recursal. Havendo renúncia das licitantes, no ato, no que concerne ao oferecimento de recursos, os documentos lhes serão devolvidos de imediato.

## **11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

- 11.1 As propostas das licitantes serão examinadas pela Comissão Permanente de Licitação, preliminarmente quanto ao atendimento dos requisitos estabelecidos neste edital, sendo desclassificadas aquelas que não os atendam.
- 11.2 O julgamento das propostas será objetivo, conforme os critérios estabelecidos neste ato convocatório, levando em consideração o **MENOR PREÇO GLOBAL**.
- 11.3 A falta de assinatura e/ou rubrica na proposta de preço poderá ser suprida pelo representante da licitante presente ao certame, desde que ele tenha sido devidamente credenciado.
- 11.4 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.
- 11.5 Não serão aceitas reivindicações de qualquer proponente, pleiteando adicional de informações ou preços, seja por falta ou omissão, ou, ainda, pedido de desconsideração da proposta por razões semelhantes, exceto por fato justo e superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.
- 11.6 Será(ão) classificada(s) as proposta(s) de **MENOR PREÇO GLOBAL**, e as demais propostas cujos valores superem até, no máximo, 15% (quinze por cento) essa proposta de menor preço global.
- 11.7 Quando não for possível se obter ao menos três propostas que atendam as condições expressas no subitem 11.6, serão classificadas, manualmente, as melhores propostas subsequentes, até que se complete o número de 03 (três) propostas.
- 11.8 A classificação de apenas duas propostas escritas de preço não inviabilizará a realização da etapa de lances verbais.

- 11.9** A validade da licitação não ficará comprometida, se inviabilizada a fase de lances, em razão da apresentação e/ou classificação de apenas uma proposta, ficando a critério da Pregoeira realizá-la ou não diante dessa circunstância.
- 11.10** Após a classificação será dado início à etapa de lances verbais pelos representantes das licitantes classificadas, os quais deverão ser formulados de forma sucessiva e em valores distintos e decrescentes, a começar da licitante que apresentou o maior preço.
- 11.11** O licitante que não apresentar lance numa rodada não ficará impedido de participar na rodada subsequente, caso ocorra. A não apresentação de lance na rodada subsequente implicará na exclusão do ofertante nas rodadas posteriores.
- 11.12** Não mais havendo lances verbais, será dada como encerrada a etapa competitiva, ordenando-se as ofertas, exclusivamente segundo o critério de julgamento já estabelecido.
- 11.13** Na hipótese de não ocorrer nenhum lance verbal, será verificado pela Pregoeira a aceitabilidade da proposta escrita de menor preço global, face ao valor estimado para a contratação, decidindo motivadamente a respeito.
- 11.14** Em todos os casos será facultado à Pregoeira negociar diretamente com as licitantes em busca de preço melhor.
- 11.15** **Após a etapa competitiva e a consequente ordenação dos melhores lances verbais, serão considerados empatados aqueles apresentados por Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e que sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta classificada como a de menor preço, situação denominada por empate ficto.**
- 11.16** Ocorrendo empate ficto, será adotado o seguinte procedimento:
- 11.16.1** À Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada será dado o direito de apresentar, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) minutos, proposta de preço inferior àquela classificada como de menor valor para o respectivo objeto, situação em que, se concretizada, o objeto do respectivo bem da licitação será adjudicado em seu favor, observadas as demais fases do procedimento licitatório;
  - 11.16.2** Não ocorrendo a contratação, serão convocadas as demais microempresas e empresas de pequeno porte que se enquadrem no empate ficto, obedecendo-se a ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito (subitem 11.16.1);
  - 11.16.3** No caso de equivalência entre os valores apresentados por microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo considerado como empate ficto, será realizado sorteio para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta;
  - 11.16.4** Na impossibilidade de contratação das microempresas e empresas de pequeno porte, o objeto da licitação será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
  - 11.16.5** O disposto no subitem 11.16.1 somente será aplicável quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa e empresa de pequeno porte.
- 11.17** Serão desclassificadas as propostas:
- a)** Que não atendam as exigências do instrumento convocatório;
  - b)** Que apresentem preços simbólicos, irrisórios ou excessivos, incompatíveis com os

- preços de mercado;
- c) Que apresentem como “preço” qualquer tipo de vantagem baseada nas propostas de preços concorrentes.
- 11.18 Da desclassificação das propostas, somente caberá pedido de reconsideração, devidamente justificado, apresentado de imediato a Pregoeira, oralmente ou por escrito, na mesma sessão em que vier a ser proferida.**
- 11.18.1** A Pregoeira e à Comissão Permanente de Licitação caberá analisar e decidir sobre o pedido de reconsideração, sendo-lhes facultado, para tanto, suspender a sessão;
- 11.18.2** Da decisão da Pregoeira e da Comissão Permanente de Licitação não caberá recurso.
- 11.19 O SEBRAE/TO poderá, até a assinatura do ATA, desclassificar licitantes, sem direito a indenização ou a qualquer ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver conhecimento de quaisquer fatos ou circunstâncias, anteriores ou posteriores ao julgamento da licitação, que desabonem sua idoneidade, capacidade financeira, técnica ou administrativa.**
- 11.20** Se a licitante classificada em primeiro lugar for inabilitada, proceder-se-á à abertura do envelope de habilitação da licitante classificada em segundo lugar. Caso não ocorra a habilitação da licitante classificada em segundo lugar, a Pregoeira prosseguirá na abertura dos envelopes contendo os documentos de habilitação das demais classificadas segundo a ordem de classificação.
- 11.21** O objeto desta licitação será adjudicado à licitante que, na ordem de classificação, oferecer o **MENOR PREÇO GLOBAL**.
- a) Após encerramento do Pregão, a licitante vencedora deverá comparar o preço total inicialmente apresentado com o preço final obtido, transformando a diferença em percentual que deverá ser aplicado na mesma proporção de forma a atualizar seus valores.
- a.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.
- 11.22** Para efeito de julgamento, será levado em conta o **menor preço global, porém serão registrados os menores preços unitários**, os quais serão obtidos por meio da aplicação do Percentual de Redução (**ver Anexo VII – Simulação para Composição dos Preços Unitários Finais**) em cada um dos preços unitários constantes da proposta de preço inicial da licitante.

## **12. DOS RECURSOS**

- 12.1.** Ao final da sessão, a licitante que desejar recorrer da decisão que declarou a licitante vencedora, deverá manifestar sua intenção para que conste em Ata.
- 12.2.** Havendo manifestação de intenção de interposição de recurso, será aberto o prazo de 02 (dois) dias úteis para que sejam apresentados recursos fundamentados e por escrito, dirigidos ao Diretor Superintendente do SEBRAE-TO, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação, os quais deverão ser protocolados no Departamento de Licitações do SEBRAE-TO.

- 12.3** A ausência de manifestação imediata da licitante a respeito de interposição de recurso acarretará a decadência do direito de recurso e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a **homologação e adjudicação**.
- 12.4** Os recursos terão efeito suspensivo.
- 12.5.** Os recursos serão julgados no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data final para sua interposição, pelo Diretor Superintendente do SEBRAE TO ou por quem esta delegar competência, sendo que a divulgação do julgamento se dará por intermédio de e-mail ou pela internet, por meio do site [www.to.sebrae.com.br](http://www.to.sebrae.com.br).
- 12.6.** O provimento de recursos pela autoridade competente somente invalidará os atos insuscetíveis de aproveitamento.

### **13. DO VALOR ESTIMADO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

- 13.1** O SEBRAE/TO, para o julgamento do menor preço global, levará em consideração o quantitativo e a pesquisa de preços de mercado realizada, a qual resultou na estimativa de valores unitários constantes no **Anexo VIII – Planilha dos Preços Médios** constante neste Edital.
- 13.2** O valor global total estimado para os gastos com o objeto do presente pregão é de **R\$ 1.566.430,00 (um milhão quinhentos e sessenta e seis mil quatrocentos e trinta reais)**.
- 13.3** A despesa decorrente do objeto desta licitação correrá à conta da dotação orçamentária constante dos diversos programas e projetos do SEBRAE/TO.

### **14. DO PAGAMENTO**

- 14.1** O SEBRAE/TO efetuará o pagamento dos serviços prestados por depósito em conta corrente, em banco indicado pela CONTRATADA, em até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento das certidões negativas e nota fiscal/fatura, devidamente atestada, quanto ao recebimento dos serviços.
- 14.2** Em caso de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo de pagamento passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.
- 14.3** O Sebrae/TO não efetuará qualquer pagamento à contratada a título de adiantamento.
- 14.4** Caso a Pessoa Jurídica prestadora dos serviços objeto desta licitação seja estabelecida fora do Município de Palmas/TO deverá observar a obrigatoriedade de a mesma fazer o CNES - Cadastro Simplificado de Contribuintes Não Estabelecidos, bem como a emissão do RANFS - Registro Auxiliar de Nota Fiscal de Serviço, conforme previsto nos artigos 31, 32, 33 e 51 do Decreto Municipal n.º 797, de 1º de julho de 2014.

### **15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

- 15.1** As obrigações desta licitação serão formalizadas através de **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, conforme **ANEXO V** deste Edital.
- 15.2** A Ata de Registro de Preços proveniente desta licitação terá prazo de validade de 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, por meio

de termo(s) aditivo(s), conforme a Resolução CDN nº. 168, de 25/02/2008, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado ainda se mantém vantajoso para o SEBRAE/TO.

- 15.3** Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, o SEBRAE/TO não ficará obrigado a comprar exclusivamente pelo Sistema, podendo realizar outras licitações ou outras formas de aquisição, sem que disso caiba recurso ou indenização de qualquer espécie, porém, a detentora do Registro de Preços terá preferência na contratação em igualdade de condições.
- 15.4** A Ata de Registro de Preços proveniente desta licitação poderá ser utilizada por todos os órgãos da Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal, direta ou indireta, ou ainda pelas entidades do Sistema S, desde que autorizada a sua utilização pelo SEBRAE/TO, nos termos da Resolução CDN n.º 168/2008.
- 15.4.1** As aquisições adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100 % (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.
- 15.5** A utilização da presente Ata só será possível até que se esgotem a quantidade anual estimada e os acréscimos permitidos, ou até que se finde o seu prazo de validade.
- 15.6** Para a assinatura da Ata, a licitante vencedora deverá comparecer à sede do SEBRAE/TO em até 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação.

## **16. DO CONTRATO**

- 16.1** Com a licitante vencedora poderá ser firmado contrato de prestação de serviços, com vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por meio de termo(s) aditivo(s), caso haja interesse das partes, na forma da lei, até o limite de 60 (sessenta) meses. O contrato poderá ser rescindido pelo descumprimento de suas cláusulas e itens.
- 16.2** **O contrato poderá ser aditado nas hipóteses de complementação ou supressão do quantitativo do objeto licitado em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial, caso seja necessário e acordado entre as partes.**
- 16.3** As disposições e especificações constantes deste Edital, bem assim os compromissos assumidos pela proponente, para todos os efeitos legais, serão partes integrantes do contrato, independentemente de sua transcrição.
- 16.4** As cláusulas da Minuta de Contrato constitutiva do **Anexo VI** deste Edital, se necessário e caso haja concordância entre as partes, poderão ser alteradas, por ocasião da formalização do mesmo, objetivando uma melhor adequação dos seus termos ao objeto licitado.
- 16.5** Farão parte integrante do contrato todos os elementos apresentados pela licitante adjudicatária, que tenham servido de base à licitação, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 16.6** A recusa injustificada em assinar o contrato e/ou Ata de Registro de Preços, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a comunicação por parte do SEBRAE/TO, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar a licitante as penalidades previstas no item **Erro! Fonte de referência não encontrada..**

- 16.7** O inadimplemento total ou parcial das obrigações registradas e/ou contratuais assumidas dará ao SEBRAE/TO o direito de rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de outras penalidades previstas no instrumento convocatório ou no contrato, inclusive a suspensão do direito de licitar com o Sistema SEBRAE por prazo não superior a 02 (dois) anos.
- 16.8** As obrigações decorrentes da prestação dos serviços serão consignadas em contrato, conforme Anexo VI, que guardarão rigorosa conformidade com suas disposições e com os termos da proposta vencedora.
- 16.9** Como condição para assinatura da ata de registro de preços e da celebração do contrato, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais serão verificadas novamente no momento da assinatura do termo.
- 16.10** É obrigação da contratada manter, durante a integral execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão do contrato e a execução de garantia para ressarcimento dos valores e indenizações devidos ao Sebrae-TO, além das penalidades já previstas neste Edital.

## **17. DA GARANTIA**

- 17.1** Licitante Vencedora deverá recolher, em nome do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Tocantins – SEBRAE/TO, em até 30 (trinta) dias após a assinatura do Contrato, uma das garantias abaixo elencadas, previstas no Artigo 27 do Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE, correspondente a 2% (dois por cento) do valor do Contrato:
- a) Caução em dinheiro:**
- a.1) A caução em dinheiro será efetuada junto ao Banco do Brasil. Sobre a caução prestada em dinheiro incidirá tão-somente, a atualização correspondente ao índice de variação do rendimento da caderneta de poupança, a contar da data do depósito até o seu efetivo levantamento.
- b) Fiança bancária:**
- b.1) A fiança bancária será formalizada através de carta de fiança fornecida por instituição bancária e deverá estar registrada em cartório competente, e obrigatoriamente deverá conter:
- Prazo de validade, que deverá corresponder ao prazo de vigência do Contrato;
  - Cláusula que assegure a atualização do valor afiançado;
  - Expressa renúncia, pelo fiador, aos benefícios do artigo 827 do Código Civil Brasileiro.
- c) Seguro garantia:**
- c.1) O seguro garantia deverá atender aos requisitos da legislação aplicável.
- 17.2** O comprovante de recolhimento de qualquer das garantias, deverá ser apresentado à Unidade de Administração e Finanças do SEBRAE no prazo máximo estipulado no item 1 deste instrumento, sob pena de rescisão contratual, estando passível de aplicação da multa correspondente a 10% (dez por cento) do valor anual do Contrato e aplicação da penalidade de suspensão do direito de contratar com o Sistema SEBRAE por período de até 2 (dois) anos.

- 17.3** A garantia prestada pela contratada poderá responder pelas multas que venham a ser aplicadas, em decorrência de inadimplemento e/ou penalidades, e somente será levantada após o término do contrato, desde que integralmente cumpridas as obrigações.
- 17.4** Havendo revisão do valor contratado ou alteração que implique no aumento quantitativo do objeto do contrato, o valor da garantia deverá ser complementado em igual proporção.
- 17.5** Caso a vigência do contrato seja prorrogada, a garantia na modalidade de fiança bancária ou seguro-garantia deverá ser renovado no prazo de 05 (cinco) dias contados da assinatura do respectivo termo aditivo.
- 17.6** Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, de forma que não mais represente **2% (dois por cento)** do valor do contrato, a contratada se obriga a fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data em que foi notificada pelo SEBRAE/TO.
- 17.7** A garantia será liberada ou restituída no prazo de 15 (quinze) dias úteis, após o encerramento do contrato, desde que não tenham ocorrido penalidades.

## **18. DAS PENALIDADES**

- 18.1** Pela inexecução total ou parcial de cada ajuste representado pela Ordem de Compra, o SEBRAE/TO poderá aplicar à Detentora do Registro de Preço as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:
- 18.1.1** Advertência;
  - 18.1.2** Suspensão de licitar com o Sistema SEBRAE pelo período de até 02 (dois) anos;
  - 18.1.3** Multa limitada a 10% do valor referente a cada Ordem de Compra;
  - 18.1.4** Cancelamento da Ata de Registro de Preço.
- 18.2** As importâncias relativas a multas serão descontadas dos pagamentos a serem efetuados à Detentora do Registro de Preço.
- 18.3** A desistência formulada por qualquer das licitantes, após a abertura das propostas, sujeitar-lhe-á ao pagamento de multa equivalente a 2% (dois por cento) do valor anual estimado, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.
- 18.4** Se a licitante vencedora, convocada para a assinatura do contrato com o SEBRAE/TO, não o fizer dentro do prazo estipulado, esse fato será considerado como recusa, dando causa ao cancelamento do mesmo e à aplicação das penalidades seguintes:
- a)** Perda do direito à contratação;
  - b)** Multa no valor de 2% (dois por cento) do valor anual estimado;
  - c)** Suspensão temporária de participar de licitações com o Sistema SEBRAE, pelo prazo de até 2 (dois) anos, conforme o caso.
- 18.5** As multas serão descontadas dos pagamentos a que a licitante vencedora fizer “jus”, ou recolhidas diretamente à Tesouraria do SEBRAE/TO, no prazo de 15 (quinze) dias corridos contados da data de sua comunicação, ou, ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente.
- 18.6** A prática de ilícitos em quaisquer das fases do procedimento licitatório, a prestação de

**declaração falsa, o descumprimento de prazos e condições e a inobservância das demais disposições da presente convocação, implicarão na aplicação das penalidades estipuladas em lei e neste Edital.**

- 18.7 Para a aplicação das penalidades aqui previstas, a licitante será notificada para apresentação de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação.**
- 18.8** As penalidades previstas neste Edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

## **19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 19.1** A simples participação na presente licitação evidencia ter a licitante examinado cuidadosamente este Edital e seus Anexos e se inteirado de todos os seus detalhes e com eles haver concordado.
- 19.2** Após a fase de habilitação, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.
- 19.3** O Sebrae/TO não admitirá declarações, posteriores à abertura das propostas, de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que dificultem ou impossibilitem o julgamento das propostas ou a adjudicação à licitante vencedora.
- 19.4** É facultada, à Pregoeira/Comissão e à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.
- 19.5** Decairá do direito de impugnar os termos deste edital perante o Sebrae/TO a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder o recebimento dos envelopes. Não impugnado o ato convocatório, preclui toda a matéria nele constante.
- 19.6** Qualquer pedido de esclarecimento deverá ser encaminhado por escrito e contra recibo à Comissão Permanente de Licitação, na Av. LO-04, nº 01, Quadra 102 Norte, Plano Diretor Norte, Palmas – TO, ou através do e-mail [cpl@to.sebrae.com.br](mailto:cpl@to.sebrae.com.br), até três dias úteis antes da data marcada para recebimento dos envelopes, e mais informações pelo telefone (63) 3219-3313.
- 19.7** Na contagem dos prazos estabelecidos nos itens **19.5** e **19.6**, excluir-se-á o dia de abertura dos envelopes.
- 19.8** As respostas aos pedidos de esclarecimentos, bem como quaisquer alterações ao edital, incluindo adiamento da data do recebimento dos envelopes, serão divulgadas por notas informativas e/ou avisos divulgados no [www.to.sebrae.com.br](http://www.to.sebrae.com.br).
- 19.9** **Fica assegurado ao SEBRAE/TO o direito de revogar ou anular, no todo ou em parte, a presente licitação, antes da assinatura da Ata de Registro de Preço, sem que, em decorrência de qualquer dessas medidas, tenham as participantes direito a indenização, compensação ou reclamação de qualquer natureza.**
- 19.10** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse do Sebrae, a finalidade e a segurança da contratação.



- 19.11** Os casos omissos deste edital serão resolvidos pela Pregoeira/Comissão Permanente de Licitação, com a aplicação das disposições do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema Sebrae.
- 19.12** O Foro da Comarca de Palmas/TO será o competente para dirimir as questões oriundas desta licitação e da relação jurídica dela decorrente.

Palmas - TO, 09 de junho de 2015.

**ODEANE MILHOMEM DE AQUINO**  
Pregoeira / Presidente da CPL

**ANEXO I**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 020/2015**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

Registro de Preços para a contratação futura de empresa especializada em de serviços de Buffet (almoço, jantar, *coffe break*, coquetel, café da manhã, *brunch* e *happy hour*), sob demanda, nos eventos a serem realizados pelo SEBRAE/TO no município de Palmas – TO, conforme programação a ser definida, quantitativos e especificações técnicas relacionadas neste Termo de Referência.

Os serviços deverão ser executados pela contratada, com todos os móveis e utensílios próprios, inclusive mesas com cadeiras e toalhas de mesa e capas de cadeiras.

**2. JUSTIFICATIVA**

Suprir a demanda gerada pelas Unidades do Sebrae/TO, na realização de seus eventos, a exemplo de Eventos técnico-científicos (Reunião técnica, Congressos, Convenções, Debates, Entrevistas Coletivas, Exposições/Feiras/Mostras, Rodadas de negócio, Eventos de Premiações, Seminários, Simpósios, Videoconferências), Eventos de Capacitação e Treinamento (Palestras, Workshops, oficinas, Cursos, etc), ocasiões em que poderão ser servidos café da manhã, almoços, *coffe break*, jantares, coquetel, , *brunch* e *happy hour*, etc, através da terceirização de empresas que possuam especialização para exercer com plenitude essas atividades, proporcionando em consequência, maior agilidade, qualidade, eficiência e economia ao SEBRAE/TO.

**3. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**3.1** Os serviços de “buffet” compreendem: café da manhã, almoço, jantar, *coffe break*, coquetel, *brunch* e *happy hour*, conforme descrição detalhada no item 10 deste Termo de Referência.

**3.2** Os serviços serão solicitados **SOB DEMANDA** de acordo com as necessidades do SEBRAE/TO.

**3.3** As autorizações de fornecimento serão encaminhadas pelo Sebrae/TO, com no mínimo 24 horas de antecedência em qualquer dia da semana, inclusive sábados, domingos e feriados, em horário a ser definido pelo Sebrae/ TO, devendo a contratada instalar-se com antecedência e servir satisfatoriamente os convidados no local solicitado.

**3.4** Os serviços deverão ser executados nas Unidades do Sebrae TO em Palmas:

- Edifício Sede do SEBRAE/TO situado no Plano Diretor Norte, Quadra 102 Norte, Av. LO 04, Conj. 02, Lote 01 - Centro;
- NRC Palmas/Centro de Educação Empresarial, situado na Quadra 104 Norte, Conjunto 1, Rua NE-1, Lotes 29 a 31;
- NRC Taquaralto, situado na Rua T-2, lotes 09, 10 e 11, Setor Santa Fé – Taquaralto.
- E também em locais onde ocorram eventos do interesse do Sebrae/TO, a serem definidos, independentemente de horário, feriados ou finais de semana, nos limites do município de Palmas/TO.

**3.5** Em todas as fases de preparação dos alimentos deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes;

- 3.5.1** Os alimentos utilizados devem ser prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais;
- 3.5.2** Na assepsia das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente;
- 3.5.3** Os alimentos e bebidas deverão ser transportados em veículo apropriado;
- 3.5.4** Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes/convidados, ou seja, em quantidade por pessoa durante o evento;
- 3.5.5** As frutas deverão ser frescas. Aquelas que destinarem-se ao consumo deverão ser descascadas e cortadas em cubo. Garantir a reposição dos alimentos e das bebidas até o término do serviço solicitado;
- 3.5.6** Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, em comum acordo com o Sebrae/TO;
- 3.5.7** Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos;
- 3.5.8** Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado;

**3.6** As especificações dos serviços estão constantes no **item 10** deste Termo de Referência.

#### **4. DA ESTIMATIVA DE SERVIÇOS**

**4.1** Quantidades estimadas de serviços para 12 meses por tipo de serviço:

<b>Item da especificação</b>	<b>Descrição dos serviços</b>	<b>Quantidade Estimada</b>
10.1.1	Café-da-manhã simples ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas ✓ Duração: no máximo 02 (duas) horas	1.800
10.1.2	Café-da-manhã completo ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas ✓ Duração: no máximo 02 (duas) horas	1.800
10.2.1	Coffe break básico ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas ✓ Duração: no máximo 01 (uma) hora	10.000
10.2.2	Coffe break simples ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas ✓ Duração: no máximo 01 (uma) hora	9.000
10.2.3	Coffe break completo ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas ✓ Duração: no máximo 01 (uma) hora	9.000
10.3.1	Brunch simples ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas ✓ Duração: no máximo 02 (duas) horas	1.000

10.3.2	Brunch completo ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas ✓ Duração: no máximo 02 (duas) horas	1.000
10.4.1	Almoço básico ✓ Quantidade mínima: 20 (vinte) pessoas ✓ Duração: no máximo 03 (três) horas	1.000
10.4.2	Almoço simples ✓ Quantidade mínima: 20 (vinte) pessoas ✓ Duração: no máximo 03 (três) horas	1.500
10.4.3	Almoço completo ✓ Quantidade mínima: 20 (vinte) pessoas ✓ Duração: no máximo 03 (três) horas	1.500
10.5.1	Jantar básico ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	2.000
10.5.2	Jantar simples ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	2.000
10.5.3	Jantar completo ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	2.500
10.6.1	Coquetel simples ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	1.000
10.6.2	Coquetel completo ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	2.000
10.7.1	Happy Hour simples ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	700
10.7.2	Happy Hour completo ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	700

**5. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**É VEDADA A SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO CONSTANTE NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.**

**6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 6.1** A licitante vencedora deverá acusar o recebimento da Ordem de serviços a ela enviada em até 12 horas após o envio pelo gestor do contrato. A licitante vencedora será considerada ciente do pedido caso não responda a solicitação após o prazo supracitado;
- 6.2** A licitante vencedora deverá adotar práticas higiênico-sanitárias nas etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e exposição dos produtos, conforme normas proferidas pela ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- 6.3** Não serão aceitos a prestação de serviços com utensílios e demais acessórios descartáveis, exceto guardanapos de papel;

- 6.4** A licitante vencedora deverá fornecer produtos de alta qualidade, que deverão ser preparados e servidos dentro de rigorosas normas higiênicas e sanitárias, conforme legislação vigente;
- 6.5** A licitante vencedora, em qualquer tipo de serviço, será responsável pela alocação de mesas, cadeiras, toalhas, capas de cadeiras, pratos de porcelana, copos e taças de vidro, talheres de inox, guardanapos de papel, guardanapos de tecido (quando for solicitado), xícaras de porcelana, bandejas de vidro e inox, *richaud*, inclusive com todo o pessoal necessário devidamente uniformizado para o perfeito andamento dos serviços e demais utensílios necessários para preparação e disponibilização dos alimentos e bebidas aos convidados e acomodação dos mesmos;
- 6.6** A licitante vencedora deverá estar preparada para servir além da faixa de 15% (quinze por cento) a mais do número previsto de convidados;
- 6.7** A licitante vencedora deverá chegar ao local do evento com 02 (duas) horas de antecedência, a fim de organizar o ambiente;
- 6.8** A licitante vencedora deverá fornecer o cardápio indicado pelo Sebrae/TO, cujas especificações, encontram-se no item 17 do presente termo, considerando que os cardápios podem ser alterados a critério do Sebrae/TO e de comum acordo com a contratada;
- 6.9** A licitante vencedora deverá fornecer 01 (um) garçom para cada 15 pessoas e pessoal de apoio suficiente para a prestação dos serviços;
- 6.10** A licitante vencedora obriga-se a manter todos os seus empregados devidamente uniformizados, com no mínimo:
- **Cozinheiros:** avental, rede ou gorro para proteger os cabelos, de acordo com a noção de boas práticas de manipulação de alimentos;
  - **Garçons:** camisa social branca, calça social preta e sapatos pretos.
- 6.10.1** Os profissionais deverão apresentar-se devidamente asseados(as), com cabelo curto ou preso, com unhas aparadas e limpas e, no caso dos homens, barbeados;
- 6.10.2** Durante a prestação dos serviços contratados, todos os empregados da contratada deverão estar habilitados e possuir os requisitos de urbanidade, moralidade, educação e higiene;
- 6.11** Caso o comportamento de algum seja julgado prejudicial, inadequado, inconveniente ou insatisfatório à disciplina da administração do Sebrae/TO, a critério do CONTRATANTE, a licitante vencedora deverá substituí-lo, sob pena de ser obrigada ao pagamento de multa;
- 6.12** Fornecer todo material necessário para execução do objeto dessa licitação, em perfeito estado de conservação e limpeza. Todos os materiais, utensílios e equipamentos a serem utilizados pela empresa deverão ser de primeira qualidade, sem nenhum arranhão, defeito, limpeza, conservação, estrago ou remendo;
- 6.13** Fornecer aparadores, mesas, cadeiras niveladas e com toalhas cobertas até ao chão. As toalhas, os cobre manchas, os guardanapos de tecido e as capas de cadeiras não poderão estar manchados ou remendados;
- 6.14** A empresa deverá fornecer todo o pessoal: "maitre", garçons, cozinheiros e copeiros em número suficiente para cada evento, bem como, todo material e insumo necessário para o cardápio exigido;

- 6.15 Cumprir rigorosamente os horários fixados, requisitando com antecedência necessária as informações inerentes ao cumprimento do objeto;
- 6.16 Quando for o caso, destacar funcionário mais experiente para atendimento em área vip;
- 6.17 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- 6.18 Executar e supervisionar os serviços para obter uma prestação de serviços correta e eficaz;
- 6.19 Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados das normas disciplinares e de segurança do trabalho vigente;
- 6.20 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, em caso de acidente;
- 6.21 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, norma e legislação;
- 6.22 Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação;
- 6.23 Responsabilizar por todas as despesas inerentes aos serviços contratados;
- 6.24 Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados nos locais de trabalho;
- 6.25 Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados quando da prestação dos serviços;
- 6.26 Remover, após a realização de cada serviço realizado, o lixo resultante de suas atividades;
- 6.27 Assumir todos os vínculos empregatícios de seus empregados, sendo esta a única responsável pelo pagamento de salários e recolhimento de todas as obrigações e tributos pertinentes, bem assim por quaisquer acidentes que possam ser vítimas, quando em serviço;
- 6.28 A licitante vencedora deverá apresentar nota fiscal dos serviços prestados ao SEBRAE/TO obrigatoriamente entre os dias 01 e 23 do mês da emissão das mesmas. As notas protocoladas fora desse período serão devolvidas, devendo elas ser emitidas e entregues a partir do primeiro dia útil do mês subsequente.

## **7. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

- 7.1 O SEBRAE/TO, por meio do gestor do contrato ou colaborador designado, emitirá Autorização de Fornecimento por escrito ou via e-mail com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência comunicando à contratada a realização do evento, o horário, cardápio, número de pessoas e local da sua execução;
- 7.2 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, de modo a zelar pela qualidade, transparência e agilidade na entrega dos serviços, sem prejuízo da responsabilidade da Contratada;
  - 7.2.1 Nos casos em que houver necessidades de desistências, remarcações ou substituições de datas e horários de serviços agendados anteriormente, o Sebrae/TO obriga-se a comunicar a Contratada com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;
- 7.3 Fornecer informações, dados e elementos necessários ao pleno conhecimento pela Contratada, das especificações e características dos produtos a ela solicitados;
- 7.4 Efetuar os pagamentos à Contratada, na forma convencionada, dentro dos prazos, desde que atendidas às formalidades previstas;
- 7.5 Atestar as notas fiscais/faturas relativas ao fornecimento objeto do Contrato;
- 7.6 Notificar a empresa no caso de irregularidades;
- 7.7 Supervisionar e fiscalizar a execução dos serviços, por intermédio de um gestor de contrato;

- 7.8 Aplicar as sanções e penalidades regulamentares e contratuais;
- 7.9 Convocar reuniões, sempre que julgar necessário, com a Contratada para esclarecimento de eventuais dúvidas.

## **8. DAS SANÇÕES E PENALIDADES**

- 8.1 A prática de atos ilícitos, tais como: retardamento na execução do certame, não manutenção da proposta de preço, comportar-se de modo inidôneo, fazer declaração falsa, cometer fraude fiscal e a falta de assinatura do contrato pela licitante vencedora, em quaisquer das fases do procedimento licitatório, garantido o direito prévio do contraditório e da ampla defesa, implicará na aplicação das penalidades estipuladas no Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE (Arts. 31 e 32);
- 8.2 A inexecução total ou parcial injustificada, a execução deficiente, irregular ou inadequada do objeto licitatório, assim como o descumprimento dos prazos e condições estipulados implicará nas penalidades abaixo mencionadas:
  - 8.2.1 Advertência;
  - 8.2.2 Multas;
  - 8.2.3 Suspensão temporária do direito de licitar ou contratar com o SISTEMA SEBRAE, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
  - 8.2.4 Rescisão Contratual.
- 8.3 A advertência consiste em repreensão por escrito imposta pelo não cumprimento das normas de licitação ou dos contratos celebrados.
- 8.4 As multas aplicáveis obedecerão a seguinte graduação:
  - 8.4.1 Multa compensatória no importe de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia, pelo atraso na execução dos serviços, calculado, sobre o valor contratado, até o limite de 9,9%, correspondentes a até 30 (trinta) dias de atraso;
  - 8.4.2 Multa compensatória no percentual de 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia, pelo atraso na execução dos serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor contratado, em caráter excepcional e a critério do SEBRAE/ TO, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;
  - 8.4.3 Multa moratória no importe de 2% (dois por cento) por descumprimento do prazo de entrega e de quaisquer cláusulas do ajuste, calculados sobre o valor contratado, sem prejuízo da aplicação das multas previstas nos subitens 8.4.1 e 8.4.2;
  - 8.4.4 . Multa moratória no percentual de 5% (cinco por cento) pela recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido ou rescisão da avença provocada pela Contratada, calculados sobre o valor do contrato, sem prejuízo da aplicação das multas previstas nos subitens 8.4.1 e 8.4.2;
- 8.5 A multa poderá ser aplicada juntamente com outras sanções segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, desde que observado o princípio da proporcionalidade.

## **9. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 9.1 A gestão do contrato será realizada pela UAF - Unidade de Administração e Finanças do SEBRAE/TO, através do Analista Técnico Elias Alves Pereira Júnior e a fiscalização operacional do

---

Contrato será realizada pela Assistente Administrativo Ludimila Pereira Barros, aos quais competirão comunicar qualquer irregularidade manifestada na prestação dos serviços.

**9.2** A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ou ainda resultante de imperfeições técnicas, ou emprego de serviços e materiais inadequados ou de qualidade inferior e, na ocorrência deste, não implica em corresponsabilidade do SEBRAE/TO ou de seus funcionários e prepostos.

**9.3** Os responsáveis pela Gestão do Contrato terão, entre outras, as seguintes atribuições: proceder ao acompanhamento técnico do serviço; fiscalizar a execução do contrato quanto à qualidade desejada; comunicar a Contratada sobre descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento; solicitar a Diretoria a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual; atestar as notas fiscais dos serviços para efeito de pagamento.



**10 ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS**

**10.1. CAFÉ DA MANHÃ**

	<b>Item 01 – Cód. 10.1.1 - Simples</b>	<b>Item 02 – Cód. 10.1.2 - Completo</b>
<b>Bebidas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral sem gás;</li> <li>- Leite quente e chocolate;</li> <li>- Café sem açúcar;</li> <li>- Suco de polpa de fruta, sem açúcar (02 sabores);</li> <li>- Envelopes de açúcar e de adoçante;</li> <li>- Chá.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral sem gás;</li> <li>- Chá (02 sabores);</li> <li>- Leite quente e frio;</li> <li>- Café sem açúcar;</li> <li>- Iogurte natural com e sem açúcar;</li> <li>- Suco de polpa de fruta, sem açúcar (02 sabores);</li> <li>- Envelopes de açúcar e de adoçante.</li> </ul>
<b>Frutas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutas variadas cortadas em cubos (uva, maçã, laranja, mamão, melão).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada de frutas, sem açúcar ou frutas cortados em cubos (uva, maçã, laranja, mamão, melão, kiwi, morango).</li> </ul>
<b>Carboidratos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brioques;</li> <li>- Bolo (02 sabores);</li> <li>- Mini-pão francês com e sem gergelim;</li> <li>- Pão-de-forma integral;</li> <li>- Pão-de-queijo;</li> <li>- Salgado assado (02 tipos): mini esfirra, enroladinho de queijo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brioques e rosquinhas;</li> <li>- Bolo (02 sabores);</li> <li>- Mini-pão francês com e sem gergelim;</li> <li>- Pão-de-forma integral, regular e light;</li> <li>- Pão-de-queijo;</li> <li>- Salgado assado (03 tipos): mini esfirra, enroladinho de frango, enroladinho de presunto e queijo.</li> </ul>
<b>Proteínas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tábua de frios: (peito de peru, mortadela light, presunto magro, queijo mussarela, queijo prato e queijo minas);</li> <li>- Manteiga;</li> <li>- Requeijão Cremoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tábua de frios: (peito de peru, mortadela light, presunto magro, queijo mussarela, queijo cottage, queijo prato e queijo minas);</li> <li>- Manteiga;</li> <li>- Geleia;</li> <li>- Requeijão Cremoso;</li> <li>- Patê (02 sabores).</li> </ul>

**10.2. COFFE BREAK**

	<b>Item 03 – Cód. 10.2.1 - Básico</b>	<b>Item 04 – Cód. 10.2.2 - Simples</b>	<b>Item 05 – Cód. 10.2.3 - Completo</b>
<b>Bebidas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Café com e sem açúcar;</li> <li>- Refrigerante (regular e light);</li> <li>- Suco de polpa de fruta com e sem açúcar (02 sabores);</li> <li>- Envelopes de açúcar e de adoçante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral, com e sem gás;</li> <li>- Café com e sem açúcar;</li> <li>- Suco de polpa de fruta com e sem açúcar (03 sabores);</li> <li>- Envelopes de açúcar e de adoçante;</li> <li>- Refrigerante (regular e light).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral, com e sem gás;</li> <li>- Café com e sem açúcar;</li> <li>- Leite;</li> <li>- Suco de polpa de fruta com e sem açúcar (04 sabores);</li> <li>- Envelopes de açúcar e de adoçante;</li> <li>- Refrigerante (regular e light).</li> </ul>
<b>Frutas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutas (03 tipos): uva, maçã, laranja, mamão, melão.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutas (03 tipos): uvas, maçã, morangos, abacaxi, tangerinas, ameixas, kiwi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutas (04 tipos): uvas, morangos, maçã, abacaxi, tangerinas, ameixas, kiwi;</li> <li>- Salada de frutas sem açúcar.</li> </ul>
<b>Carboidratos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão-de-queijo;</li> <li>- Bolo (1 sabor);</li> <li>- Mini sanduíche;</li> <li>- Salgado assado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolo (1 sabor);</li> <li>- Pão-de-queijo;</li> <li>- Salgado frito (1 tipo);</li> <li>- Salgado assado (02 tipos): mini esfirra, empada de frango, trouxinhas, mini cachorro quente, enroladinho de queijo;</li> <li>- Sanduíche (02 tipos): brioche, croissant, focaccia, calzone;</li> <li>- Doce (1 tipo): torta de limão, brigadeiro, bom-bocado, Mousse de Maracujá, quindim.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brioques;</li> <li>- Mini pão francês, com e sem gergelim;</li> <li>- Mini pão sírio regular e integral;</li> <li>- Torradas, Sanduíche a metro com frios, pastas e saladas;</li> <li>- Bolo (02 sabores);</li> <li>- Tortas salgadas (02 tipos): frango, palmito, carne de sol, bacalhau;</li> <li>- Doces (02 tipos): torta de limão, brigadeiro, bom-bocado, Mousse de Maracujá, quindim.</li> </ul>
<b>Proteínas</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tábua de frios: peito de peru, mortadela light, presunto magro,</li> <li>- Queijos: mussarela, prato e minas;</li> <li>- Pastas de baixas calorias (02 tipos): atum, cottage, ricota, berinjela;</li> <li>- Geleia (02 sabores);</li> <li>- Requeijão cremoso;</li> <li>- Antepasto (01 tipo): caponata de berinjela, vegetais grelhados;</li> <li>- Leite condensado.</li> </ul>

**10.3. BRUNCH**

	<b>Item 06 – Cód. 10.3.1 - Simples</b>	<b>Item 07 – Cód. 10.3.2 - Completo</b>
<b>Bebidas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrigerante (regular e light);</li> <li>- Suco de polpa de fruta com e sem açúcar (02 sabores);</li> <li>- Água mineral (com e sem gás);</li> <li>- Café com e sem açúcar;</li> <li>- Envelopes de açúcar e adoçante;</li> <li>- Chá.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrigerante (regular e light);</li> <li>- Suco de polpa de fruta com e sem açúcar (02 sabores);</li> <li>- Água mineral com e sem gás;</li> <li>- Chocolate quente / frio;</li> <li>- Café com e sem açúcar;</li> <li>- Envelopes de açúcar e adoçante;</li> <li>- Chá.</li> </ul>
<b>Salgados /carnes/ massas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Torta salgada (02 tipos): frango, carne de sol, palmito, bacalhau;</li> <li>- Antepasto (01 tipo): caponata de berinjela, vegetais grelhados;</li> <li>- Tábua de frios: Queijo mussarela, presunto, salaminho;</li> <li>- Pão sírio regular e integral;</li> <li>- Mini pão francês, com e sem gergelim;</li> <li>- Pão de queijo;</li> <li>- patês de frango e atum;</li> <li>- Requeijão cremoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Torta salgada (02 tipos) frango, carne de sol, palmito, bacalhau;</li> <li>- Mini sanduíches de pão de forma com recheio de presunto e queijo;</li> <li>- Sanduíche de pão de metro com recheio de peito de peru;</li> <li>- Pão de queijo;</li> <li>- Salgados assados (02 tipos): mini esfirra, empada de frango, trouxinhas, enroladinho de queijo;</li> <li>- mini torradas;</li> <li>- patês de frango e atum;</li> <li>- Pastel de queijo assado com recheio de presunto;</li> <li>- Pão sírio regular e integral;</li> <li>- Carne vermelha (01 tipo): picadinho de filé, carne de sol desfiada, estrogonofe de filé mignon com batata palha;</li> <li>- Carne branca (01 tipo): bacalhau, fricassê de frango e legumes.</li> </ul>
<b>Saladas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada de verduras;</li> <li>- Salada cozida (01 tipo): grão de bico, feijão fradinho, legumes cozidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada de verduras;</li> <li>- Salada cozida (01 tipo): grão de bico, feijão fradinho, legumes cozidos.</li> </ul>

<b>Sobremesa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolo (02 sabores);</li> <li>- Frutas cortadas em cubo (03 tipos): uva, maçã, laranja, mamão, melão;</li> <li>- Doce (02 tipos): caseiro com queijo de minas, mouse (sabores variados)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutas cortadas em cubo ou salada de frutas (04 tipos): uvas, morangos, maçã, abacaxi, tangerinas, ameixas, kiwi;</li> <li>- Doce (02 tipos): torta de chocolate, torta de limão, pavês, mousse de maracujá.</li> </ul>	
<b>10.4. ALMOÇO</b>			
	<b>Item 08 – Cód. 10.4.1 - Básico</b>	<b>Item 09 – Cód. 10.4.2 - Simples</b>	<b>Item 10 – Cód. 10.4.3 - Completo</b>
<b>Bebidas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrigerante regular e light;</li> <li>- Suco de polpa de fruta, sem açúcar (01 sabor);</li> <li>- Água mineral;</li> <li>- Café com e sem açúcar;</li> <li>- Envelopes de açúcar e adoçante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral, com e sem gás;</li> <li>- Suco de polpa de fruta com e sem açúcar (02 sabores);</li> <li>- Café com e sem açúcar;</li> <li>- Refrigerante regular e light;</li> <li>- Envelopes de açúcar e adoçante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral, com e sem gás;</li> <li>- Suco de polpa de fruta com e sem açúcar (02 sabores);</li> <li>- Café com e sem açúcar;</li> <li>- Refrigerante regular e light;</li> <li>- Envelopes de açúcar e adoçante.</li> </ul>
<b>Carnes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vermelha: maminha, contrafilé, alcatra (01 tipo);</li> <li>- Branca: frango.</li> </ul>	<p><b>(01 tipo de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vermelha: maminha, contrafilé, alcatra;</li> <li>- Branca: frango.</li> </ul>	<p><b>(01 tipo de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vermelha: filé mignon, picanha, cordeiro, maminha;</li> <li>- Branca: frango;</li> <li>- Peixe: pirarucu, robalo, salmão, pescada amarela, bacalhau, camarão.</li> </ul>

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Acompanhamentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz, feijão e farofa;</li> <li>- Legumes cozidos ou suflê de legumes.</li> </ul> <p><b>Massas:</b> (01 tipo)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Simples</li> </ul>	<p><b>(01 tipo de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz branco, arroz com brócolis, arroz a piemontesa, arroz a grega, arroz com amêndoas e passas, arroz integral;</li> <li>- Feijão em caldo, tutu de feijão;</li> <li>- Batata, Panachê de legumes, suflê, gratinados;</li> <li>- Legumes (mandioca, brócolis, couve-flor, abóbora).</li> </ul> <p><b>Massas (01 tipo de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nhoque a bolonhesa;</li> <li>- Espaguete a parisiense;</li> <li>- Lasanha de frango ao sugo;</li> <li>- Lasanha de carne ao sugo.</li> </ul> <p><b>Molhos (02 tipos):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Margherita ao sugo, gorgonzola com nozes, funghi, quatro queijos.</li> </ul>	<p><b>(02 tipos de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz branco, arroz com ervas e castanhas, piemontese, risoto, com brócolis, arroz a grega, arroz com amêndoas e passas, arroz integral;</li> <li>- Legumes (mandioca, brócolis, couve-flor, abóbora).</li> </ul> <p><b>Massas: (02 tipos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- massas recheadas (Ravioli, canelone, rondelli, lasanha de frango ao sugo, lasanha de carne ao sugo).</li> </ul> <p><b>Molhos (02 tipos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Margherita ao sugo, gorgonzola com nozes, funghi, quatro queijos.</li> </ul> <p><b>Obs: massas secas de boa qualidade com molhos especiais.</b></p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Saladas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada de verduras;</li> <li>- Molho para saladas <b>(02 tipos)</b>.</li> </ul>	<p><b>(01 tipo de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada verde tropical (folhas, frutas);</li> <li>- Salada verde napolitana (folhas, muzzarella e tomate seco);</li> <li>- (Salada de rúcula com pera e lasca de parmesão).</li> </ul>	<p><b>(01 tipo de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada verde tropical (folhas, frutas);</li> <li>- Salada verde napolitana (folhas, muzzarella e tomate seco);</li> <li>- Salada grega (folhas, anchovas, queijo, azeitonas);</li> <li>- (Salada de rúcula com pêra e lasca de parmesão);</li> <li>- Salada cozida: legumes cozidos, grão de bico;</li> <li>- Salada de ovo de codorna com camarão;</li> <li>- Salpicão.</li> </ul>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Sobremesa</p>	<p><b>(01 tipo de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gelatina;</li> <li>- Mousse de Maracujá;</li> <li>- Pavê de Chocolate;</li> <li>- Pudim;</li> <li>- Frutas cortadas em cubo (uva, maçã, laranja, mamão, melão).</li> </ul>	<p><b>(02 tipos de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pavê de chocolate;</li> <li>- Mousse (Maracujá, chocolate, baunilha, morango);</li> <li>- Doce de leite com queijo de minas;</li> <li>- Frutas cortadas em cubo (uva, maçã, laranja, mamão, melão).</li> </ul>	<p><b>(02 tipos de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pavê de chocolate;</li> <li>- Mousse (Maracujá, chocolate, baunilha, morango);</li> <li>- Banana flambada com sorvete;</li> <li>- Torta gelada;</li> <li>- Browne de Chocolate com sorvete;</li> <li>- Profiteroles com sorvete.</li> </ul>

**10.5. JANTAR**

	<b>Item 11 – Cód. 10.5.1 - Básico</b>	<b>Item 12 – Cód. 10.5.2 - Simples</b>	<b>Item 13 – Cód. 10.5.3 - Completo</b>
<b>Bebidas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrigerante regular e light;</li> <li>- Suco de polpa de fruta, sem açúcar (01 sabor);</li> <li>- Água mineral;</li> <li>- Café com e sem açúcar;</li> <li>- Envelopes de açúcar e adoçante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral, com e sem gás;</li> <li>- Suco de polpa de fruta com e sem açúcar (02 sabores);</li> <li>- Refrigerante regular e light;</li> <li>- Envelopes de açúcar e adoçante;</li> <li>- Café com e sem açúcar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral, com e sem gás;</li> <li>- Suco de polpa de fruta com e sem açúcar (02 sabores);</li> <li>- Refrigerante regular e light;</li> <li>- Envelopes de açúcar e adoçante;</li> <li>- Café com e sem açúcar.</li> </ul>
<b>Carnes</b>	<p><b>(01 tipos de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vermelha: maminha, contrafilé, alcatra;</li> <li>- Branca: frango.</li> </ul>	<p><b>(01 tipos de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vermelha: maminha, contrafilé, alcatra;</li> <li>- Branca: frango.</li> </ul>	<p><b>(01 tipos de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vermelha: filé mignon, picanha, cordeiro, maminha;</li> <li>- Branca: frango;</li> <li>- Peixe: pirarucu, robalo, salmão, pescada amarela, bacalhau, camarão.</li> </ul>
<b>Acompanhamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz, feijão e farofa;</li> <li>- Legumes cozidos ou suflê de legumes.</li> </ul> <p><b>Massas (01 tipo)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Simples</li> </ul>	<p><b>(01 tipo de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz branco, arroz com brócolis, arroz a piemontesa, arroz a grega, arroz com amêndoas e passas, arroz integral;</li> <li>- Feijão em caldo, tutu de feijão;</li> <li>- Batata, Panachê de legumes, souffê, gratinados;</li> <li>- Legumes (mandioca, brócolis, couve-flor, abóbora).</li> </ul> <p><b>Massas (01 tipo)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nhoque a bolonhesa;</li> <li>- Espaguete a parisiense;</li> <li>- Lasanha de frango ao sugo;</li> <li>- Lasanha de carne ao sugo.</li> </ul> <p><b>Molhos (02 tipos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Margherita ao sugo, gorgonzola com nozes, funghi, quatro queijos.</li> </ul>	<p><b>(02 tipos de cada)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz branco, arroz ervas e castanhas, piemontese, risoto, com brócolis, arroz a grega, arroz com amêndoas e passas, arroz integral;</li> <li>- Legumes (mandioca, brócolis, couve-flor, abóbora).</li> </ul> <p><b>Massas (02 tipos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- massas recheadas Raviolli, canelone, rondelli;</li> <li>- lasanha de frango ao sugo, lasanha de carne ao sugo.</li> </ul> <p><b>Molhos (02 tipos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Margherita ao sugo, gorgonzola com nozes, funghi, quatro queijos.</li> </ul> <p><b>Obs: massas secas de boa qualidade com molhos especiais.</b></p>

<p><b>Saladas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada de verduras</li> <li>- Molho para saladas <b>(02 tipos)</b></li> </ul>	<p><b>(02 tipos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada verde tropical (folhas, frutas);</li> <li>- Salada verde napolitana (folhas, muzzarella e tomate seco);</li> <li>- Salada grega (folhas, anchovas, queijo, azeitonas);</li> <li>- Salada de rúcula com pêra e lasca de parmesão;</li> <li>- Salada cozida (grão de bico).</li> </ul>	<p><b>(03 tipos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada verde tropical (folhas, frutas);</li> <li>- Salada verde napolitana (folhas, muzzarella e tomate seco);</li> <li>- Salada grega (folhas, anchovas, queijo, azeitonas);</li> <li>- (Salada de rúcula com pêra e lasca de parmesão);</li> <li>- Salada cozida: legumes cozidos, grão de bico;</li> <li>- Salada de ovo de codorna com camarão;</li> <li>- Salpicão.</li> </ul>
<p><b>Sobremesa</b></p>	<p><b>(01 tipo)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gelatina;</li> <li>- Mousse de Maracujá;</li> <li>- Pavê de Chocolate;</li> <li>- Pudim;</li> <li>- Frutas cortadas em cubo (uva, maçã, laranja, mamão, melão).</li> </ul>	<p><b>(02 tipos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pavê de chocolate;</li> <li>- Mousse (Maracujá, chocolate, baunilha, morango);</li> <li>- Doce de leite com queijo de minas;</li> <li>- Frutas cortadas em cubo (uva, maçã, laranja, mamão, melão).</li> </ul>	<p><b>(03 tipos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pavê de chocolate;</li> <li>- Mousse (Maracujá, chocolate, baunilha, morango);</li> <li>- Banana flambada com sorvete;</li> <li>- Torta gelada;</li> <li>- Browne de Chocolate com sorvete;</li> <li>- Profiteroles com sorvete.</li> </ul>

**10.6. COQUETEL**

10.6. COQUETEL		
	Item 14 – Cód. 10.6.1 - Simples	Item 15 – Cód. 10.6.2 - Completo
<p><b>Bebidas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral com e sem gás;</li> <li>- Refrigerante regular e diet em quantidades iguais;</li> <li>- Suco de polpa de frutas (02 sabores).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral com e sem gás</li> <li>- Refrigerante regular e light</li> <li>- Coquetel de frutas sem álcool</li> <li>- Suco de polpa de fruta com e sem açúcar (02 sabores)</li> </ul>

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Salgados/Doces</p>	<p><b>Frios</b> 5 tipos: canapé, bruschetta, mini sanduíche</p> <p><b>Quentes</b> - Assados (8 tipos); - Fritos (2 tipos);</p> <p><b>Doces (1 tipo):</b> - Brigadeiro, trufa, tartelete de limão/morango/kiwi/maracujá.</p>	<p><b>Frios</b> 6 tipos: canapé, bruschetta, mini sanduíche.</p> <p><b>Quentes</b> - Assados (8 tipos); - Fritos (2 tipos); - Canapés (cinco variedades).</p> <p><b>Empratados quentes (02 tipos):</b> - Mini rizoto, escondidinho, polenta, bacalhau, baião de 3, moqueca de camarão, estrogonofe de filé mignon.</p> <p><b>Doces (02 tipos):</b> - Brigadeiro, trufa, tartelete de limão/morango/kiwi/maracujá, trufas de café, mousse de chocolate.</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Tábua de Frios</p>	<p>- Queijo prato, mussarela, provolone, minas; - Presunto magro, salaminho, blanquet de peru, mortadela temperada, mortadela light.</p>	<p>- Queijo prato, mussarela, provolone, minas; - Provolone, prato, gorgonzola, suíço; - Presunto magro, Presunto defumado, salaminho, blanquet de peru, mortadela temperada, mortadela light com tomate seco.</p>

**10.7. HAPPY HOUR**

	Item 16 – Cód. 10.7.1 - Simples	Item 17 – Cód. 10.7.2 - Completo
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Bebidas</p>	<p>- Água mineral com e sem gás; - Refrigerante regular e diet em quantidades iguais; - Suco de polpa de frutas (02 sabores) .</p>	<p>- Água mineral com e sem gás; - Refrigerante regular e light; - Coquetel de frutas sem álcool; - Suco de polpa de fruta com e sem açúcar (02 sabores).</p>



<b>Salgados/Doces</b>	<b>Frios</b> 5 tipos: canapé, bruschetta, mini sanduíche. <b>Quentes</b> - Espetinhos de carne e frango; - Salgados Fritos (4 tipos); - Mandioca frita, batata frita, pastelzinho; - Porções de frango a passarinho, linguiça calabresa; <b>Doces (1 tipo):</b> - Brigadeiro, trufa, tartelete de limão/morango/kiwi/maracujá.	<b>Frios</b> 6 tipos: canapé, bruschetta, mini sanduíche. <b>Quentes</b> - Espetinhos de carne e frango; - Salgados Fritos (4 tipos); - Porções de frango a passarinho, linguiça calabresa, picanha acebolada); - Mandioca frita, batata frita, pastelzinho. <b>Empratados quentes (02 tipos):</b> - Mini rizoto, escondidinho, polenta, bacalhau, baião de três, moqueca de camarão, estrogonofe de filé mignon com batata palha. <b>Doces (02 tipos):</b> - Brigadeiro, trufa, tartelete de limão/morango/kiwi/maracujá, trufas de café, mousse de chocolate.
<b>Tábua de Frios</b>	- Queijo prato, mussarela, provolone. - Presunto magro, salaminho, blanquet de peru, mortadela temperada.	- Provolone, prato, gorgonzola, mussarela. - Presunto magro, Presunto defumado, salaminho, blanquet de peru, mortadela temperada com tomate seco.

**ANEXO II**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 020/2015**  
**MODELO DA PROPOSTA DE PREÇO**

**Pregão Presencial SEBRAE/TO Nº 020/2015**

Nome da Empresa:

CNPJ:

Dados Bancários:

Endereço:

Telefone:

Nome do Representante legal da empresa:

**Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias**

**OBJETO:** Registro de Preços para a contratação futura de empresa especializada em de serviços de Buffet (almoço, jantar, *coffe break*, coquetel, café da manhã, *brunch* e *happy hour*), sob demanda, nos eventos a serem realizados pelo SEBRAE/TO no município de Palmas – TO, conforme quantitativos e especificações técnicas relacionadas no Termo de Referência constante no Anexo I do Edital Pregão Presencial Sebrae/TO n.º 020/2015 e valores abaixo especificados:

CARDÁPIOS		Quantidade Total por item	Valor Unitário por item	Valor Total por item
ITEM	DESCRIÇÃO			
10.1.1	Café-da-manhã simples ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas  ✓ Duração: no máximo 02 (duas) horas	1.800	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.1.2	Café-da-manhã completo ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas  ✓ Duração: no máximo 02 (duas) horas	1.800	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.2.1	Coffe break básico ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas  ✓ Duração: no máximo 01 (uma) hora	10.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.2.2	Coffe break simples ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas  ✓ Duração: no máximo 01 (uma) hora	9.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.2.3	Coffe break completo ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas  ✓ Duração: no máximo 01 (uma) hora	9.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

10.3.1	Brunch simples ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas  ✓ Duração: no máximo 02 (duas) horas	1.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.3.2	Brunch completo ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas  ✓ Duração: no máximo 02 (duas) horas	1.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.4.1	Almoço básico ✓ Quantidade mínima: 20 (vinte) pessoas  ✓ Duração: no máximo 03 (três) horas	1.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.4.2	Almoço simples ✓ Quantidade mínima: 20 (vinte) pessoas  ✓ Duração: no máximo 03 (três) horas	1.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.4.3	Almoço completo ✓ Quantidade mínima: 20 (vinte) pessoas  ✓ Duração: no máximo 03 (três) horas	1.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.5.1	Jantar básico ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas  ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	2.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.5.2	Jantar simples ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas  ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	2.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.5.3	Jantar completo ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas  ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	2.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

10.6.1	Coquetel simples ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	1.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.6.2	Coquetel completo ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	2.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.7.1	Happy Hour simples ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	700	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.7.2	Happy Hour completo ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	700	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
<b>VALOR GLOBAL</b>				<b>R\$ XX,XX</b>

Declaro que no preço proposto estão incluídos todos os custos diretos e indiretos para a perfeita execução dos serviços, inclusive as despesas com transportes, materiais, mão-de-obra especializada ou não, segurança em geral, equipamentos, ferramentas, encargos da legislação social, trabalhista, previdenciária e responsabilidade civil, por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de taxas, regulamentos e impostos municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para execução total e completa dos serviços, sem que lhe caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao SEBRAE/TO, nem qualquer outro pagamento adicional.

Declaro, ainda, que li e concordo com os termos do Edital do Pregão Presencial SEBRAE/TO n.º 020/2015.

Local,..... de.....de 2015.

Assinatura do Representante Legal  
Nome da Empresa

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

**ANEXO III**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 020/2015**  
**DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA**  
(Obrigatória para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte)

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

[nome da empresa], [qualificação: tipo de sociedade (Ltda, S.A, etc.), endereço completo, inscrita no CNPJ sob o n.º [xxxx], neste ato representada pelo [cargo] [nome do representante legal], portador da Carteira de Identidade n.º [xxxx], inscrito no CPF sob o n.º[xxxx], DECLARA, sob as penalidades da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2006.

Declaro, para fins da LC 123/2006 e suas alterações, sob as penalidades desta, ser:

( ) **MICROEMPRESA** – Receita bruta anual igual ou inferior a R\$ 360.000,00 e estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

( ) **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**– Receita bruta anual superior a R\$ 360.000,00 e igual ou inferior a R\$ 3.600.000,00, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

**Observações:**

- Esta declaração poderá ser preenchida somente pela licitante enquadrada como ME ou EPP, nos termos da LC 123, de 14 de dezembro de 2006;
- A não apresentação desta declaração será interpretada como não enquadramento da licitante como ME ou EPP, nos termos da LC nº 123/2006, ou a opção pela não utilização do direito de tratamento diferenciado.

Local e Data

\_\_\_\_\_  
Nome e Assinatura do Representante Legal

**ANEXO IV**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 020/2015**  
**DECLARAÇÃO AO NÃO EMPREGO DE MENORES**

O interessado abaixo identificado DECLARA, para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de 5 de outubro de 1988, e no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1983, acrescido pela lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e em qualquer trabalho menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos.

IDENTIFICAÇÃO	
Empresa:	CNPJ:
Signatário(s):	CPF:

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz?

SIM	NÃO

Localidade, \_\_\_\_\_ (dia) de (mês) de 2015.

---

(Nome do Representante Legal)  
(Número do CPF)

**ANEXO V**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 020/2015**  
**MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

**Ata de Registro de Preço n.º XXX/2015**

Processo DOCFLOW n.º 4933/2015

Validade: 12 (doze) meses

Aos .....(.....) dias do mês de.....de 2015, na sede do SEBRAE/TO, situado na Quadra 102 Norte, Av. LO-04 Conj. 02 lote: 01 – centro, cidade de Palmas - TO, o Sr. Omar Antônio Hennemann, Diretor Superintendente e o Sr. Jarbas Luis Meurer, Diretor Administrativo Financeiro, em virtude do resultado alcançado por meio do **PREGÃO PRESENCIAL SEBRAE/TO Nº 020/2015**, homologado no dia .....de.....de....., resolvem **REGISTRAR OS PREÇOS UNITÁRIOS** ofertado pela empresa....., CNPJ nº ....., conforme a classificação alcançada demonstrados na tabela a seguir, e observadas as condições do Edital e anexos que norteiam este instrumento de registro, independentemente de sua transcrição.

**DO FUNDAMENTO LEGAL**

A presente Ata de Registro de Preço decorre de processo de licitação, promovida pela Modalidade Pregão Presencial n.º 020/2015 e seus anexos, com base no art. 5º, inciso I, c/c o art. 33, todos do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema Sebrae, aprovado pela Resolução CDN n.º 213/2011, a proposta de preço apresentada pela empresa vencedora do certame em epígrafe e Despacho Homologatório que integram este instrumento e que as partes declaram conhecer e aceitar

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

Registro de Preços para a contratação futura de empresa especializada em de serviços de Buffet (almoço, jantar, *coffe break*, coquetel, café da manhã, *brunch* e *happy hour*), sob demanda, nos eventos a serem realizados pelo SEBRAE/TO no município de Palmas – TO, conforme quantitativos e especificações técnicas relacionadas no Edital Pregão Presencial Sebrae/TO n.º 020/2015 e seus anexos.

§ 1º A solicitação dos serviços previsto no objeto do Edital constituirá mera expectativa em favor da Contratada, posto que dependerá da necessidade de aquisição, não estando o Sebrae Tocantins obrigado a realizá-la em sua totalidade e não cabendo à Detentora pleitear qualquer tipo de reparação.

§ 2º Esta Ata não obriga o Sebrae/TO 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**

CARDÁPIOS		Quantidade Total por item	Valor Unitário por item	Valor Total por item
ITEM	DESCRIÇÃO			

10.1.1	Café-da-manhã simples ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas ✓ Duração: no máximo 02 (duas) horas	1.800	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.1.2	Café-da-manhã completo ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas ✓ Duração: no máximo 02 (duas) horas	1.800	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.2.1	Coffe break básico ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas ✓ Duração: no máximo 01 (uma) hora	10.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.2.2	Coffe break simples ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas ✓ Duração: no máximo 01 (uma) hora	9.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.2.3	Coffe break completo ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas ✓ Duração: no máximo 01 (uma) hora	9.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.3.1	Brunch simples ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas ✓ Duração: no máximo 02 (duas) horas	1.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.3.2	Brunch completo ✓ Quantidade mínima: 15 (quinze) pessoas ✓ Duração: no máximo 02 (duas) horas	1.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.4.1	Almoço básico ✓ Quantidade mínima: 20 (vinte) pessoas ✓ Duração: no máximo 03 (três) horas	1.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.4.2	Almoço simples ✓ Quantidade mínima: 20 (vinte) pessoas ✓ Duração: no máximo 03 (três) horas	1.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.4.3	Almoço completo ✓ Quantidade mínima: 20 (vinte) pessoas ✓ Duração: no máximo 03 (três) horas	1.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.5.1	Jantar básico ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	2.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX



10.5.2	Jantar simples ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	2.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.5.3	Jantar completo ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	2.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.6.1	Coquetel simples ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	1.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.6.2	Coquetel completo ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	2.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.7.1	Happy Hour simples ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	700	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
10.7.2	Happy Hour completo ✓ Quantidade mínima: 30 (trinta) pessoas ✓ Duração: no máximo 06 (seis) horas	700	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

**O valor global da presente Ata, para o período de 12 (doze) meses, é de R\$ .....(.....).**

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

**§ 2º** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, a Unidade de Administração e Finanças 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 Sebrae/TO 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 Sebrae/TO para determinado item.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DA OBRIGAÇÃO DO FORNECEDOR**

Sem prejuízo das disposições contidas no Pregão Presencial n.º 020/2015 e seus anexos, o FORNECEDOR se obriga prestar os serviços conforme constante no Anexo I – Termo de Referência do Edital Pregão Presencial Sebrae/TO n.º 020/2015.

**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 à Unidade de Administração e Finanças - UAF que se obriga a:

- I. Efetuar controle do fornecedor, do preço registrado;
- II. 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;
- III. Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado e de aplicação de penalidades;
- IV. Coordenar as formalidades e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no edital da licitação e na presente Ata.

**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 Sebrae/TO:
  - a) Quando o fornecedor der causa à rescisão administrativa do contrato de fornecimento decorrente deste Registro de Preços, nas hipóteses previstas nos artigos 32 e 38 do Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema Sebrae.
  - b) Quando o fornecedor não assinar o contrato de fornecimento, no prazo estabelecido pelo Sebrae, sem justificativa aceitável.
- II. 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 formalmente informado por correspondência, a qual será juntada ao processo administrativo da presente Ata.

**§ 2º** A solicitação do fornecedor para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pelo Sebrae/TO, facultando-se a este, neste caso, a aplicação das penalidades previstas nesta Ata, respeitado o direito de defesa prévia.

**§ 3º** Caso se abstenha de aplicar a prerrogativa de cancelar esta Ata, o Sebrae/TO 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 - DA UTILIZAÇÃO DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

A presente Ata poderá ser usada, para aquisição dos respectivos produtos, por todos os órgãos da Administração Pública Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, direta ou indireta, ou ainda pelas entidades do Sistema S, desde que autorizada a utilização pelo SEBRAE/TO.

As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados nesta Ata de Registro de Preço.

**CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES**

Pelo descumprimento parcial ou total das cláusulas desta Ata, a Detentora poderá responder legalmente pelos prejuízos que seu ato causar, sem prejuízo ainda da aplicação das seguintes sanções:

- I. Advertência;
- II. Multa diária de 0,5% (meio por cento) sobre o valor da fatura, para os casos de inexecução parcial, contada a partir do primeiro dia após a data em que foi constatado o descumprimento, permanecendo enquanto perdurar a situação que lhe deu causa, desde que não ultrapasse a 30 (trinta) dias, sob pena de rescisão contratual;
- III. Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor integral corrigido do instrumento contratual, para os casos de inexecução total, o que ocasionará a rescisão contratual;
- IV. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o SEBRAE/TO, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

**CLÁUSULA NONA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

§ 1º Integram esta Ata o Edital do Pregão Presencial SEBRAE/TO n.º 020/2015, seus anexos e a proposta da empresa....., vencedora da referida licitação.

§ 2º Os casos omissos deste Instrumento de Registro serão resolvidos de acordo com o Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema Sebrae e das Resoluções CDN n.º 168/2008 e CDN n.º 213/2011.

§ 3º O Foro da Cidade de Palmas – TO 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 três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

**Omar Antônio Hennemann**  
Diretor Superintendente do SEBRAE/TO

**Jarbas Luis Meurer**  
Diretor Administrativo Financeiro

**Nome do Representante Legal da Empresa**  
Nome da Empresa

**ANEXO VI**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 020/2015**  
**MINUTA DO CONTRATO**

**PARTES:****I - CONTRATANTE:**

**SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO TOCANTINS – SEBRAE/TO**, Serviço Social Autônomo, inscrito no CNPJ sob o nº 25.089.962/0001-90, com sede a 102 Norte, Av. LO-4, 01, Plano Diretor Norte, na cidade de Palmas/TO, neste ato representado pelo Diretor Superintendente..... e pelo Diretor Administrativo Financeiro ....., doravante denominada simplesmente CONTRATANTE;

**II – CONTRATADA:**

Resolvem, tendo em vista o resultado da licitação promovida pelo **PREGÃO PRESENCIAL nº 020/2015**, celebrar o presente contrato em conformidade com o Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE, Resolução CDN n.º 213/2011, Resolução CDN n.º 166/2008 e demais diplomas legais, mediante as cláusulas e condições constantes neste instrumento:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO, DO VALOR E DO QUANTITATIVO**

**1.1** Registro de Preços para a contratação futura de empresa especializada em de serviços de Buffet (almoço, jantar, *coffe break*, coquetel, café da manhã, *brunch* e *happy hour*), sob demanda, nos eventos a serem realizados pelo SEBRAE/TO no município de Palmas – TO, conforme quantitativos e especificações técnicas relacionadas no Anexo I do Edital Pregão Presencial Sebrae/TO n.º 020/2015 e na Ata de Registro de Preços n.º /2015 e conforme quantitativo e valores abaixo descritos:

**1.2** O valor global do presente Contrato, para o período de 12 (doze) meses, é de R\$ .....(.....).

**CLÁUSULA SEGUNDA – DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

- 2.1** A licitante vencedora deverá acusar o recebimento da Ordem de serviços a ela enviada em até 12 horas após o envio pelo gestor do contrato. A licitante vencedora será considerada ciente do pedido caso não responda a solicitação após o prazo supracitado;
- 2.2** A licitante vencedora deverá adotar práticas higiênico-sanitárias nas etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e exposição dos produtos, conforme normas proferidas pela ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- 2.3** Não serão aceitos a prestação de serviços com utensílios e demais acessórios descartáveis, exceto guardanapos de papel;
- 2.4** A licitante vencedora deverá fornecer produtos de alta qualidade, que deverão ser preparados e servidos dentro de rigorosas normas higiênicas e sanitárias, conforme legislação vigente;
- 2.5** A licitante vencedora, em qualquer tipo de serviço, será responsável pela alocação de mesas, cadeiras, toalhas, capas de cadeiras, pratos de porcelana, copos e taças de vidro, talheres de

inox, guardanapos de papel, guardanapos de tecido (quando for solicitado), xícaras de porcelana, bandejas de vidro e inox, *richaud*, inclusive com todo o pessoal necessário devidamente uniformizado para o perfeito andamento dos serviços e demais utensílios necessários para preparação e disponibilização dos alimentos e bebidas aos convidados e acomodação dos mesmos;

- 2.6 A licitante vencedora deverá estar preparada para servir além da faixa de 15% (quinze por cento) a mais do número previsto de convidados;
- 2.7 A licitante vencedora deverá chegar ao local do evento com 02 (duas) horas de antecedência, a fim de organizar o ambiente;
- 2.8 A licitante vencedora deverá fornecer o cardápio indicado pelo Sebrae/TO, cujas especificações, encontram-se no item 17 do presente termo, considerando que os cardápios podem ser alterados a critério do Sebrae/TO e de comum acordo com a contratada;
- 2.9 A licitante vencedora deverá fornecer 01 (um) garçom para cada 15 pessoas e pessoal de apoio suficiente para a prestação dos serviços;
- 2.10 A licitante vencedora obriga-se a manter todos os seus empregados devidamente uniformizados, com no mínimo:
  - **Cozinheiros:** avental, rede ou gorro para proteger os cabelos, de acordo com a noção de boas práticas de manipulação de alimentos;
  - **Garçons:** camisa social branca, calça social preta e sapatos pretos.
- 2.10.1 Os profissionais deverão apresentar-se devidamente aseados(as), com cabelo curto ou preso, com unhas aparadas e limpas e, no caso dos homens, barbeados;
- 2.10.2 Durante a prestação dos serviços contratados, todos os empregados da contratada deverão estar habilitados e possuir os requisitos de urbanidade, moralidade, educação e higiene;
- 2.11 Caso o comportamento de algum seja julgado prejudicial, inadequado, inconveniente ou insatisfatório à disciplina da administração do Sebrae/TO, a critério do CONTRATANTE, a licitante vencedora deverá substituí-lo, sob pena de ser obrigada ao pagamento de multa;
- 2.12 Fornecer todo material necessário para execução do objeto dessa licitação, em perfeito estado de conservação e limpeza. Todos os materiais, utensílios e equipamentos a serem utilizados pela empresa deverão ser de primeira qualidade, sem nenhum arranhão, defeito, limpeza, conservação, estrago ou remendo;
- 2.13 Fornecer aparadores, mesas, cadeiras niveladas e com toalhas cobertas até ao chão. As toalhas, os cobre manchas, os guardanapos de tecido e as capas de cadeiras não poderão estar manchados ou remendados;
- 2.14 A empresa deverá fornecer todo o pessoal: "maitre", garçons, cozinheiros e copeiros em número suficiente para cada evento, bem como, todo material e insumo necessário para o cardápio exigido;
- 2.15 Cumprir rigorosamente os horários fixados, requisitando com antecedência necessária as informações inerentes ao cumprimento do objeto;
- 2.16 Quando for o caso, destacar funcionário mais experiente para atendimento em área vip;
- 2.17 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- 2.18 Executar e supervisionar os serviços para obter uma prestação de serviços correta e eficaz;

- 2.19 Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados das normas disciplinares e de segurança do trabalho vigente;
- 2.20 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, em caso de acidente;
- 2.21 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, norma e legislação;
- 2.22 Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação;
- 2.23 Responsabilizar por todas as despesas inerentes aos serviços contratados;
- 2.24 Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados nos locais de trabalho;
- 2.25 Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados quando da prestação dos serviços;
- 2.26 Remover, após a realização de cada serviço realizado, o lixo resultante de suas atividades;
- 2.27 Assumir todos os vínculos empregatícios de seus empregados, sendo esta a única responsável pelo pagamento de salários e recolhimento de todas as obrigações e tributos pertinentes, bem assim por quaisquer acidentes que possam ser vítimas, quando em serviço;
- 2.28 A licitante vencedora deverá apresentar nota fiscal dos serviços prestados ao SEBRAE/TO obrigatoriamente entre os dias 01 e 23 do mês da emissão das mesmas. As notas protocoladas fora desse período serão devolvidas, devendo elas ser emitidas e entregues a partir do primeiro dia útil do mês subsequente.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 3.1 Os serviços de “buffet” compreendem: café da manhã, almoço, jantar, coffe break, coquetel, brunch e happy hour, conforme descrição detalhada constante no item 10 do Anexo I – Termo de Referência do Edital Pregão Sebrae/TO n.º 020/2015.
- 3.2 Os serviços serão solicitados **SOB DEMANDA** de acordo com as necessidades do SEBRAE/TO.
- 3.3 As autorizações de fornecimento serão encaminhadas pelo Sebrae/TO, com no mínimo 24 horas de antecedência em qualquer dia da semana, inclusive sábados, domingos e feriados, em horário a ser definido pelo Sebrae/ TO, devendo a contratada instalar-se com antecedência e servir satisfatoriamente os convidados no local solicitado.
- 3.4 Os serviços deverão ser executados nas Unidades do Sebrae TO em Palmas:
  - Edifício Sede do SEBRAE/TO situado no Plano Diretor Norte, Quadra 102 Norte, Av. LO 04, Conj. 02, Lote 01 - Centro;
  - NRC Palmas/Centro de Educação Empresarial, situado na Quadra 104 Norte, Conjunto 1, Rua NE-1, Lotes 29 a 31;
  - NRC Taquaralto, situado na Rua T-2, lotes 09, 10 e 11, Setor Santa Fé – Taquaralto.
  - E também em locais onde ocorram eventos do interesse do Sebrae/TO, a serem definidos, independentemente de horário, feriados ou finais de semana, nos limites do município de Palmas/TO.
- 3.5 Em todas as fases de preparação dos alimentos deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as

características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes;

- 3.5.1** Os alimentos utilizados devem ser prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais;
- 3.5.2** Na assepsia das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente;
- 3.5.3** Os alimentos e bebidas deverão ser transportados em veículo apropriado;
- 3.5.4** Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes/convidados, ou seja, em quantidade por pessoa durante o evento;
- 3.5.5** As frutas deverão ser frescas. Aquelas que destinarem-se ao consumo deverão ser descascadas e cortadas em cubo. Garantir a reposição dos alimentos e das bebidas até o término do serviço solicitado;
- 3.5.6** Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, em comum acordo com o Sebrae/TO;
- 3.5.7** Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos;
- 3.5.8** Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado;

#### **CLÁUSULA QUARTA – DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

- 4.1** O SEBRAE/TO, por meio do gestor do contrato ou colaborador designado, emitirá Autorização de Fornecimento por escrito ou via e-mail com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência comunicando à contratada a realização do evento, o horário, cardápio, número de pessoas e local da sua execução;
- 4.2** Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, de modo a zelar pela qualidade, transparência e agilidade na entrega dos serviços, sem prejuízo da responsabilidade da Contratada;
  - 4.2.1** Nos casos em que houver necessidades de desistências, remarcações ou substituições de datas e horários de serviços agendados anteriormente, o Sebrae/TO obriga-se a comunicar a Contratada com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;
- 4.3** Fornecer informações, dados e elementos necessários ao pleno conhecimento pela Contratada, das especificações e características dos produtos a ela solicitados;
- 4.4** Efetuar os pagamentos à Contratada, na forma convencionada, dentro dos prazos, desde que atendidas às formalidades previstas;
- 4.5** Atestar as notas fiscais/faturas relativas ao fornecimento objeto do Contrato;
- 4.6** Notificar a empresa no caso de irregularidades;
- 4.7** Supervisionar e fiscalizar a execução dos serviços, por intermédio de um gestor de contrato;
- 4.8** Aplicar as sanções e penalidades regulamentares e contratuais;
- 4.9** Convocar reuniões, sempre que julgar necessário, com a Contratada para esclarecimento de eventuais dúvidas.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

As despesas decorrentes do objeto deste Contrato correrão à conta da dotação orçamentária constante dos diversos programas e projetos do SEBRAE/TO.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO**

- 6.1 O SEBRAE/TO efetuará o pagamento dos serviços prestados por depósito em conta corrente, em banco indicado pela CONTRATADA, em até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento das certidões negativas e nota fiscal/fatura, devidamente atestada, quanto ao recebimento dos serviços;
- 6.2 Em caso de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo de pagamento passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação;

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA**

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo, a exclusivo critério do SEBRAE/TO, ser renovado por períodos consecutivos de 12 (doze) meses ou fração, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DA COORDENAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO**

- 8.1 A gestão do contrato será realizada pela UAF - Unidade de Administração e Finanças do SEBRAE/TO, através do Analista Técnico Elias Alves Pereira Júnior e a fiscalização operacional do Contrato será realizada pela Assistente Administrativo Ludimila Pereira Barros, aos quais competirão comunicar qualquer irregularidade manifestada na prestação dos serviços.
- 8.2 A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ou ainda resultante de imperfeições técnicas, ou emprego de serviços e materiais inadequados ou de qualidade inferior e, na ocorrência deste, não implica em corresponsabilidade do SEBRAE/TO ou de seus funcionários e prepostos.
- 8.3 Os responsáveis pela Gestão do Contrato terão, entre outras, as seguintes atribuições: proceder ao acompanhamento técnico do serviço; fiscalizar a execução do contrato quanto à qualidade desejada; comunicar a Contratada sobre descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento; solicitar a Diretoria a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual; atestar as notas fiscais dos serviços para efeito de pagamento.

#### **CLÁUSULA NONA – GESTÃO POR INDICADORES DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

- 9.1 São instrumentos de decisão gerencial e de monitoramento da gestão.
- 9.2 Tem como função primária informar os tomadores de decisão se o Contrato está realmente atendendo ao objetivo proposto nas condições e parâmetros previamente definidos.
- 9.3 Permitem a identificação de não conformidades no fornecimento e de pontos fracos na gestão, favorecendo, assim, a definição de medidas de melhoria.
- 9.4 São medidas estatísticas, usadas para traduzir quantitativamente o grau de cumprimento das obrigações da empresa contratada pelo SEBRAE/TO.
- 9.5 O SEBRAE em seu Direcionamento Estratégico 2014-2022 definiu, na perspectiva de Recursos, ampliar e fortalecer uma Rede de Fornecedores com conhecimento e experiência diferenciada, estimulando a sua capacitação e certificação, para apoiar a operação e o atendimento do SEBRAE com excelência e responsabilidade social e ambiental.



**9.6** A sistemática de avaliação do desempenho da Contratada terá foco em 05 (cinco) dimensões, a saber:

**9.6.1 ATENDIMENTO:** O atendimento da contratada é satisfatório, seus funcionários estão capacitados e há monitoramento no atendimento realizado;

**9.6.2 SATISFAÇÃO:** A satisfação do SEBRAE (gestor do contrato e usuário final) é avaliada por método formal com posterior reunião de relacionamento do gestor do contrato e responsável pela contratada, para avaliação de desempenho apurado e pactuação de eventuais ações de melhoria;

**9.6.3 PRAZO:** As entregas ocorrem nos prazos aqui pactuados. O atraso nas entregas provoca danos ao SEBRAE;

**9.6.4 QUALIDADE:** A qualidade da entrega é realizada dentro dos requisitos do contrato, não há registro de recusas, multas ou advertências à contratada;

**9.6.5 FALHAS:** Há falhas no fornecimento. E quando existentes são prontamente resolvidas.

**9.7** Diante das obrigações e reponsabilidades elencadas no presente Contrato, será feita a Gestão por Indicadores de acordo com o desempenho da Contratada e das condições gerais do fornecimento nas dimensões indicadas no item anterior.

**9.8** O Gestor do Contrato será responsável pela criação de mecanismos, instrumentos de gestão, fiscalização e acompanhamento, análise dos resultados (ações efetuadas e avanços obtidos); pontos críticos; ações corretivas, Elaboração Plano de Melhorias, Elaboração de Formulários de Aplicação para registro e análise dos resultados, Recebimento, análise e sistematização das informações e demais ferramentas para evidenciar a gestão Contratual por indicadores de acordo com as dimensões: **ATENDIMENTO, PRAZO, SATISFAÇÃO, FALHAS e QUALIDADE.**

**9.8.1** Sistemática de Acompanhamento do Desempenho da Contratada:

**9.8.1.1** Categorização dos resultados:

SITUAÇÃO DAS DIMENSÕES (Atendimento, Prazo, Satisfação, Falhas e Qualidade)	METAS	
	PERCENTUAL	STATUS
<b>SUPERADA</b>	acima de 81%	<b>MUITO BOM</b>
<b>CUMPRIDA</b>	entre 70% e 80%	<b>BOM</b>
<b>CUMPRIDA PARCIALMENTE</b>	entre 60% e 69%	<b>REGULAR</b>
<b>NÃO CUMPRIDA</b>	menos de 60%	<b>RUIM</b>

**9.9** A Contratada obriga-se a atingir a pontuação mínima de 70% (setenta por cento) em cada uma das dimensões para que sirva de subsidio aos tomadores de decisão do SEBRAE/TO para possível renovação ou aditivo contratual e para evidenciar se o Contrato está realmente atendendo ao objetivo proposto nas condições e parâmetros previamente definidos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO E DAS PENALIDADES**

O presente instrumento poderá ser rescindido unilateralmente, por iniciativa do SEBRAE/TO, na ocorrência do inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas pela CONTRATADA, sem prejuízo de outras penalidades previstas no instrumento convocatório ou neste contrato.

**10.1** É obrigação de a contratada manter, durante a integral execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão do contrato e a execução de garantia para ressarcimento dos valores e indenizações devidos ao Sebrae/TO, além das penalidades já previstas neste contrato.

**10.2** Constituem ainda motivos para rescisão unilateral do contrato, por parte do SEBRAE/TO, os seguintes:

- a) O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- c) O atraso injustificado no início do serviço;
- d) A paralisação do serviço, sem justa causa e prévia comunicação ao SEBRAE/TO;
- e) **A subcontratação, a cessão ou transferência, parcial ou total do objeto contratual;**
- f) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como a de seus superiores;
- g) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma prevista neste contrato;
- h) A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- i) A dissolução da sociedade;
- j) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, bem como a sua associação com outrem, fusão, cisão ou incorporação, que prejudique ou inviabilize a execução do contrato;
- k) Razões de interesse administrativo do SEBRAE/TO;
- l) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

**10.3** A rescisão do contrato poderá ser amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência do SEBRAE/TO.

- a) A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de parecer da Unidade de Articulação e Conhecimento e de autorização escrita e fundamentada da Diretoria Técnica do SEBRAE/TO;
- b) A rescisão do contrato poderá dar-se, ainda, judicialmente, nos termos da legislação em vigor.

**10.4** Ocorrendo atraso na execução dos serviços, sem que tenham sido apresentadas justificativas plausíveis, estará caracterizado o descumprimento total das obrigações assumidas, caso em que o SEBRAE/TO poderá optar pela rescisão do contrato, eximindo-o de qualquer obrigação residual relacionada ao serviço contratado.

**10.5** Quando a rescisão ocorrer com base na letra “k” do item 10.2, sem que haja culpa da CONTRATADA, o SEBRAE/TO ressarcirá os prejuízos devidamente comprovados que a CONTRATADA houver sofrido, tendo esta, ainda, direito aos pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão.

**10.6** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo de contratação, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

- 10.7** Sem prejuízo das sanções previstas na cláusula seguinte, na hipótese de rescisão administrativa do presente contrato, o SEBRAE/TO reserva-se o direito de reter os créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados ao mesmo.
- 10.8** A prática de atos ilícitos, tais como: retardamento na execução do certame, não manutenção da proposta de preço, comportar-se de modo inidôneo, fazer declaração falsa, cometer fraude fiscal e a falta de assinatura do contrato pela licitante vencedora, em quaisquer das fases do procedimento licitatório, garantido o direito prévio do contraditório e da ampla defesa, implicará na aplicação das penalidades estipuladas no Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE (Arts. 31 e 32);
- 10.9** A inexecução total ou parcial injustificada, a execução deficiente, irregular ou inadequada do objeto licitatório, assim como o descumprimento dos prazos e condições estipulados implicará nas penalidades abaixo mencionadas:
- 10.9.1** Advertência;
  - 10.9.2** Multas;
  - 10.9.3** Suspensão temporária do direito de licitar ou contratar com o SISTEMA SEBRAE, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
  - 10.9.4** Rescisão Contratual.
- 10.10** A advertência consiste em repreensão por escrito imposta pelo não cumprimento das normas de licitação ou dos contratos celebrados.
- 10.11** As multas aplicáveis obedecerão a seguinte gradação:
- 10.11.1** Multa compensatória no importe de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia, pelo atraso na execução dos serviços, calculado, sobre o valor contratado, até o limite de 9,9%, correspondentes a até 30 (trinta) dias de atraso;
  - 10.11.2** Multa compensatória no percentual de 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia, pelo atraso na execução dos serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor contratado, em caráter excepcional e a critério do SEBRAE/ TO, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;
  - 10.11.3** Multa moratória no importe de 2% (dois por cento) por descumprimento do prazo de entrega e de quaisquer cláusulas do ajuste, calculados sobre o valor contratado, sem prejuízo da aplicação das multas previstas nos subitens 10.4.1 e 10.4.2;
  - 10.11.4** . Multa moratória no percentual de 5% (cinco por cento) pela recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido ou rescisão da avença provocada pela Contratada, calculados sobre o valor do contrato, sem prejuízo da aplicação das multas previstas nos subitens 10.4.1 e 10.4.2;
- 10.12** A multa poderá ser aplicada juntamente com outras sanções segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, desde que observado o princípio da proporcionalidade.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS ANEXOS**

Fazem parte deste instrumento, como se transcritos fossem, o Edital do Pregão Presencial SEBRAE/TO n.º 020/2015 e seus anexos, o ato de sua homologação e a proposta de preços e a

documentação apresentada pela CONTRATADA e a Ata de Registro de Preços n.º \_\_\_/2015.

**CLÁUSULAS DÉCIMA SEGUNDA – DA RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL**

**12.1** A contratada se compromete, sob pena de infração e rescisão contratual, a:

- I. Não permitir a prática de trabalho análogo ao escravo ou qualquer outra forma de trabalho ilegal, bem como implementar esforços junto aos seus respectivos fornecedores de produtos e serviços, a fim de que esses também se comprometam no mesmo sentido.
- II. Não empregar menores de 18 anos para trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de dezesesseis anos para qualquer trabalho, com exceção a categoria de Menor Aprendiz.
- III. Não permitir a prática ou a manutenção de discriminação limitativa ao acesso na relação de emprego, ou negativa com relação a sexo, origem, raça, cor, condição física, religião, estado civil, idade, situação familiar ou estado gravídico, bem como a implementar esforços nesse sentido junto aos seus respectivos fornecedores.
- IV. Respeitar o direito de formar ou associar-se a sindicatos, bem como negociar coletivamente, assegurando que não haja represálias.
- V. Buscar a incorporação em sua gestão dos Princípios do Pacto Global, disponível em <http://www.pactoglobal.org.br/dezPrincipios>, bem como o alinhamento com as diretrizes da Política de Responsabilidade Social Empresarial do SEBRAE/TO disponível em [www.sebrae.to.com.br](http://www.sebrae.to.com.br).
- VI. Executar os serviços adotando padrão de competência e integridade ética e profissional. Para os propósitos deste parágrafo, define-se:
  - a) **“Padrão de competência”**: a capacidade de mobilizar conhecimentos, valores e decisões para agir de modo pertinente numa determinada situação de acordo com os serviços contratados;
  - b) **“Padrão de integridade ética e profissional”**: atender ao padrão ético estabelecido no Código de Ética do SEBRAE/TO disponível em [www.sebrae.com.br/uftocantins](http://www.sebrae.com.br/uftocantins).
- VII. Deverão ser atendidas, além da legislação nacional, as regras específicas do SEBRAE/TO para prevenir e combater fraudes e corrupção que possam ocorrer durante a preparação e execução dos serviços contratados, ficando estabelecido que o Contratado deve observar e fazer observar o padrão de ética estabelecido pelo Código de Ética do SEBRAE/TO durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos deste parágrafo, definem-se:
  - a) **“prática corrupta”**: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação do colaborador no processo de licitação ou na execução de contrato;
  - b) **“prática fraudulenta”**: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
  - c) **“prática conluiada”**: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;
  - d) **“prática coercitiva”**: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
  - e) **“prática obstrutiva”**: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do Sebrae/TO, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito do contratante promover inspeção.
- VIII. Proteger e preservar o meio ambiente, bem como buscar prevenir e erradicar práticas que lhe sejam danosas, exercendo suas atividades em observância dos atos legais, normativos e

administrativos relativos às áreas de meio ambiente, emanadas das esferas federal, estaduais e municipais e implementando ainda esforços nesse sentido junto aos seus respectivos fornecedores;

- IX.** Desenvolver suas atividades respeitando a legislação ambiental, fiscal, trabalhista, previdenciária e social locais, bem como os demais dispositivos legais relacionados proteção dos direitos humanos, abstendo-se de impor aos seus colaboradores condições ultrajantes, sub-humanas ou degradantes de trabalho. Para o disposto desse artigo define-se:
- a) “Condições ultrajantes”:** condições que expõe o indivíduo de forma ofensiva, insultante, imoral ou que fere ou afronta os princípios ou interesses normais, de bom senso, do indivíduo.
  - b) “Condições sub-humanas”:** tudo que está abaixo da condição humana como condição de degradação, condição de degradação abaixo dos limites do que pode ser considerado humano, situação abaixo da linha da pobreza.
  - c) “Condições degradantes de trabalho”:** condições que expõe o indivíduo à humilhação, degradação, privação de graus, títulos, dignidades, desonra, negação de direitos inerentes à cidadania ou que o condicione à situação de semelhante à escravidão.

- 12.2** A CONTRATANTE poderá recusar o recebimento de qualquer serviço, material ou equipamento, bem como rescindir imediatamente este Contrato, sem qualquer custo, ônus ou penalidade, garantida a prévia defesa, caso se comprove que a CONTRATADA, subcontratados ou fornecedores utilizem-se de trabalho em desconformidade com as condições referidas nas cláusulas supracitadas.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA GARANTIA**

- 13.1** A contratada deverá recolher, em nome do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Tocantins – SEBRAE/TO, **em até 30 (trinta) dias após a assinatura deste instrumento contratual**, uma das garantias abaixo elencadas, previstas no Artigo 27 do Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE, correspondente a 2% (dois por cento) do valor do Contrato:

**a) Caução em dinheiro:**

a.1) A caução em dinheiro será efetuada junto ao Banco do Brasil. Sobre a caução prestada em dinheiro incidirá tão-somente, a atualização correspondente ao índice de variação do rendimento da caderneta de poupança, a contar da data do depósito até o seu efetivo levantamento.

**b) Fiança bancária:**

b.1) A fiança bancária será formalizada através de carta de fiança fornecida por instituição bancária e deverá estar registrada em cartório competente, e obrigatoriamente deverá conter:

- Prazo de validade, que deverá corresponder ao prazo de vigência do Contrato;
- Cláusula que assegure a atualização do valor afiançado;
- Expressa renúncia, pelo fiador, aos benefícios do artigo 827 do Código Civil Brasileiro.

**c) Seguro garantia:**

c.1) O seguro garantia deverá atender aos requisitos da legislação aplicável.

- 13.2** O comprovante de recolhimento de qualquer das garantias, deverá ser apresentado à Unidade de Administração e Finanças do SEBRAE no prazo máximo estipulado no item anterior, sob pena de rescisão contratual, estando passível de aplicação da multa correspondente a 10% (dez por cento) do valor anual do Contrato e aplicação da penalidade de suspensão do direito de contratar com o Sistema SEBRAE por período de até 2 (dois) anos.
- 13.3** A garantia prestada pela contratada poderá responder pelas multas que venham a ser aplicadas, em decorrência de inadimplemento e/ou penalidades, e somente será levantada após o término do contrato, desde que integralmente cumpridas as obrigações.
- 13.4** Havendo revisão do valor contratado ou alteração que implique no aumento quantitativo do objeto do contrato, o valor da garantia deverá ser complementado em igual proporção.
- 13.5** Caso a vigência do contrato seja prorrogada, a garantia na modalidade de fiança bancária ou seguro-garantia deverá ser renovado no prazo de 05 (cinco) dias contados da assinatura do respectivo termo aditivo.
- 13.6** Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, de forma que não mais represente **2% (dois por cento)** do valor do contrato, a contratada se obriga a fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data em que foi notificada pelo SEBRAE/TO.
- 13.7** A garantia será liberada ou restituída no prazo de 15 (quinze) dias úteis, após o encerramento do contrato, desde que não tenham ocorrido penalidades.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 14.1** As omissões deste contrato e as dúvidas oriundas de sua interpretação serão sanadas de acordo com o que dispuserem o Edital do Pregão Presencial SEBRAE/TO n.º 020/2015, da Ata de Registro de Preços n.º \_\_\_/2015 e a proposta apresentada pela CONTRATADA, prevalecendo, em caso de conflito, as disposições do Edital sobre as da proposta.
- 14.2** **É VEDADA A SUBONTRATAÇÃO PARCIAL OU TOTAL DO OBJETO CONTRATUAL.**
- 14.3** **Este contrato poderá ser aditado nas hipóteses de complementação ou supressão do quantitativo do objeto licitado em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial, caso seja necessário e acordado entre as partes.**
- 14.4** Respeitadas as cláusulas contratuais, cabe ressaltar que os casos omissos serão resolvidos entre as partes, em comum acordo, conforme o Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE ou, ainda, pelos preceitos do direito público, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos Contratos e as disposições do direito privado.
- 14.5** Os impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para fiscais que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, do contrato ou de sua execução, serão de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, assim definido na norma tributária, sem direito a reembolso.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO**



## PREGÃO PRESENCIAL SEBRAE/TO N.º 020/2015

Página 55 de 56

Fica eleito o foro de Palmas/TO para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução deste contrato, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem de acordo, firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito legal, na presença de duas testemunhas que abaixo assinam.

Palmas - TO, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.

Pelo **SEBRAE**:

**Omar Antônio Hennemann**  
Diretor Superintendente do SEBRAE/TO

**Jarbas Luis Meurer**  
Diretor Administrativo Financeiro

Pela **CONTRATADA**:

\_\_\_\_\_

TESTEMUNHAS:

\_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF nº

\_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF nº

**ANEXO VII**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 020/2015**  
**MODELO / SIMULAÇÃO PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS FINAIS**

**Exemplo fictício para a composição de preços.**

1. A empresa (fictícia) apresenta em sua proposta inicial o valor global de R\$ 97,00 (noventa e sete reais).
2. Após sucessivos lances verbais das licitantes, a empresa (fictícia) foi considerada vencedora da Licitação, com o valor final de R\$ 85,00 (oitenta e cinco reais).
3. Para **apresentação da sua nova proposta**, os preços devem ser calculados de acordo com a seguinte fórmula:

**FÓRMULA PARA SE ENCONTRAR O PERCENTUAL DE REDUÇÃO:**

$$PR = \frac{(PI - PF) \times 100}{PI}$$

Onde:

**PR = Percentual de redução**

**PI = Proposta inicial**

**PF = Proposta Final**

Exemplo:

$$PR = \frac{(97,00 - 85,00) \times 100}{97,00} \quad PR = \frac{12,00 \times 100}{97,00} \quad PR = \frac{1.200}{97,00} \quad PR = 12,37\%$$

**O PERCENTUAL DA DIFERENÇA ENCONTRADA ENTRE O VALOR TOTAL INICIAL DA PROPOSTA E O VALOR TOTAL DO ÚLTIMO LANCE DEVERÁ SER APLICADO PROPORCIONALMENTE EM TODOS OS ITENS, PARA APURAÇÃO DO VALOR REAL DA PROPOSTA VENCEDORA QUE POSTERIORMENTE DEVERÁ SER ENCAMINHADA À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, PARA SUA HOMOLOGAÇÃO.**