

PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2023 - SENAR-AR/RN
EDITAL

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Administração Regional do Rio Grande do Norte (SENAR-AR/RN), sociedade civil sem fins lucrativos, com sede na Rua Dom José Tomaz, 995, Tirol - Natal, RN, inscrita no CNPJ nº 04.256.238/0001-33, por intermédio de sua Pregoeira, nomeada através da Portaria nº 03/PRESIDENTE/2023, torna público que fará Licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do Tipo **MENOR PREÇO POR ITEM, COM REGISTRO DE PREÇO**, objetivando a **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de BUFFET, para atender aos eventos do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional do Rio Grande do Norte - SENAR-AR/RN**, conforme quantitativos e condições estipuladas no Termo de Referência e Anexos constantes neste Edital, bem como as condições e o limite previsto no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR para essa modalidade de licitação e, onde cabível, a Lei nº 8.666, de 21 de março de 1993 e suas alterações.

1 - DA ABERTURA

1.1. A Pregoeira receberá os envelopes de Documentação e Propostas de Preços em sessão aberta, pública, a ser realizada conforme abaixo:

Local: Sala de Reuniões do SENAR-AR/RN

Data: **19/07/2023 (quarta-feira)**

Horário: **09h00min (nove horas)**

1.2. Se, por qualquer razão, não houver expediente na data fixada, fica adiada a reunião para o primeiro dia útil subsequente, à mesma hora e local, salvo disposição em contrário.

2 - DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de BUFFET, para atender aos eventos do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional do Rio Grande do Norte - SENAR-AR/RN, conforme especificações mínimas e quantidades constantes nos Anexos

deste Edital, destacando-se que o SENAR-AR/RN não será obrigado a solicitar, durante a vigência da ata de registro de preços, todos os itens relacionados abaixo, os quais serão requisitados de acordo com a necessidade do SENAR-AR/RN.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	Lanche - Natal e/ou Parnamirim Salgados variados (fritos, folhados e de forno), biscoitos doces e salgados, cachorro quente ou sanduíche, refrigerante (2 sabores), suco (2 sabores), água e café.	Und.	1.940
2	Coquetel - Mossoró Salgados folhados e de forno, pães de queijo, patê de dois tipos, finger food (3 opções: bacalhau, carne de sol na nata, casquinha de caranguejo, camarão empanado com molho shoyu, escondidinho, canapés, dadinho de tapioca), bandeja de frios contendo: lâminas de embutidos (salames, peito de peru, presunto de peru, blanquet de peru, copa), lâminas de queijos (reino, gouda, parmesão, gorgonzola, brie) guarnecidos de geleias de de frutas de dois tipos, pães diversos (artesanais, italiano, australiano, grissinis, pita), 01 (um) mini-sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada (quiche); pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; 01(um) tipo de salada de frutas, com leite condensado; mesa de sobremesas (tortas, cheesecake de frutas vermelhas/goiaba e mousses sabores: maracujá, chocolate; morango, doces caseiros de frutas), frutas cortadas, espetinhos de frutas para mergulhar no leite condensado, mel ou chocolate, água mineral, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores, convencionais e diet), água de coco e gelo.	Und.	200

3	Coquetel - Natal e/ou Parnamirim Salgados folhados e de forno, pães de queijo, patê de dois tipos, finger food (3 opções: bacalhau, carne de sol na nata, casquinha de caranguejo, camarão empanado com molho shoyu, escondidinho, canapés, dadinho de tapioca), lâminas de embutidos (salames, peito de peru, presunto de peru, blanquet de peru), lâminas de queijos (reino, gouda, parmesão, gorgonzola, brie) guarnecidos de geleias de dois tipos, pães diversos (artesanais, italiano, australiano, grissinis, pita), suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores), café e água.	Und.	400
4	Coffee-break - Mossoró Lâminas de frios contendo: queijos (gouda, reino, provolone, gorgonzola, parmesão, mussarela, prato) e embutidos (salame, presunto, copa lombo, blanquet de peru, peito de peru) e outros (em média 100 g por pessoa); 5 (cinco) tipos de salgados, sendo 02 (dois) tipos de salgados fritos e 03 (três) tipos de salgados de forno com tamanho unitário padrão coquetel; 01 (um) mini-sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada (quiche, empadão); 01(um) tipo de salada de frutas (guarnecida de leite condensado, mel); 02 (dois) tipos de bolo caseiro, (podendo ser nos sabores: ameixa, chocolate, laranja, limão, cenoura); 01 (um) tipo de bolo rocambole (goiaba, leite condensado, doce de leite ou chocolate); 01 (um) tipo de torta doce; 03 (três) tipos de biscoito caseiro, sendo 02 (dois) doces e 01 (um) salgado; pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; água mineral sem gás; água mineral, suco (03 sabores), refrigerante (03 sabores, convencionais e diet), 03 (três) tipos de bebidas quentes não adoçadas (café, chá e chocolate quente); sachês de açúcar e adoçante.	Und.	50

5	Coffee-break - Natal e/ou Parnamirim Serviço de coffee break - bandeja de frios contendo: queijo, salaminho, presunto, copa, blanquet e outros (em média 100 g por pessoa); 4 (quatro) tipos de salgados, sendo 02 (dois) tipos de salgados fritos e 02 (dois) tipos de salgados de forno com tamanho unitário padrão coquetel; 01 (um) mini-sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada; 01(um) tipo de salada de frutas ; 02 (dois) tipos de bolo caseiro, (podendo ser nos sabores: ameixa, chocolate, laranja, limão, cenoura); 01 (um) tipo de torta doce; 03 (três) tipos de biscoito caseiro, sendo 02 (dois) doces e 01 (um) salgado; pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; água mineral sem gás; 03 (três) variedades de refrigerantes, sendo 01 (um) diet; 03 (três) variedades de sucos de frutas da época, não adoçados; 03 (três) tipos de bebidas quentes não adoçados (café, chá e chocolate quente); sachês de açúcar e adoçante.	Und.	370
6	Almoço - Natal e/ou Parnamirim Arroz, salada (02 opções, uma crua e uma cozida, podendo ser: vinagrete, maionese de batata e ovo cozido, salada com macarrão, salpicão, salada de folhas tomate e queijos), rocambolo, feijão, farofa, massa (01 opção entre – macarrão penne, talharim), salgado (01 opção entre – quiche, folhado), proteína (02 opções entre – bovina, frango, peixe, carneiro, paçoca), frutas (02 opções), sobremesa, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores), água e café.	Und.	1.000
7	Almoço - festa do boi – Parnamirim Arroz, salada (02 opções, uma crua e uma cozida, podendo ser: vinagrete, maionese de batata e ovo cozido, salada com macarrão, salpicão, salada de folhas tomate e queijos), feijão (branco, verde, marrom ou preto), farofa, massa (01 opção entre – macarrão penne, talharim), proteína (02 opções entre – bovina, suína, caprina, frango, peixe – ex: carneiro torrado, galinha cozida, carne de sol, linguiça toscana ou de frango, linguiça calabresa, galeto assado, creme de galinha, paçoca), frutas (02 opções), sobremesa, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores), água e café.	Und.	2.950

8	<p>Jantar - Natal e/ou Parnamirim</p> <p>Cardápio: 06 (seis) tipos de salgados finos, de forno, folhados e tipo canapés (com uma base, recheio e decoração) servidos em lâminas nas mesas dos convidados; 06 (seis) tipos de entradinhas volantes: risotos, saladas (ceviche, vinagrete de polvo ou frutos do mar, salada com biffum) bacalhau, carne de sol na nata, casquinho de caranguejo, camarão empanado com molho shoyu ou teriaki, escondidinho, canapés, dadinho de tapioca; mesa posta de aperitivos: terrines acompanhadas com salada fresca; burratas acompanhadas com salada fresca; molho para salada, a parte; lâminas de embutidos (salames, peito de peru, presunto de parma) apresentados com frutas frescas, secas, ervas, brotos e flores comestíveis; lâminas e peças inteiras de queijos selecionados (reino, gouda, provolone, parmesão, gorgonzola, gruyere, emmental, edam) e apresentados com frutas frescas, secas, ervas, brotos e flores comestíveis e guarnecidos de geleias de dois tipos; pães diversos (italiano, australiano), pães rústicos, pães pita e grissinis; antepastos (caponata, pesto); quiches de dois tipos; peça de brie (folhado com nuts/com geleia de frutas/com favo de mel). Mesa de jantar montada: saladas: ceviche, vinagrete de polvo ou frutos do mar, salada caprese, saladas frescas, salada com massa e salada de bacalhau; filé ao molho (funghi/madeira); camarão ao molho (bechamel/4 queijos); lagosta ao molho (bechamel); arroz branco (com nozes); peru; massas (penne) e 2 opções de molhos (funghi, pomodoro, bechamel, 4 queijos, pesto); mesa de sobremesas: tortas, cheesecake de frutas vermelhas e mousses (sabores: maracujá, chocolate; morango), água mineral, sucos, refrigerantes convencionais e diet, água de coco e gelo; mesa de café, licor e petit fours.</p>	Und.	400
---	--	------	-----

2.1.1. Lanche - Natal e/ou Parnamirim;

2.1.2. Coquetel - Mossoró;

2.1.3. Coquetel - Natal e/ou Parnamirim;

2.1.4. Coffee-break - Mossoró;

2.1.5. Coffee-break - Natal e/ou Parnamirim;

2.1.6. Almoço - Natal e/ou Parnamirim;

2.1.7. Almoço - festa do boi – Parnamirim;

2.1.8. Jantar - Natal e/ou Parnamirim;

3 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 - A estimativa de preço decorre de pesquisa de mercado realizada pelo setor competente desta Regional, e constitui-se em mera previsão dimensionada, não estando o SENAR-AR/RN obrigado a realizá-la em sua totalidade, e não cabendo à contratada o direito de pleitear qualquer tipo de reparação.

3.2 - As despesas com a execução dos serviços contratados correrão por conta dos recursos próprios do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Administração Regional do Rio Grande do Norte – SENAR-AR/RN.

4 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta licitação toda e qualquer pessoa jurídica com atuação na área de abrangência no objeto licitado, e em regular funcionamento, atendidos os termos deste Edital.

4.2. Não será permitida a participação direta ou indireta nesta licitação:

a) de empresa cujos sócios ou proprietários sejam funcionários ou dirigente do SENAR-AR/RN;

b) de empresa que, a qualquer tempo, possua restrições quanto à capacidade técnica, idoneidade financeira e regularidade fiscal;

c) de empresa que se encontre sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação e de empresa concordatária;

d) de empresa em consórcio ou que se encontre incurso na penalidade prevista no art. 31, inciso III, do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR-AR/RN;

e) de empresas do mesmo grupo econômico com propostas distintas, nem empresas que tenham dualidade de quotistas ou acionistas em comum, quer majoritário, quer minoritário;

4.3 Serão consideradas inabilitadas, de plano, as proponentes que deixarem de

apresentar qualquer dos documentos obrigatórios exigidos no presente edital, ou incorrerem em qualquer dos impedimentos mencionados nas alíneas “a” a “e” do subitem anterior.

4.4. Embora este edital tenha sido elaborado estritamente de acordo com os princípios da legalidade, da razoabilidade, da impessoalidade e da competitividade, fica expressamente estipulado que, a critério exclusivo da Pregoeira e Equipe de Apoio, simples irregularidade formal, que evidencie lapso ou desatenção, que não altere nem afete o conteúdo e a legitimidade dos documentos apresentados e que não cause prejuízos aos concorrentes e ao SENAR-AR/RN, será considerada irrelevante, não podendo ensejar a inabilitação e/ou desclassificação das proponentes.

5. DA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO DA PROPOSTA E CREDENCIAMENTO

5.1. Às **09h00 (nove horas)** do dia **19/07/2023**, na sede do SENAR-AR/RN, os representantes das empresas proponentes deverão entregar os envelopes de documentação e de propostas e, identificar-se, exibindo cédula de identidade oficial e a comprovação de sua condição mediante apresentação da seguinte documentação original ou cópia devidamente autenticada:

- a) quando a representação for exercida na forma de seus atos de constituição, por sócio ou dirigente, o documento de credenciamento consistirá, respectivamente, na apresentação de cópia do ato que estabelece a prova de representação da empresa, onde conste o nome do sócio e os poderes para representá-la ou cópia da ata da assembleia de eleição do dirigente e/ou contrato social;
- b) caso o preposto não seja seu representante estatutário ou legal, o credenciamento será feito por meio de procuração, contendo poderes expressos para praticar todos os atos necessários a este procedimento licitatório, com firma reconhecida em cartório, acompanhada dos atos constitutivos e de nomeação dos administradores da empresa;
- c) As MICRO EMPRESAS – ME e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP, deverão apresentar comprovante de enquadramento para se utilizarem das prerrogativas previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006;

5.1.1. A participação de representante não credenciado, na forma deste edital, não implica na inabilitação da respectiva empresa proponente, mas impedirá o representante de manifestar-se e responder por ela.

5.1.2. Não será permitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

5.2. A documentação de habilitação e a proposta de preço serão entregues em envelopes separados e devidamente fechados, dirigidos à Pregoeira e sua Equipe de Apoio do SENAR, contendo na parte externa os dizeres constantes no modelo abaixo:

ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA DE PREÇOS

À PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO - SENAR-AR/RN

PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2023 – SENAR-AR/RN

NOME DO LICITANTE

CNPJ DO LICITANTE

ENDEREÇO DO LICITANTE

ENVELOPE Nº 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

À PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO - SENAR-AR/RN

PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2023 – SENAR-AR/RN

NOME DO LICITANTE

CNPJ DO LICITANTE

ENDEREÇO DO LICITANTE

5.2.1. Após a Pregoeira declarar encerrado o prazo para recebimento dos envelopes, nenhum outro envelope ou documento será aceito.

5.2.2. Em nenhuma hipótese será concedido prazo para apresentação de documentos exigidos e não entregues no respectivo envelope.

5.2.3. Envelopes poderão ser encaminhados por via postal ou entregues em local, dia ou horário estabelecidos neste Edital.

6. DA HABILITAÇÃO

6.1. Para habilitação, os interessados deverão apresentar no Envelope nº 02 – Documentação, em cópia autenticada por tabelião de notas ou pela Pregoeira e sua Equipe de Apoio, mediante apresentação das vias originais, os seguintes

documentos, não sendo aceito cópia de fac-símile:

6.1.1 Habilitação Jurídica:

- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e seus aditivos em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedade por ações, acompanhado da documentação de eleição de seus administradores; ou contrato social consolidado, cédula de identidade do (s) sócio (s) administrador (es). Os procuradores que possuírem poderes para assinar proposta de preço devem anexar à habilitação jurídica cópia da cédula de identidade;
- b) Cartão de CNPJ;
- c) Declaração de Inexistência de fato impeditivo da habilitação, nos termos do modelo constante do **ANEXO II** deste edital;
- d) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal, conforme **ANEXO III**.

6.1.2 Qualificação Técnica:

- a) Apresentar, no mínimo, 1 (um) atestado de capacidade técnica, pertinente e compatível com o objeto da licitação, podendo ser emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado;
- b) O(s) atestado(s) deverá (ão) constar ainda: nome da empresa onde foram fornecidos os objetos, nome completo, telefone e assinatura do responsável da empresa que está fornecendo o atestado.
- c) Atender a **Resolução CFN nº 378/2005**, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências, apresentando:
 - c.1) Alvará de Registro Sanitário de Estabelecimento de Produtos Alimentícios expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;
 - c.2) Comprovação de que a licitante possui em seu quadro nutricionista;
 - c.3) Declaração firmada pelo representante legal da contratada, sob as penas da lei, de que possui e manterá responsável técnico/nutricionista no decorrer da vigência do contrato.
- d) A comprovação do vínculo empregatício do Nutricionista com a licitante deverá ser feita a partir dos seguintes documentos: Contrato social, caso seja sócio;

Carteira de trabalho; Contrato de prestação de serviços; Certidão de registro da licitante no Conselho Regional de Nutrição, se nela constar o nome do profissional indicado.

e) Comprovar, por meio de anotações na CTPS ou contrato de prestação de serviços, que o NUTRICIONISTA, responsável técnico pelos serviços de buffet, tem, **no mínimo, 06 (seis) meses** de efetiva atividade na empresa, bem como na função supracitada.

6.1.3 Qualificação Econômico-Financeira:

a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (acompanhados de cópia dos termos de abertura e encerramento do Livro Diário, devidamente autenticado pela Junta Comercial), que comprovem a boa situação financeira da empresa;

a.1) Para fins desta licitação, será admitida a apresentação de Escrituração Contábil Digital (SPED Contábil);

b) As empresas recém-constituídas deverão apresentar o balanço de abertura;

c) Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida em data não superior a 60 (sessenta) dias da sua apresentação.

6.1.4 Regularidade Fiscal:

a) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e contribuições sociais, emitida pela Secretaria da Receita Federal;

b) Certificado de Regularidade do FGTS;

c) Certidão conjunta negativa de débitos relativos aos Tributos Estaduais e a Dívida Ativa do Estado da sede do licitante;

d) Certidão negativa de débitos para com a Fazenda Municipal, da sede do licitante;

e) Certidão negativa de débitos trabalhistas;

6.1.4.1 - No caso da proponente ser Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), esta deverá apresentar para credenciamento Certidão de

enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante. As sociedades simples, que não registrarem seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar Certidão de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, atestando seu enquadramento nas hipóteses do Art. 3º da Lei Complementar 123/2006.

6.1.4.2 – A empresa que não comprovar a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, com a apresentação de um dos documentos acima descritos, **não terá direito aos benefícios concedidos pela Lei Complementar 123/2006.**

6.1.5. Outras Disposições:

6.1.5.1.1 – Estará dispensado de apresentar os documentos relacionados no item 6.1.1, “a”, a proponente que apresentá-los por ocasião do seu credenciamento.

7 - DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1 A proposta de preços deverá ser apresentada atendendo aos requisitos abaixo:

- a) Via em papel timbrado, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, com valores expressos em moeda corrente nacional, contendo local, data, nome completo e assinatura do representante legal;
- b) Obedecer ao objeto constante no item 2 deste Edital combinado com o ANEXO IV deste Edital;
- c) Os valores deverão ser cotados em valores unitários e totais, em algarismo e por extenso, sendo fixo e irrevogável. Em caso de divergência entre o algarismo e o extenso, prevalecerá este último;
- d) Conter declaração expressa de que estão incluídos no preço eventuais valores referentes a taxas, encargos e outros, que incidam ou venham a incidir sobre o serviço a ser contratado;
- e) Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias;

8 - DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

8.1 Na data, horário e local estabelecidos no subitem 1.1, a Pregoeira dará início à abertura desta licitação, mediante recebimento dos envelopes DOCUMENTAÇÃO e PROPOSTA DE PREÇOS.

8.2 Após realizada a verificação das Propostas de Preços (Envelope 1) das empresas licitantes, a Pregoeira comunicará aos participantes quais são aqueles a continuar no processo licitatório.

8.3. Serão classificadas para a fase dos lances verbais as propostas que atenderem às exigências de apresentação e não apresentarem diferença de preços superior a 15% (quinze por cento) do Menor Preço proposto.

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

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

8.6. As propostas que, em razão dos critérios definidos nos itens 8.4 e 8.5, não integrarem a lista de classificadas para a fase de lances verbais, serão consideradas automaticamente desclassificadas do certame.

9 – DOS LANCES VERBAIS

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

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

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

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

9.5. A licitante que não apresentar lance numa rodada não ficará impedida de participar de nova rodada, caso ela ocorra.

9.6. Não havendo lances verbais na primeira rodada, serão consideradas as propostas escritas de preço classificadas para esta fase.

9.7. A Pregoeira após declarar encerrada a fase de lances verbais, ordenará as propostas em ordem crescente de menor preço.

9.8. Será classificada como primeira colocada do certame a licitante que atender as condições do edital e apresentar o Menor Lance por Item. As demais licitantes, que atenderem às exigências de apresentação da Proposta de Preços, serão classificadas em ordem crescente.

9.9. É facultado à Pregoeira no curso da sessão de lances verbais, fixar diferença mínima entre os mesmos, bem como alterar os parâmetros anteriormente definidos, a fim de evitar o prolongamento excessivo da sessão.

10 – DO EXAME DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1. Após a classificação da Proposta de Preço, a Pregoeira procederá à abertura dos Documentos de Habilitação (Envelope 02) exclusivamente da(s) licitante(s) classificada(s) como primeira colocada.

10.2. Se entender necessário, a Pregoeira poderá suspender a sessão para exame dos documentos de habilitação, sendo que a sua decisão deverá ser lavrada em Ata própria e divulgada às licitantes participantes diretamente, ou por publicação.

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

10.4. 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 do Envelope "2" das classificadas seguintes, observando o mesmo procedimento deste item.

11 – DA PROPOSTA DE PREÇO DEFINITIVA

11.1. Ocorrendo lances verbais, a licitante vencedora deverá apresentar em até 02 (dois) dias úteis seguintes à sessão que declarou a empresa vencedora, a Proposta de Preços Definitiva, no mesmo modelo do Anexo IV.

11.2. Na Proposta de Preços Definitiva o ajuste deverá ser realizado de forma linear sobre os preços unitários de cada item e sobre o valor total, aplicando-se o mesmo

desconto, de modo que a Proposta de Preços Definitiva reflita a redução de preço proporcionada pelo lance vencedor.

12 - DO JULGAMENTO, DESEMPATE E ADJUDICAÇÃO.

12.1 O julgamento da PROPOSTA DE PREÇOS será realizado obedecidos os critérios do item 9, sendo considerada vencedora a proposta que apresentar o MENOR PREÇO POR ITEM.

12.2. No caso de empate entre duas ou mais classificadas, a Pregoeira convocará os licitantes a participarem de sorteio, em ato público, ou procederá, na própria sessão, ao desempate mediante sorteio, caso todos estejam presentes.

12.3. O objeto desta licitação será adjudicado ao licitante que apresentar o menor preço, observados os critérios de julgamento previstos no subitem 9, combinado com o subitem 12.1 do presente Edital;

12.4 A decisão da Pregoeira tornar-se-á definitiva após a devida homologação pela autoridade competente.

13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

13.1. Somente caberão recursos escritos e fundamentados da decisão que declarar a empresa vencedora (artigo 22 do RLC), no prazo de 02 (dois) dias úteis contados da comunicação desta decisão, os quais serão dirigidos, por intermédio da Pregoeira, ao Presidente do Conselho Administrativo do SENAR-AR/RN.

13.2. A licitante que puder vir a ter a sua situação efetivamente prejudicada em razão de recurso interposto poderá sobre ele se manifestar no mesmo prazo recursal de 02 (dois) dias úteis, que correrá da comunicação da interposição do recurso, conforme disposto no § 3º art. 22, do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR.

13.3. Os recursos serão julgados pelo Presidente do Conselho Administrativo do SENAR-AR/RN ou por quem este delegar competência nos termos do artigo 23 do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR.

13.4. O provimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.5. Os recursos terão efeito suspensivo.

13.6. Os recursos deverão ser apresentados por meio de petição circunstanciada e protocolados no horário de 08h às 12h e das 13h às 17h, exclusivamente no **Protocolo do SENAR**, situado rua Dom José Tomaz, 995, Tirol – Natal/RN ou através do e-mail: cpl@senarrn.com.br.

14. DA CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

14.1. A Licitante vencedora terá o prazo de 03 (três) dias, contados da data da convocação, para assinar e devolver o instrumento contratual (contrato e/ou Ata de Registro de Preço).

14.2. Transcorrido o prazo previsto no subitem anterior sem que a licitante compareça para assinar o instrumento contratual ou recuse em fazê-lo, a Pregoeira e sua Equipe poderá convocar, observando rigorosamente a ordem de classificação, outra licitante classificada para assiná-lo em igual prazo e nas mesmas condições apresentadas na proposta vencedora ou revogar este certame, independentemente da aplicação das demais sanções previstas para a espécie neste Edital e no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR.

15 - DAS PENALIDADES

15.1 O Descumprimento do objeto licitado sujeitará a licitante as penalidades previstas abaixo, garantida a ampla defesa.

- a) Advertência;
- b) Multa de 2% sobre o valor mensal faturado, dobrável no caso de reincidência, a critério exclusivo do **SENAR-AR/RN**, que será descontado do pagamento subsequente;
- c) Suspensão do direito de licitar ou firmar Contrato com o **SENAR**, durante o prazo de até 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o **SENAR-AR/RN**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a sua reabilitação.

15.2. A multa e a penalidade somente poderão ser relevadas nos casos fortuitos e de força maior, devidamente justificada e comprovada.

16. DA AUTORIDADE COMPETENTE PARA A HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO

16.1. A homologação dos atos deste Pregão Presencial será efetivada pelo Presidente do Conselho Administrativo do SENAR-AR/RN ou por quem este delegar competência.

17. DO PAGAMENTO

17.1. O pagamento será efetuado em moeda corrente, por crédito automático via internet ou boleto bancário, até o 30º (trigésimo) dia a partir da entrega da seguinte documentação:

- a) Nota Fiscal válida, legível e sem rasuras;
- b) Certidão conjunta negativa de débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Certificado de Regularidade do FGTS;
- d) Certidão conjunta negativa de débitos relativos aos Tributos Estaduais e à Dívida Ativa do Estado da sede do licitante;
- e) Certidão negativa de débitos para com a Fazenda Municipal, da sede do licitante;
- f) Certidão negativa de débitos trabalhistas.

17.2. Para liquidação dos valores relativos à execução do objeto, será ainda observado o que segue:

17.2.1. O SENAR se reserva o direito de não efetuar o pagamento correspondente, caso o objeto não esteja em estrita conformidade com as Especificações constantes do Termo de Referência, proposta de preço e contrato celebrado;

17.2.2. As Faturas de Prestações de Serviços, Notas de Serviços ou Nota Fiscal/Fatura não aprovadas pelo SENAR serão devolvidas a LICITANTE, para as devidas correções, acompanhadas dos motivos de sua rejeição, recontando-se para pagamento o prazo estabelecido no subitem 17.1. deste Edital, a partir da sua reapresentação, sem qualquer tipo de correção de seu valor.

18. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO

18.1. Os pedidos de esclarecimentos deverão ser encaminhados à Pregoeira, no endereço eletrônico cpl@senarrn.com.br.

18.2 - Até **02 (dois) dias úteis** antes da data fixada para a realização da sessão,

qualquer interessado poderá solicitar esclarecimento, requerer providências ou impugnar o ato convocatório do PREGÃO, mediante requerimento fundamentado a Pregoeira, que caberá decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

18.3 - Caso o questionamento altere o texto do edital, que afete a formulação da proposta, será designada nova data para a realização da sessão, no mesmo prazo anteriormente fixado, através dos mesmos meios de publicação utilizados inicialmente.

19 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. Serão inabilitadas as licitantes e/ou desclassificadas as propostas que não tenham atendido as condições estabelecidas neste Instrumento Convocatório e seus Anexos, salvo os casos onde todas as licitantes tenham sido inabilitadas ou todas as propostas tenham sido desclassificadas, onde a Pregoeira poderá fixar um prazo para as licitantes apresentarem nova documentação ou outras propostas escoimadas das causas de suas inabilitações ou desclassificações.

19.2. O SENAR-AR/RN se reserva o direito de cancelar esta licitação antes da assinatura do contrato, mediante prévia justificativa, sem que caiba às licitantes qualquer recurso, reclamação ou indenização (art. 40 do RLC).

19.3. A Pregoeira poderá solicitar, a seu critério, esclarecimentos e informações complementares ou efetuar diligências, caso julgue necessário, visando melhor desempenhar suas funções institucionais, desde que disso não decorra a posterior inclusão de documentos que deveriam constar originariamente dos envelopes entregues pelas licitantes.

19.4. Qualquer alteração neste Edital será comunicada aos interessados pela mesma forma com que se deu a divulgação ao texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas. Neste último caso, as alterações serão publicadas exclusivamente na página da entidade na internet, no endereço eletrônico www.senarn.com.br, sem necessidade de reabertura de prazos.

19.5. As empresas interessadas deverão manter-se atualizadas de quaisquer alterações e/ou esclarecimentos sobre o edital, através de consulta permanente ao endereço acima indicado, não cabendo ao SENAR-AR/RN a responsabilidade pela não observância deste procedimento.

19.6. Entregues os envelopes 01 e 02 à Pregoeira e desde que aberto pelo menos um deles, de qualquer um dos licitantes, não será mais permitida a desistência de participação no certame.

19.7. Das sessões públicas serão lavradas atas, as quais serão assinadas pela Pregoeira, a Equipe de Apoio, e pelas licitantes presentes, se assim o desejarem, com os registros de todas as ocorrências.

19.8. Os envelopes das licitantes ainda lacrados e não utilizados no certame serão disponibilizados para retirada no prazo de até 30 (trinta) dias contados da assinatura do contrato;

19.9. Fica eleito o Foro de Natal (RN), para dirimir eventual controvérsia que decorra da presente licitação.

19.10. Constituem partes integrantes e complementares deste instrumento os seguintes anexos:

- Anexo I - Termo de Referência;
- Anexo II - Declaração de Inexistência de fato impeditivo da habilitação;
- Anexo III - Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal;
- Anexo IV – Carta Proposta;
- Anexo V – Minuta de Ata de Registro de Preços.

Natal-RN, 04 de julho de 2023.

Larissa Hermínia Augusto Bezerra
Pregoeira

ANEXO I**TERMO DE REFERÊNCIA****PROCESSO Nº 0419.003584/2023-01****1. OBJETO**

O presente Termo de Referência visa à contratação de empresa especializada na prestação de serviços de **BUFFET**, para atender aos eventos do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional do Rio Grande do Norte - SENAR-AR/RN.

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de serviços de buffet tem a finalidade de atender às demandas de eventos do SENAR-AR/RN, assim como os encontros, as reuniões técnicas e de alinhamento, os treinamentos, os circuitos e as palestras da instituição. Além dos eventos da área de recursos humanos, de arrecadação da organização e do CNA Jovem.

O buffet é imperioso para a viabilidade de eventos, a exemplo Festa do Boi, seminários, palestras motivacionais, encontros de datas comemorativas (dia do trabalhador, dia internacional da mulher), campanhas de prevenção de doenças ocupacionais e não ocupacionais, treinamentos.

A contratação de buffet é importante para o melhor gerenciamento dos encontros, visto que a contratada será responsável pela logística da alimentação, bem como transporte, armazenagem e distribuição das refeições, de forma adequada e higienizada, ficando o SENAR-AR/RN, por sua vez, incumbido pela coordenação das atividades fins dos eventos.

Justifica-se, assim, a contratação tendo em vista a necessidade de oferecer eventos de qualidade aos colaboradores, instrutores, alunos, produtores rurais e parceiros do SENAR-AR/RN. Ademais, maior comodidade e praticidade aos participantes dos eventos, no que tange ao deslocamento e administração do tempo para a realização de refeições.

3. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO**3.1 DETALHAMENTO DO OBJETO**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Lanche - Natal e/ou Parnamirim Salgados variados (fritos, folhados e de forno), biscoitos doces e salgados, cachorro quente ou sanduíche, refrigerante (2 sabores), suco (2 sabores), água e café.	Und.	1.940

2	Coquetel - Mossoró Salgados folhados e de forno, pães de queijo, patê de dois tipos, finger food (3 opções: bacalhau, carne de sol na nata, casquinha de caranguejo, camarão empanado com molho shoyu, escondidinho, canapés, dadinho de tapioca), bandeja de frios contendo: lâminas de embutidos (salames, peito de peru, presunto de peru, blanquet de peru, copa), lâminas de queijos (reino, gouda, parmesão, gorgonzola, brie) guarnecidos de geleias de de frutas de dois tipos, pães diversos (artesanais, italiano, australiano, grissinis, pita), 01 (um) mini-sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada (quiche); pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; 01(um) tipo de salada de frutas, com leite condensado; mesa de sobremesas (tortas, cheesecake de frutas vermelhas/goiaba e mousses sabores: maracujá, chocolate; morango, doces caseiros de frutas), frutas cortadas, espetinhos de frutas para mergulhar no leite condensado, mel ou chocolate, água mineral, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores, convencionais e diet), água de coco e gelo.	Und.	200
3	Coquetel - Natal e/ou Parnamirim Salgados folhados e de forno, pães de queijo, patê de dois tipos, finger food (3 opções: bacalhau, carne de sol na nata, casquinha de caranguejo, camarão empanado com molho shoyu, escondidinho, canapés, dadinho de tapioca), lâminas de embutidos (salames, peito de peru, presunto de peru, blanquet de peru), lâminas de queijos (reino, gouda, parmesão, gorgonzola, brie) guarnecidos de geleias de dois tipos, pães diversos (artesanais, italiano, australiano, grissinis, pita), suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores), café e água.	Und.	400
4	Coffee-break - Mossoró Lâminas de frios contendo: queijos (gouda, reino, provolone, gorgonzola, parmesão, mussarela, prato) e embutidos (salame, presunto, copa lombo, blanquet de peru, peito de peru) e outros (em média 100 g por pessoa); 5 (quatro) tipos de salgados, sendo 02 (dois) tipos de salgados fritos e 03 (três) tipos de salgados de forno com tamanho unitário padrão coquetel; 01 (um) mini-sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada	Und.	50

	(quiche, empadão); 01(um) tipo de salada de frutas (guarnecida de leite condensado, mel); 02 (dois) tipos de bolo caseiro, (podendo ser nos sabores: ameixa, chocolate, laranja, limão, cenoura); 01 (um) tipo de bolo rocambolé (goiaba, leite condensado, doce de leite ou chocolate); 01 (um) tipo de torta doce; 03 (três) tipos de biscoito caseiro, sendo 02 (dois) doces e 01 (um) salgado; pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; água mineral sem gás; água mineral, suco (03 sabores), refrigerante (03 sabores, convencionais e diet), 03 (três) tipos de bebidas quentes não adoçadas (café, chá e chocolate quente); sachês de açúcar e adoçante.		
5	Coffee-break - Natal e/ou Parnamirim Serviço de coffee break - bandeja de frios contendo: queijo, salaminho, presunto, copa, blanquet e outros (em média 100 g por pessoa); 4 (quatro) tipos de salgados, sendo 02 (dois) tipos de salgados fritos e 02 (dois) tipos de salgados de forno com tamanho unitário padrão coquetel; 01 (um) mini-sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada; 01(um) tipo de salada de frutas ; 02 (dois) tipos de bolo caseiro, (podendo ser nos sabores: ameixa, chocolate, laranja, limão, cenoura); 01 (um) tipo de torta doce; 03 (três) tipos de biscoito caseiro, sendo 02 (dois) doces e 01 (um) salgado; pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; água mineral sem gás; 03 (três) variedades de refrigerantes, sendo 01 (um) diet; 03 (três) variedades de sucos de frutas da época, não adoçados; 03 (três) tipos de bebidas quentes não adoçados (café, chá e chocolate quente); sachês de açúcar e adoçante.	Und.	370
6	Almoço - Natal e/ou Parnamirim Arroz, salada (02 opções, uma crua e uma cozida, podendo ser: vinagrete, maionese de batata e ovo cozido, salada com macarrão, salpicão, salada de folhas tomate e queijos), rocambolé, feijão, farofa, massa (01 opção entre – macarrão penne, talharim), salgado (01 opção entre – quiche, folhado), proteína (02 opções entre – bovina, frango, peixe, carneiro, paçoca), frutas (02 opções), sobremesa, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores), água e café.	Und.	1.000

7	<p>Almoço - festa do boi - Parnamirim</p> <p>Arroz, salada (02 opções, uma crua e uma cozida, podendo ser: vinagrete, maionese de batata e ovo cozido, salada com macarrão, salpicão, salada de folhas tomate e queijos), feijão (branco, verde, marrom ou preto), farofa, massa (01 opção entre – macarrão penne, talharim), proteína (02 opções entre – bovina, suína, caprina, frango, peixe – ex: carneiro torrado, galinha cozida, carne de sol, linguiça toscana ou de frango, lingüiça calabresa, galeto assado, creme de galinha, paçoca), frutas (02 opções), sobremesa, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores), água e café.</p>	Und.	2.950
8	<p>Jantar - Natal e/ou Parnamirim</p> <p>Cardápio: 06 (seis) tipos de salgados finos, de forno, folhados e tipo canapés (com uma base, recheio e decoração) servidos em lâminas nas mesas dos convidados; 06 (seis) tipos de entradinhas volantes: risotos, saladas (ceviche, vinagrete de polvo ou frutos do mar, salada com biffum) bacalhau, carne de sol na nata, casquinho de caranguejo, camarão empanado com molho shoyu ou teriaki, escondidinho, canapés, dadinho de tapioca; mesa posta de aperitivos: terrines acompanhadas com salada fresca; burratas acompanhadas com salada fresca; molho para salada, a parte; lâminas de embutidos (salames, peito de peru, presunto de parma) apresentados com frutas frescas, secas, ervas, brotos e flores comestíveis; lâminas e peças inteiras de queijos selecionados (reino, gouda, provolone, parmesão, gorgonzola, gruyere, emmental, edam) e apresentados com frutas frescas, secas, ervas, brotos e flores comestíveis e guarnecidos de geleias de dois tipos; pães diversos (italiano, australiano), pães rústicos, pães pita e grissinis; antepastos (caponata, pesto); quiches de dois tipos; peça de brie (folhado com nuts/com geleia de frutas/com favo de mel). Mesa de jantar montada: saladas: ceviche, vinagrete de polvo ou frutos do mar, salada caprese, saladas frescas, salada com massa e salada de bacalhau; filé ao molho (funghi/madeira); camarão ao molho</p>	Und.	400

(bechamel/4 queijos); lagosta ao molho (bechamel); arroz branco (com nozes); peru; massas (penne) e 2 opções de molhos (funghi, pomodoro, bechamel, 4 queijos, pesto); mesa de sobremesas: tortas, cheesecake de frutas vermelhas e mousses (sabores: maracujá, chocolate; morango), água mineral, sucos, refrigerantes convencionais e diet, água de coco e gelo; mesa de café, licor e petit fours.		
---	--	--

3.2. DETALHAMENTO DA METODOLOGIA DE EXECUÇÃO/ENTREGA

3.2.1. A CONTRATADA deverá oferecer ao SENAR-AR/RN durante o fornecimento das refeições:

- a. Alimentos e bebidas dispostos em mesas, possibilitando assim às pessoas se servirem pessoalmente;
- b. Suco adoçado, salvo recomendação expressa do SENAR-AR/RN, no momento da solicitação;
- c. Refeições acompanhadas de utensílios, tais como: copos de vidro, taças, bandejas, travessas, jarras e talheres inox, guardanapo de papel (exceto no jantar que deverá ser em tecido), palito em madeira;
- d. **Toda cutelaria deverá ser disponibilizada pela contratada, conforme recomendação do SENAR-AR/RN, podendo em algumas situações ser suprida por descartáveis (copos para suco, salada e café; palheta; colher; garfo; faca; pratos pequenos e grandes);**
- e. 1 (um) coordenador e 1 (um) atendente/garçom para cada 50 pessoas, devidamente uniformizado e identificado, ser necessário **também disponibilizar 1 (um) copeiro e 1 (um) cozinheiro;**
- f. Mesas para buffet, mesas de apoio e toalhas de mesa em cores a serem indicadas previamente pelo SENAR-AR/RN.

3.2.2. A CONTRATADA somente retirar as mesas após autorização prévia do coordenador do evento e/ou funcionário do SENAR-AR/RN;

3.2.3. O SENAR-AR/RN enviará a ordem de serviço com **antecedência mínima de 7 (sete) dias corridos**, informando a data, hora de início e término do evento.

4. DA ESTIMATIVA DE PREÇO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA PARA A DESPESA.

4.1. A estimativa de preço decorre de pesquisa de mercado realizada pelo setor competente desta Regional, e constitui-se em mera previsão dimensionada, não estando o SENAR-AR/RN obrigado a realizá-la em sua totalidade, e não cabendo à contratada o direito de pleitear qualquer tipo de reparação;

4.2. As despesas com a execução dos serviços contratados correrão por conta dos recursos próprios do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Administração Regional do Rio Grande do Norte – SENAR-AR/RN

5. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

5.1. O BUFFET deverá ser fornecido nas localidades descritas abaixo:

- a. Os itens 1, 3, 5, 6 e 8 poderão ocorrer em Natal/RN e/ou Parnamirim/RN, em endereço a ser indicado em ordem de serviço;
- b. O item 7 ocorrerá em Parnamirim/RN, em endereço a ser indicado em ordem de serviço;
- c. Os itens 2 e 4 na cidade de Mossoró/RN, em endereço a ser indicado em ordem de serviço.

5.2. Os endereços das localidades especificadas no item 5.1 serão indicados na ordem de serviço.

6. VIGÊNCIA

6.1. A vigência da Ata de Registro de Preços ser celebrada pelo SENAR, decorrente do presente Termo de Referência, será de 12 (doze) meses, conforme o art. 34 do Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste termo de referência e na ordem de serviço;
- b. É de responsabilidade da CONTRATADA providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços;
- c. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da execução do contrato, inclusive encargos trabalhistas, tributários e previdenciários, fiscais e/ou comerciais resultantes da execução dos termos do contrato administrativo decorrente desta licitação, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- d. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, os serviços, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigado, sem prévio assentimento por escrito, da CONTRATANTE;
- e. Prestar, em tempo hábil, todas as informações e esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE, sobre o objeto contratado e atender, pronta e irrestritamente, às reclamações desta;
- f. Quando o contratante solicitar qualquer serviço de buffet, a contratada deve se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já estão incluídas no preço da prestação do serviço:
 - Arrumação adequada do ambiente;
 - Disponibilização de serviço de atendente/garçom, coordenador, **caso seja necessário também de copeiro e cozinheiro**, para o fornecimento de lanches, coffee break,

coquetel, almoço e jantar, devidamente uniformizados e identificados através de crachás, que deverão acompanhar os serviços até o final da realização do evento;

- Disponibilização, proporcional ao número de participantes, toalhas, bandejas, travessas, jarras e talheres inox, louças, copos de vidro, toalha de tecido e guardanapos de papel ou tecido de primeira qualidade, açúcar, adoçante, gelo, água mineral e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços;
 - Disponibilização para o almoço da Festa do Boi - mesas, cadeiras, toalhas para no mínimo 250 (duzentas e cinquenta) pessoas no Parque de Exposições Aristófanos Fernandes, localizado em Parnamirim/RN a serem disponibilizadas durante todos os dias em que houver a prestação do serviço de buffet;
 - Oferecerão no jantar: peças de prataria, de grande porte, condizentes com o evento; placas de identificação em todos os pratos; mesas de madeira, de grande porte, retangulares, medindo, no mínimo, 2 metros, que componham, no mínimo, duas ilhas de serviços, para colocação dos alimentos; mesa com tampo em madeira que comporte de 6 a 8 pessoas sentadas, e com cadeiras em acrílico do modelo tiffany, para os convidados; toalhas e cobre manchas; mesa posta com sousplat, prato de jantar, guardanapos de tecido, porta guardanapos ou com dobraduras, taças, e talheres; peças de gala, cristais, vidros e semelhantes;
 - Verificar, acompanhar e preparar os recursos necessários para servir café e água;
 - Diligenciar para que o buffet seja servido nos horários estabelecidos pelo contratante e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio;
 - Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do serviço licitado, que referentemente aos alimentos deverá ocorrer em carro fechado;
 - Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular;
 - Atender com presteza às solicitações dos participantes no que diz respeito aos serviços de buffet;
 - Deverá diligenciar para que o buffet seja servido nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento; assim como disponibilizar número suficientes de prestadores de serviços, de acordo com o número de participantes do evento;
 - Toda infraestrutura necessária à execução do serviço deverá estar em conformidade com a solicitação da contratante, com **antecedência mínima de 01 (uma) hora do início do evento**;
 - Será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados ao contratante.
- g. Comunicar à contratante, **no prazo mínimo 7 (sete) dias corridos** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o fornecimento das refeições;

- h. A contratada deverá garantir a sanidade e demais características de qualidade, intrínseca dos gêneros alimentícios fornecidos. Deverão ser atendidas as normas, recomendações, práticas de produção e de conduta emitidas pelo Ministério da Saúde e ANVISA;
- i. Substituir, reparar ou corrigir, imediatamente, às suas expensas, no todo ou em parte, o **BUFFET** em que se verifique vícios, defeitos ou incorreções, contados da notificação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- j. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao SENAR-AR/RN ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;
- k. Relatar à contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- l. Sujeitar-se à fiscalização da contratante quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados;
- m. A contratante, por meio do seu representante, poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe da CONTRATADA que participará do evento, para dar as orientações que se fizerem necessárias;
- n. Manter comunicação formal com a instituição por meio de endereço eletrônico, o qual deve ser verificado diariamente e acusado o recebimento. Não o fazendo, **no decurso de 5 (cinco) dias** corridos, o seu silêncio será reputado como comunicação/notificação recebida;
- o. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido;
- p. Manter sempre atualizado o seu endereço e contato telefônico perante a CONTRATANTE.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa vencedora, de acordo como os termos deste documento;
- b. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado;
- c. Proporcionar à contratada as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar o fornecimento contratado, inclusive prestando todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados para fiel execução do contrato;
- d. Solicitar com antecedência **mínima de 7 (sete) dias corridos** o fornecimento dos serviços contratados a serem prestados nos eventos realizados pela contratante;
- e. Notificar, por escrito, à CONTRATADA qualquer irregularidade verificada na execução dos serviços, **fixando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas** para a sua regularização;
- f. Ter pessoal disponível para o recebimento do objeto contratado no **horário e local previsto para entrega**;

- g. Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- h. Devolver todo e qualquer produto/serviço que estiver fora das especificações e solicitar expressamente sua substituição;
- i. Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- j. Atestar as faturas/notas fiscais correspondentes à prestação dos serviços de buffet;
- k. Efetuar o pagamento à contratada nas condições e preços pactuados no Termo de Referência;
- l. Emitir as ordens de serviços com base nos valores e nas características constantes na proposta de preços apresentada pelo vencedor do certame;
- m. O SENAR-AR/RN não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução dos serviços, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto desta contratação.

10. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1. A fiscalização do contrato a que se refere o presente Termo de Referência será de responsabilidade da Gerência de Administração e Finanças.

11. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado em moeda corrente, por crédito automático via internet ou boleto bancário, até o 30º (trigésimo) dia a partir da entrega da seguinte documentação:

- 11.1.1. Nota Fiscal válida, legível e sem rasuras;
- 11.1.2. Certidão conjunta negativa de débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- 11.1.3. Certificado de Regularidade do FGTS;
- 11.1.4. Certidão conjunta negativa de débitos relativos aos Tributos Estaduais e à Dívida Ativa do Estado;
- 11.1.5. Certidão negativa de débitos para com a Fazenda Municipal, da sede do licitante;
- 11.1.6. Certidão negativa de débitos trabalhistas.

12. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

12.1. Apresentar, no mínimo, 1 (um) atestado de capacidade técnica, pertinente e compatível com o objeto da licitação, podendo ser emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado;

12.2. O(s) atestados(s) deverá (ão) constar ainda: nome da empresa onde foram fornecidos os objetos, nome completo, telefone e assinatura do responsável da empresa que está fornecendo o atestado;

12.3. A CONTRATADA deverá atender à **Resolução CFN nº 378/2005**, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências, e deverá apresentar:

a. Alvará de Registro Sanitário de Estabelecimento de Produtos Alimentícios expedido pelo **Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde**;

b. Comprovação de que a licitante possui em seu quadro nutricionista;

c. Declaração firmada pelo representante legal da contratada, sob as penas da lei, de que possui e manterá responsável técnico/nutricionista no decorrer da vigência do contrato.

12.4. A comprovação do vínculo empregatício do Nutricionista com a licitante deverá ser feita a partir dos seguintes documentos:

a. Contrato social, caso seja sócio;

b. Carteira de trabalho;

c. Contrato de prestação de serviços;

d. Certidão de registro da licitante no Conselho Regional de Nutrição, se nela constar o nome do profissional indicado.

12.5. A CONTRATADA deverá comprovar, por meio de anotações na CTPS ou contrato de prestação de serviços, que o NUTRICIONISTA, responsável técnico pelos serviços de buffet, tem, **no mínimo, 06 (seis) meses** de efetiva atividade na empresa, bem como na função supracitada.

13. DO REAJUSTE

13.1. O preço inicialmente contratado é fixo e irrevogável no prazo de **1 (um) ano**, contado a partir da vigência do presente contrato.

- **1º** - Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- **2º** - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- **3º** - No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo

referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

- **4º** - Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- **5º** - Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- **6º** - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13.2. O objeto contratado poderá ser reajustado a fim de salvaguardar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato/instrumento equivalente. Qualquer reajuste de preços somente se dará através da celebração de termo aditivo, após a apreciação da CONTRATANTE.

14. DOS MOTIVOS DE RESCISÃO DO CONTRATO PELO SENAR-AR/RN

14.1. O contrato a ser celebrado pelo SENAR poderá ser rescindido por:

14.1.1. Ato unilateral escrito e motivado da contratante, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo notificado o contratado, com antecedência de 30 (trinta) dias;

14.1.2. Amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que conveniente e oportuna para a contratante;

14.1.3. Judicialmente, nos termos da legislação pertinente;

14.1.4. Por inexecução parcial ou total do contrato;

14.1.5. Ocorrência de casos fortuitos ou de força maior, que obstem a perfeita execução deste negócio jurídico.

15. DAS PENALIDADES

15.1. O Descumprimento do objeto licitado sujeitará a licitante às penalidades previstas abaixo, garantida a ampla defesa:

15.1.1. Advertência;

15.1.2. Multa de 2% sobre o valor mensal faturado, dobrável no caso de reincidência, a critério exclusivo do **SENAR-AR/RN**, que será descontado do pagamento subsequente;

15.1.3. Suspensão do direito de firmar Contrato com o **SENAR-AR/RN**, durante o prazo de até 02 (dois) anos;

15.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o **SENAR-AR/RN**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a sua reabilitação.

15.2. A multa e a penalidade somente poderão ser relevadas nos casos fortuitos e de força maior, devidamente justificada e comprovada.

16. DAS CONDIÇÕES GERAIS

16.1. Poderão participar do objeto desta contratação toda e qualquer pessoa jurídica com atuação na área de abrangência no objeto licitado, e em regular funcionamento, atendidos os termos editalícios.

16.2. Não será permitida a participação direta ou indireta:

- a) de empresa cujos sócios ou proprietários sejam funcionários ou dirigente do SENAR-AR/RN;
- b) de empresa que, a qualquer tempo, possua restrições quanto à capacidade técnica, idoneidade financeira e regularidade fiscal;
- c) de empresa que se encontre sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação e de empresa concordatária;
- d) de empresa em consórcio ou que se encontre incurso na penalidade prevista no art. 31, inciso III, do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR-AR/RN;
- e) de empresas do mesmo grupo econômico com propostas distintas, nem empresas que tenham dualidade de quotistas ou acionistas em comum, quer majoritário, quer minoritário.

Natal/RN, 01 de Junho de 2023.

Eduardo Bezerra Pereira
Gerência de Administração e Finanças
SENAR-AR/RN

Izaura Recy S. F. Sales
Gerência de Assistência Técnica e Gerencial
SENAR-AR/RN

Maluh Brito M. J. de Souza
Gerência de Aprendizagem Rural
SENAR-AR

ANEXO II

DECLARAÇÃO

(NOME DA EMPRESA) _____, CNPJ nº.
_____, sediada
_____ declara, sob as penas da lei, que até
a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente
processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Natal(RN), ____ de _____ de 2023.

EMPRESA:

Assinatura do Representante Legal

ANEXO III

DECLARAÇÃO

_____, inscrito no CNPJ nº.
_____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a)
_____, portador(a) da Carteira de Identidade nº.
_____ e do CPF nº. _____

DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de Junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de Outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()*.

*** em caso afirmativo, assinalar no espaço entre parênteses.**

Natal(RN)___de _____ de 2023.

EMPRESA:

Assinatura do Representante Legal

ANEXO IV

CARTA PROPOSTA

SENAR-AR/RN

Pregoeira e Equipe de Apoio

REFERÊNCIA: Pregão Presencial nº 02/2023.

A _____ Empresa _____, com firma estabelecida _____ endereço -telefone _____, inscrita no CNPJ (MF) nº _____, Inscrição Estadual nº _____, vem apresentar a proposta de Preços para o **Registro de Preço para futura e eventual contratação parcelada e gradativa** de empresa especializada na prestação de serviços de **BUFFET**, para atender aos eventos do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional do Rio Grande do Norte - SENAR-AR/RN, constante do Edital Pregão Presencial nº 02/2023, conforme condições e especificações seguintes:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Lanche - Natal e/ou Parnamirim Salgados variados (fritos, folhados e de forno), biscoitos doces e salgados, cachorro quente ou sanduíche, refrigerante (2 sabores), suco (2 sabores), água e café.	Und.	1.940		

2	<p>Coquetel - Mossoró Salgados folhados e de forno, pães de queijo, patê de dois tipos, finger food (3 opções: bacalhau, carne de sol na nata, casquinha de caranguejo, camarão empanado com molho shoyu, escondidinho, canapés, dadinho de tapioca), bandeja de frios contendo: lâminas de embutidos (salames, peito de peru, presunto de peru, blanquet de peru, copa), lâminas de queijos (reino, gouda, parmesão, gorgonzola, brie) guarnecidos de geleias de de frutas de dois tipos, pães diversos (artesanais, italiano, australiano, grissinis, pita), 01 (um) mini-sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada (quiche); pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; 01(um) tipo de salada de frutas, com leite condensado; mesa de sobremesas (tortas, cheesecake de frutas vermelhas/goiaba e mousses sabores: maracujá, chocolate; morango, doces caseiros de frutas), frutas cortadas, espetinhos de frutas para mergulhar no leite condensado, mel ou chocolate, água mineral, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores, convencionais e diet), água de coco e gelo.</p>	Und.	200		
3	<p>Coquetel - Natal e/ou Parnamirim Salgados folhados e de forno, pães de queijo, patê de dois tipos, finger food (3 opções: bacalhau, carne de sol na nata, casquinha de caranguejo, camarão empanado com molho shoyu, escondidinho, canapés, dadinho de tapioca), lâminas de embutidos (salames, peito de peru, presunto de peru, blanquet de peru), lâminas de queijos (reino, gouda, parmesão, gorgonzola, brie) guarnecidos de geleias de dois tipos, pães diversos (artesanais, italiano, australiano, grissinis, pita), suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores), café e água.</p>	Und.	400		

4	<p>Coffee-break - Mossoró Lâminas de frios contendo: queijos (gouda, reino, provolone, gorgonzola, parmesão, mussarela, prato) e embutidos (salame, presunto, copa lombo, blanquet de peru, peito de peru) e outros (em média 100 g por pessoa); 5 (cinco) tipos de salgados, sendo 02 (dois) tipos de salgados fritos e 03 (três) tipos de salgados de forno com tamanho unitário padrão coquetel; 01 (um) mini-sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada (quiche, empadão); 01(um) tipo de salada de frutas (guarnecida de leite condensado, mel); 02 (dois) tipos de bolo caseiro, (podendo ser nos sabores: ameixa, chocolate, laranja, limão, cenoura); 01 (um) tipo de bolo rocambrole (goiaba, leite condensado, doce de leite ou chocolate); 01 (um) tipo de torta doce; 03 (três) tipos de biscoito caseiro, sendo 02 (dois) doces e 01 (um) salgado; pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; água mineral sem gás; água mineral, suco (03 sabores), refrigerante (03 sabores, convencionais e diet), 03 (três) tipos de bebidas quentes não adoçados (café, chá e chocolate quente); sachês de açúcar e adoçante.</p>	Und.	50		
5	<p>Coffee-break - Natal e/ou Parnamirim Serviço de coffee break - bandeja de frios contendo: queijo, salaminho, presunto, copa, blanquet e outros (em média 100 g por pessoa); 4 (quatro) tipos de salgados, sendo 02 (dois) tipos de salgados fritos e 02 (dois) tipos de salgados de forno com tamanho unitário padrão coquetel; 01 (um) mini-sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada; 01(um) tipo de salada de frutas ; 02 (dois) tipos de bolo caseiro, (podendo ser nos sabores: ameixa, chocolate, laranja, limão, cenoura); 01 (um) tipo de torta doce; 03 (três) tipos</p>	Und.	370		

	de biscoito caseiro, sendo 02 (dois) doces e 01 (um) salgado; pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; água mineral sem gás; 03 (três) variedades de refrigerantes, sendo 01 (um) diet; 03 (três) variedades de sucos de frutas da época, não adoçados; 03 (três) tipos de bebidas quentes não adoçados (café, chá e chocolate quente); sachês de açúcar e adoçante.				
6	Almoço - Natal e/ou Parnamirim Arroz, salada (02 opções, uma crua e uma cozida, podendo ser: vinagrete, maionese de batata e ovo cozido, salada com macarrão, salpicão, salada de folhas tomate e queijos), rocambolo, feijão, farofa, massa (01 opção entre – macarrão penne, talharim), salgado (01 opção entre – quiche, folhado), proteína (02 opções entre – bovina, frango, peixe, carneiro, paçoca), frutas (02 opções), sobremesa, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores), água e café.	Und.	1.000		
7	Almoço - festa do boi – Parnamirim Arroz, salada (02 opções, uma crua e uma cozida, podendo ser: vinagrete, maionese de batata e ovo cozido, salada com macarrão, salpicão, salada de folhas tomate e queijos), feijão (branco, verde, marrom ou preto), farofa, massa (01 opção entre – macarrão penne, talharim), proteína (02 opções entre – bovina, suína, caprina, frango, peixe – ex: carneiro torrado, galinha cozida, carne de sol, linguiça toscana ou de frango, linguiça calabresa, galetto assado, creme de galinha, paçoca), frutas (02 opções), sobremesa, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores), água e café.	Und.	2.950		
	Jantar - Natal e/ou Parnamirim Cardápio: 06 (seis) tipos de salgados finos, de forno, folhados e tipo canapés (com uma base, recheio e decoração) servidos em lâminas nas mesas dos convidados ; 06 (seis) tipos de entradinhas volantes :				

8	<p>risotos, saladas (ceviche, vinagrete de polvo ou frutos do mar, salada com biffum) bacalhau, carne de sol na nata, casquinho de caranguejo, camarão empanado com molho shoyu ou teriaki, escondidinho, canapés, dadinho de tapioca; mesa posta de aperitivos: terrines acompanhadas com salada fresca; burratas acompanhadas com salada fresca; molho para salada, a parte; lâminas de embutidos (salames, peito de peru, presunto de parma) apresentados com frutas frescas, secas, ervas, brotos e flores comestíveis; lâminas e peças inteiras de queijos selecionados (reino, gouda, provolone, parmesão, gorgonzola, gruyere, emmental, edam) e apresentados com frutas frescas, secas, ervas, brotos e flores comestíveis e guarnecidos de geleias de dois tipos; pães diversos (italiano, australiano), pães rústicos, pães pita e grissinis; antepastos (caponata, pesto); quiches de dois tipos; peça de brie (folhado com nuts/com geleia de frutas/com favo de mel). Mesa de jantar montada: saladas: ceviche, vinagrete de polvo ou frutos do mar, salada caprese, saladas frescas, salada com massa e salada de bacalhau; filé ao molho (funghi/madeira); camarão ao molho (bechamel/4 queijos); lagosta ao molho (bechamel); arroz branco (com nozes); peru; massas (penne) e 2 opções de molhos (funghi, pomodoro, bechamel, 4 queijos, pesto); mesa de sobremesas: tortas, cheesecake de frutas vermelhas e mousses (sabores: maracujá, chocolate; morango), água mineral, sucos, refrigerantes convencionais e diet, água de coco e gelo; mesa de café, licor e petit fours.</p>	Und.	400		
---	---	------	-----	--	--

Valor global por extenso: R\$ _____ (_____)

Declaro que em meus preços estão incluídos todos os custos diretos e indiretos para os serviços licitados, tais como encargos Previdenciários impostos, taxas

regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para a fiel cumprimento do objeto constante no Pregão Presencial nº 02/2023, sem que nos caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural.

O prazo de validade desta proposta é de _____ (_____) dias corridos a contar do dia da apresentação dos documentos de habilitação e propostas.

Atenciosamente,

Local e data

Carimbo, nome e assinatura

Carteira de identidade (número e órgão expedidor)

ANEXO V**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº
_____/2023 – SENAR-AR/RN VÁLIDA
ATÉ ____ DE ____ DE 2024.**

O **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – SENAR**, Administração Regional do Estado do Rio Grande do Norte, entidade paraestatal, sob a forma de serviço social autônomo, com personalidade jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 04.256.238/0001-33, com sede na Rua Dom José Tomás, nº 995, Bairro Tirol, Natal/RN, CEP 59.022-250, neste ato pelo Presidente do Conselho Administrativo, **JOSÉ ÁLVARES VIEIRA**, brasileiro, divorciado, produtor rural, portador do RG nº 5.412.761 SSP/MG, CPF nº 804.969.896-34, residente e domiciliado na Rua Pinto Martins, 310, apto 1600, Areia Preta, Natal/RN, CEP 59.014-060, doravante denominado simplesmente, **CONTRATANTE**, e de outro lado, a empresa _____, inscrita sob o CNPJ nº _____, com sede na _____, neste ato representado por seu Sócio-Proprietário _____, nacionalidade _____, estado civil _____, profissão _____, portador do RG nº _____ e CPF nº _____, doravante denominada simplesmente, **CONTRATADA**, têm entre si, justo e contratado, e celebram por força do presente instrumento, mediante processo Licitatório Pregão Presencial nº 02/2023, **para registro de preço**, elaborado na forma do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR e, onde cabível, a Lei 8.666/93, contrato de prestação de serviços de BUFFET, para atender aos eventos do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional do Rio Grande do Norte - SENAR-AR/RN mediante as seguintes cláusulas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

1.1. A presente Ata tem por objeto o **Registro de Preço** para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de BUFFET, para atender aos eventos do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional do Rio Grande do Norte - SENAR-AR/RN, conforme especificações e quantitativos constantes do Termo de Referência e Anexos constantes no Edital, bem como as condições e o limite previsto no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR e o seguinte detalhamento:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Lanche - Natal e/ou Parnamirim Salgados variados (fritos, folhados e de forno), biscoitos doces e salgados, cachorro quente ou sanduíche, refrigerante (2 sabores), suco (2 sabores), água e café.	Und.	1.940		

2	<p>Coquetel - Mossoró Salgados folhados e de forno, pães de queijo, patê de dois tipos, finger food (3 opções: bacalhau, carne de sol na nata, casquinha de caranguejo, camarão empanado com molho shoyu, escondidinho, canapés, dadinho de tapioca), bandeja de frios contendo: lâminas de embutidos (salames, peito de peru, presunto de peru, blanquet de peru, copa), lâminas de queijos (reino, gouda, parmesão, gorgonzola, brie) guarnecidos de geleias de de frutas de dois tipos, pães diversos (artesanais, italiano, australiano, grissinis, pita), 01 (um) mini-sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada (quiche); pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; 01(um) tipo de salada de frutas, com leite condensado; mesa de sobremesas (tortas, cheesecake de frutas vermelhas/goiaba e mousses sabores: maracujá, chocolate; morango, doces caseiros de frutas), frutas cortadas, espetinhos de frutas para mergulhar no leite condensado, mel ou chocolate, água mineral, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores, convencionais e diet), água de coco e gelo.</p>	Und.	200		
3	<p>Coquetel - Natal e/ou Parnamirim Salgados folhados e de forno, pães de queijo, patê de dois tipos, finger food (3 opções: bacalhau, carne de sol na nata, casquinha de caranguejo, camarão empanado com molho shoyu, escondidinho, canapés, dadinho de tapioca), lâminas de embutidos (salames, peito de peru, presunto de peru, blanquet de peru), lâminas de queijos (reino, gouda, parmesão, gorgonzola, brie) guarnecidos de geleias de dois tipos, pães diversos (artesanais, italiano, australiano, grissinis, pita), suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores), café e água.</p>	Und.	400		

4	<p>Coffee-break - Mossoró Lâminas de frios contendo: queijos (gouda, reino, provolone, gorgonzola, parmesão, mussarela, prato) e embutidos (salame, presunto, copa lombo, blanquet de peru, peito de peru) e outros (em média 100 g por pessoa); 5 (cinco) tipos de salgados, sendo 02 (dois) tipos de salgados fritos e 03 (três) tipos de salgados de forno com tamanho unitário padrão coquetel; 01 (um) mini-sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada (quiche, empadão); 01(um) tipo de salada de frutas (guarnecida de leite condensado, mel); 02 (dois) tipos de bolo caseiro, (podendo ser nos sabores: ameixa, chocolate, laranja, limão, cenoura); 01 (um) tipo de bolo rocambolé (goiaba, leite condensado, doce de leite ou chocolate); 01 (um) tipo de torta doce; 03 (três) tipos de biscoito caseiro, sendo 02 (dois) doces e 01 (um) salgado; pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; água mineral sem gás; água mineral, suco (03 sabores), refrigerante (03 sabores, convencionais e diet), 03 (três) tipos de bebidas quentes não adoçadas (café, chá e chocolate quente); sachês de açúcar e adoçante.</p>	Und.	50		
5	<p>Coffee-break - Natal e/ou Parnamirim Serviço de coffee break - bandeja de frios contendo: queijo, salaminho, presunto, copa, blanquet e outros (em média 100 g por pessoa); 4 (quatro) tipos de salgados, sendo 02 (dois) tipos de salgados fritos e 02 (dois) tipos de salgados de forno com tamanho unitário padrão coquetel; 01 (um) mini-sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada; 01(um) tipo de salada de frutas ; 02 (dois) tipos de bolo caseiro, (podendo ser nos sabores: ameixa, chocolate, laranja, limão, cenoura); 01 (um) tipo de torta doce; 03 (três) tipos</p>	Und.	370		

	de biscoito caseiro, sendo 02 (dois) doces e 01 (um) salgado; pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; água mineral sem gás; 03 (três) variedades de refrigerantes, sendo 01 (um) diet; 03 (três) variedades de sucos de frutas da época, não adoçados; 03 (três) tipos de bebidas quentes não adoçados (café, chá e chocolate quente); sachês de açúcar e adoçante.				
6	Almoço - Natal e/ou Parnamirim Arroz, salada (02 opções, uma crua e uma cozida, podendo ser: vinagrete, maionese de batata e ovo cozido, salada com macarrão, salpicão, salada de folhas tomate e queijos), rocambole, feijão, farofa, massa (01 opção entre – macarrão penne, talharim), salgado (01 opção entre – quiche, folhado), proteína (02 opções entre – bovina, frango, peixe, carneiro, paçoca), frutas (02 opções), sobremesa, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores), água e café.	Und.	1.000		
7	Almoço - festa do boi – Parnamirim Arroz, salada (02 opções, uma crua e uma cozida, podendo ser: vinagrete, maionese de batata e ovo cozido, salada com macarrão, salpicão, salada de folhas tomate e queijos), feijão (branco, verde, marrom ou preto), farofa, massa (01 opção entre – macarrão penne, talharim), proteína (02 opções entre – bovina, suína, caprina, frango, peixe – ex: carneiro torrado, galinha cozida, carne de sol, linguiça toscana ou de frango, linguiça calabresa, galeto assado, creme de galinha, paçoca), frutas (02 opções), sobremesa, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores), água e café.	Und.	2.950		
	Jantar - Natal e/ou Parnamirim Cardápio: 06 (seis) tipos de salgados finos, de forno, folhados e tipo canapés (com uma base, recheio e decoração) servidos em lâminas nas mesas dos convidados ; 06 (seis)				

8	<p>tipos de entradinhas volantes: risotos, saladas (ceviche, vinagrete de polvo ou frutos do mar, salada com biffum) bacalhau, carne de sol na nata, casquinho de caranguejo, camarão empanado com molho shoyu ou teriaki, escondidinho, canapés, dadinho de tapioca; mesa posta de aperitivos: terrines acompanhadas com salada fresca; burratas acompanhadas com salada fresca; molho para salada, a parte; lâminas de embutidos (salames, peito de peru, presunto de parma) apresentados com frutas frescas, secas, ervas, brotos e flores comestíveis; lâminas e peças inteiras de queijos selecionados (reino, gouda, provolone, parmesão, gorgonzola, gruyere, emmental, edam) e apresentados com frutas frescas, secas, ervas, brotos e flores comestíveis e guarnecidos de geleias de dois tipos; pães diversos (italiano, australiano), pães rústicos, pães pita e grissinis; antepastos (caponata, pesto); quiches de dois tipos; peça de brie (folhado com nuts/com geleia de frutas/com favo de mel). Mesa de jantar montada: saladas: ceviche, vinagrete de polvo ou frutos do mar, salada caprese, saladas frescas, salada com massa e salada de bacalhau; filé ao molho (funghi/madeira); camarão ao molho (bechamel/4 queijos); lagosta ao molho (bechamel); arroz branco (com nozes); peru; massas (penne) e 2 opções de molhos (funghi, pomodoro, bechamel, 4 queijos, pesto); mesa de sobremesas: tortas, cheesecake de frutas vermelhas e mousses (sabores: maracujá, chocolate; morango), água mineral, sucos, refrigerantes convencionais e diet, água de coco e gelo; mesa de café, licor e petit fours.</p>	Und.	400		
---	---	------	-----	--	--

1.2. Esta Ata vincula-se ao Edital 02/2023, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. A contratante não se obriga a solicitar, durante a vigência desta Ata, todos os itens relacionados no item 1.1. deste Instrumento. Os itens serão requisitados de acordo com a necessidade do SENAR-AR/RN.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO

2.1. A CONTRATADA deverá oferecer ao SENAR-AR/RN durante o fornecimento das refeições:

2.1.1. Alimentos e bebidas dispostos em mesas, possibilitando assim às pessoas se servirem pessoalmente.

2.1.2. Suco adoçado, salvo recomendação expressa do SENAR-AR/RN, no momento da solicitação;

2.1.3. Refeições acompanhadas de utensílios, tais como: copos de vidro, taças, bandejas, travessas, jarras e talheres inox, guardanapo de papel (exceto no jantar que deverá ser em tecido), palito em madeira;

2.1.4. Toda cutelaria deverá ser disponibilizada pela contratada, conforme recomendação do SENAR-AR/RN, podendo em algumas situações ser suprida por descartáveis (copos para suco, salada e café; palheta; colher; garfo; faca; pratos pequenos e grandes);

2.1.5. 1 (um) coordenador e 1 (um) atendente/garçom para cada 50 pessoas, devidamente uniformizado e identificado, ser necessário também disponibilizar 1 (um) copeiro e 1 (um) cozinheiro;

2.1.6. Mesas para buffet, mesas de apoio e toalhas de mesa em cores a serem indicadas previamente pelo SENAR-AR/RN;

2.2. A CONTRATADA somente retirar as mesas após autorização prévia do coordenador do evento e/ou funcionário do SENAR-AR/RN

2.3. O SENAR-AR/RN enviará a ordem de serviço com antecedência mínima de 7 (sete) dias corridos, informando a data, hora de início e término do evento.

2.4. O BUFFET deverá ser fornecido nas localidades descritas abaixo:

2.4.1. Os itens 1, 3, 5, 6 e 8 poderão ocorrer em Natal/RN e/ou Parnamirim/RN, em endereço a ser indicado em ordem de serviço.

2.4.2. O item 7 ocorrerá em Parnamirim/RN, em endereço a ser indicado em ordem de serviço.

2.4.3. Os itens 2 e 4 na cidade de Mossoró/RN, em endereço a ser indicado em ordem de serviço.

2.4.4. Os endereços das localidades especificadas no item 5.1 serão indicados na ordem de serviço.

2.5. O SENAR-AR/RN não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela

contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução dos serviços, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. São obrigações da **CONTRATADA**, além de outras advindas ou decorrentes da presente Ata:

- a) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste contrato, no termo de referência e na ordem de serviço a ser emitida;
- b) Providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços;
- c) Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da execução do contrato, inclusive encargos trabalhistas, tributários e previdenciários, fiscais e/ou comerciais resultantes da execução dos termos do contrato administrativo decorrente desta licitação, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- d) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, os serviços, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigado, sem prévio assentimento por escrito, da CONTRATANTE;
- e) Prestar, em tempo hábil, todas as informações e esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE, sobre o objeto contratado e atender, pronta e irrestritamente, às reclamações desta;
- f) Responsabilizar-se pela Arrumação adequada do ambiente, inclusive pela disponibilização, proporcional ao número de participantes, toalhas, bandejas, travessas, jarras e talheres inox, louças, copos de vidro, toalha de tecido e guardanapos de papel ou tecido de primeira qualidade, açúcar, adoçante, gelo, água mineral e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços
- g) Responsabilizar-se pela disponibilização de serviço de atendente/garçom, coordenador, caso seja necessário também de copeiro e cozinheiro, para o fornecimento de lanches, coffee break, coquetel, almoço e jantar, devidamente uniformizados e identificados através de crachás, que deverão acompanhar os serviços até o final da realização do evento;
- h) Responsabilizar-se pela disponibilização para o almoço da Festa do Boi - mesas, cadeiras, toalhas para no mínimo 250 (duzentas e cinquenta) pessoas no Parque de Exposições Aristófanos Fernandes, localizado em Parnamirim/RN a serem disponibilizadas durante todos os dias em que houver a prestação do serviço de buffet;
- i) Oferecer no jantar peças de prataria, de grande porte, condizentes com o evento; placas de identificação em todos os pratos; mesas de madeira, de grande porte,

retangulares, medindo, no mínimo, 2 metros, que componham, no mínimo, duas ilhas de serviços, para colocação dos alimentos; mesa com tampo em madeira que comporte de 6 a 8 pessoas sentadas, e com cadeiras em acrílico do modelo tiffany, para os convidados; toalhas e cobre manchas; mesa posta com sousplat, prato de jantar, guardanapos de tecido, porta guardanapos ou com dobraduras, taças, e talheres; peças de gala, cristais, vidros e semelhantes;

- j) Verificar, acompanhar e preparar os recursos necessários para servir café e água;
- k) Diligenciar para que o buffet seja servido nos horários estabelecidos pelo contratante e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio;
- l) Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do serviço licitado, que referentemente aos alimentos deverá ocorrer em carro fechado;
- m) Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular;
- n) Atender com presteza às solicitações dos participantes no que diz respeito aos serviços de buffet;
- o) Diligenciar para que o buffet seja servido nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento; assim como disponibilizar número suficientes de prestadores de serviços, de acordo com o número de participantes do evento;
- p) Responsabilizar-se por toda infraestrutura necessária à execução do serviço, que deverá estar em conformidade com a solicitação da contratante, com antecedência mínima de 01 (uma) hora do início do evento;
- q) Responsabilizar-se pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados ao contratante.
- r) Comunicar à contratante, **no prazo mínimo 7 (sete) dias corridos** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o fornecimento das refeições;
- s) Garantir a sanitariedade e demais características de qualidade, intrínseca dos gêneros alimentícios fornecidos. Deverão ser atendidas as normas, recomendações, práticas de produção e de conduta emitidas pelo Ministério da Saúde e ANVISA;
- t) Substituir, reparar ou corrigir, imediatamente, às suas expensas, no todo ou em parte, o **BUFFET** em que se verifique vícios, defeitos ou incorreções, contados da notificação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- u) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao SENAR-AR/RN ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;

- v) Relatar à contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- w) Sujeitar-se à fiscalização da contratante quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados;
- x) Manter comunicação formal com a instituição por meio de endereço eletrônico, o qual deve ser verificado diariamente e acusado o recebimento. Não o fazendo, no decurso de 5 (cinco) dias corridos, o seu silêncio será reputado como comunicação/notificação recebida;
- y) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido;
- z) Manter sempre atualizado o seu endereço e contato telefônico perante a CONTRATANTE;

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

4.1. São obrigações do **CONTRATANTE**, além de outras advindas ou decorrentes da presente Ata:

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa vencedora, de acordo como os termos deste documento;
- b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado;
- c) Proporcionar à contratada as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar o fornecimento contratado, inclusive prestando todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados para fiel execução do contrato;
- d) Solicitar com antecedência **mínima de 7 (sete) dias corridos** o fornecimento dos serviços contratados a serem prestados nos eventos realizados pela contratante;
- e) Notificar, por escrito, à CONTRATADA qualquer irregularidade verificada na execução dos serviços, fixando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para a sua regularização;
- f) Ter pessoal disponível para o recebimento do objeto contratado no horário e local previsto para entrega;
- g) Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- h) Devolver todo e qualquer produto/serviço que estiver fora das especificações e solicitar expressamente sua substituição;

- i) Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- j) Atestar as faturas/notas fiscais correspondentes à prestação dos serviços de buffet;
- k) Efetuar o pagamento à contratada nas condições e preços no presente instrumento;
- l) Emitir as ordens de serviços com base nos valores e nas características constantes na proposta de preços apresentada pelo vencedor do certame.
- m) Solicitar, quando necessário, reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe da CONTRATADA que participará do evento, para dar as orientações que se fizerem necessárias

CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas com a execução dos serviços contratados correrão por conta dos recursos próprios do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Administração Regional do Rio Grande do Norte – SENAR-AR/RN.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado em moeda corrente, por crédito automático via internet ou boleto bancário, em até 30 (trinta) dias úteis após a entrega da seguinte documentação:

- a) Nota Fiscal válida, legível e sem rasuras;
- b) Certidão conjunta negativa de débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Certificado de Regularidade do FGTS;
- d) Certidão conjunta negativa de débitos relativos aos Tributos Estaduais e à Dívida Ativa do Estado;
- e) Certidão negativa de débitos para com a Fazenda Municipal, da sede do licitante;
- f) Certidão negativa de débitos trabalhistas;

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

7.1. O valor da presente Ata é de até **R\$**..... (.....), conforme descrição e quantitativos constantes nesta Ata.

7.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE

8.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado a partir da vigência da presente Ata.

8.2. Dentro do prazo de vigência deste instrumento e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

8.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

8.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

8.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.8. O objeto contratado poderá ser reajustado a fim de salvaguardar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato/instrumento equivalente. Qualquer reajuste de preços somente se dará através da celebração de termo aditivo, após a apreciação da CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA

9.1. O prazo de vigência da presente Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, tendo início na data de sua assinatura, conforme o art. 34 do Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS ALTERAÇÕES:

10.1. O presente contrato poderá ser alterado ou modificado, desde que devidamente justificado, na ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR, por meio de celebração de Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES:

11.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto licitado, a contratante poderá, garantida defesa prévia, aplicar a **CONTRATADA**, segundo a extensão e a gravidade da falta, as

sanções previstas abaixo:

- a) Advertência;
- b) Multa de 2% sobre o valor mensal faturado, dobrável no caso de reincidência, a critério exclusivo da contratante, que será, em todos os casos, descontado da fatura;
- c) Suspensão do direito de contratar com o SENAR-AR/RN durante o prazo de até dois anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o SENAR-AR/RN, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade.

11.2. Acordam as partes que não sendo procedente a defesa prévia da **CONTRATADA**, caberá recurso, sem efeito suspensivo, no prazo de 5 (cinco) dias, contados da ciência da decisão.

11.3. A multa e a penalidade somente poderão ser relevadas nos casos fortuitos e de força maior, devidamente justificada e comprovada.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

12.1 - Rescinde-se o presente Contrato, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial, quando:

- a) Descumpridas quaisquer de suas cláusulas ou condições;
- b) Ocorrer decretação de falência, concordata, dissolução judicial e/ou extrajudicial da **CONTRATADA**;
- c) Ocorrerem fatos supervenientes que obstem sua perfeita execução.

12.2. O presente contrato poderá ser rescindido por:

- a) Ato unilateral escrito e motivado da contratante, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo notificado o contratado, com antecedência de 30 (trinta) dias;
- b) Amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que conveniente e oportuna para a contratante;
- c) Judicialmente, nos termos da legislação pertinente;
- d) Por inexecução parcial ou total do contrato;
- e) Ocorrência de casos fortuitos ou de força maior, que obstem a perfeita execução deste negócio jurídico.

CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1. A fiscalização do presente contrato será de responsabilidade da Gerência de Administração e Finanças do SENAR/RN.

CLAÚSULA DÉCIMA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto desta contratação.

CLAÚSULA DÉCIMA QUINTA – DA OBSERVÂNCIA À LGPD

15.1. As partes obrigam-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, além das demais normas e políticas de proteção de dados de cada país onde houver qualquer tipo de tratamento dos dados.

CLAÚSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Fica estabelecido que caso venha ocorrer algum fato não previsto no presente contrato, os chamados casos omissos, estes serão resolvidos entre as partes, respeitando o objeto do contrato, o REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DO SENAR e, onde cabível, a Lei nº 8.666/93 e as demais normas reguladoras da matéria.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. Elegem as partes, de comum acordo, o foro da cidade de Natal/RN como competente para dirimir todas as dúvidas e litígios decorrentes da execução do presente Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado ou especial que se configure.

E, assim, por estarem justos e contratados, assinam o presente negócio jurídico juntamente com 02 (duas) testemunhas para que produza seus legais e jurídicos efeitos.

Natal/RN, ___ de _____ de 2023.

JOSÉ ÁLVARES VIEIRA

Presidente do Conselho Administrativo do SENAR-AR/RN
CONTRATANTE

CONTRATADO

Testemunhas:

CPF:

CPF:

CERTIFICADO

Documento: Edital de Licitação (X-1A6A3)
Certificado de assinatura gerado em **05/07/2023, 09:05**.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site senarm.meuping.io/autenticar informando o código verificador **X-1A6A3** e o código CRC **075216AF**.

ASSINATURAS



Larissa Hermínia Augusto Bezerra, Pregoeira, 05/07/23 às 09:05
CPF 084.***.***-41, IP 172.71.234.25, autenticação por usuário e senha.