

PREGÃO PRESENCIAL Nº 07/2024 - 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 16/PRESIDENTE/2024, torna público que fará Licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do Tipo **MENOR PREÇO POR ITEM, COM REGISTRO DE PREÇO**, com fulcro no inciso IV do artigo 6º c/c artigo 44 e seguintes, ambos do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, aprovado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR, objetivando o registro de preços para futura e eventual contratação de serviços de buffet, incluindo fornecimento de alimentação e bebidas, 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 Novo Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR, aprovado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR para essa modalidade de licitação e, subsidiariamente, a Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas alterações.

1. DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto **o registro de preços para futura e eventual contratação de serviços de buffet, incluindo fornecimento de alimentação e bebidas, para atender aos eventos do Serviço Nacional De Aprendizagem Rural – Administração Regional Do Rio Grande Do Norte - SENAR-AR/RN**, conforme especificações mínimas e quantitativos abaixo relacionados e constantes nos Anexos deste Edital.

- 1.1. Item 01 – Lanche – Natal e/ou Parnamirim para até 2.515 pessoas.
- 1.2. Item 02 – Café da Manhã – Natal e/ou Parnamirim para até 200 pessoas.
- 1.3. Item 03 – Coquetel – Natal e/ou Parnamirim para até 760 pessoas.
- 1.4. Item 04 – Coffee-Break – Mossoró para até 50 pessoas.

1.5. Item 05 – Coffee-Break – Natal e/ou Parnamirim para até 70 pessoas.

1.6. Item 06 – Almoço – Natal e/ou Parnamirim para até 120 pessoas.

1.7. Item 07 – Almoço – Natal e/ou Parnamirim para até 1.400 pessoas.

1.8. Item 08 - Almoço – Parnamirim para até 2.500 pessoas.

1.9. Item 09 - Jantar – Natal e/ou Parnamirim para até 400 pessoas.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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.

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

a) Pessoas jurídicas cujos sócios ou proprietários sejam funcionários do SENAR/RN, dirigentes ou membro, titular ou suplente, dos Conselhos Deliberativo, Administrativo e Fiscal de suas respectivas unidades federativas do SENAR/RN, exceto serviços sociais autônomos e pessoas jurídicas integrantes da Administração Pública direta ou indireta, federal, estadual ou municipal;

b) Pessoas jurídicas que tenham assento nos Conselhos Deliberativo, Administrativo e Fiscal de suas respectivas unidades federativas do SENAR/RN, exceto serviços sociais autônomos e pessoas jurídicas integrantes da Administração Pública direta ou indireta, federal, estadual ou municipal;

c) Pessoa jurídica que tenha como sócio ou titular ex-membro, titular ou suplente, dos Conselhos Deliberativo, Administrativo e Fiscal do SENAR/RN, com menos de 180 (cento e oitenta) dias de desligamento;

d) Pessoa jurídica que tenha como sócio ou titular ex-empregado do SENAR/RN, com menos de 18 (dezoito) meses de demissão ou desligamento, exceto para os casos em que o desligamento tenha sido decorrente de aposentadoria;

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

- f) De empresa que se encontre sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação e de empresa concordatária;
- g) De empresa em consórcio ou que se encontre incurso na penalidade prevista no inciso III do artigo 39 c/c artigo 40 c/c artigo 41, todos do Novo Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR;
- h) De empresas do mesmo grupo econômico com propostas distintas, nem empresas que tenham dualidade de quotistas ou acionistas em comum, quer majoritário, quer minoritário;

2.2. As vedações impostas nas alíneas “a” a “d”, do subitem 2.1. deste edital se estendem aos parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau.

2.3. 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 “h” do subitem 2.1. deste edital.

2.4. 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.

2.5. As empresas interessadas deverão se manter atualizadas de quaisquer alterações e/ou esclarecimentos sobre o edital, através de consulta permanente no endereço eletrônico www.senarrn.com.br, não cabendo ao SENAR-AR/RN a responsabilidade pela não observância deste procedimento.

2.6. Entregues os envelopes de Documentos de Habilitação e Propostas de Preços 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.

3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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.

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

4. DA ABERTURA

A Pregoeira declarará aberta a sessão na data e horário abaixo descrita e receberá os documentos de credenciamento e os envelopes com os Documentos de Habilitação e Propostas de Preços em sessão aberta, pública, a ser realizada observando os prazos, condições e especificações abaixo estabelecidas:

4.1. Local: Sala de Reuniões do SENAR-AR/RN, localizada na Rua Dom José Tomaz, nº 995, Tirol, Natal/RN, CEP 59.022-250.

4.2. Data: 15/07/2024 (segunda – feira)

4.3. Horário: 9:00hmin (nove horas)

4.4. 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.

5. DO CREDENCIAMENTO E DA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

Os representantes das empresas proponentes deverão entregar os documentos de credenciamento e envelopes com a documentação de habilitação 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 atualizado, onde conste o nome do sócio e os poderes para o representar ou cópia da ata da assembleia de eleição do dirigente e/ou contrato social acompanhado de seu último aditivo ou aditivo consolidado;

b) caso o preposto não seja seu representante estatutário ou legal, o credenciamento será feito por meio de procuração, contendo **poderes específicos 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 Certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante para se utilizarem das prerrogativas previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006. 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.

5.1. 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.

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

5.3. 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 07/2024 – 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 07/2024 – SENAR-AR/RN

NOME DO LICITANTE

CNPJ DO LICITANTE

ENDEREÇO DO LICITANTE

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

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

5.6. Os envelopes poderão ser encaminhados por via postal ou entregues em local, dia ou horário estabelecidos neste Edital.

5.7. É facultada, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, desde que não implique em inclusão de documento exigido e não entregue no respectivo envelope, sendo obrigatória em casos de erros formais ou vícios sanáveis.

5.8. Para a apresentação dos documentos constantes nas alíneas “a” a “c” do item 5 deste edital, considera-se cópia devidamente autenticada aquela conferida com a original pela Pregoeira e sua Equipe de Apoio, bem como aquela com selo de autenticidade original, não sendo aceito cópias da cópia autenticada.

6. DA HABILITAÇÃO

Para habilitação, os interessados deverão apresentar no Envelope nº 02 – Documentação, os seguintes documentos, os quais deverão estar válidos/vigentes, serem vias originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas ou pela Pregoeira

e sua Equipe de Apoio, **não sendo aceito cópia de fac-símile:**

6.1. Habilitação Jurídica:

- a) Ato constitutivo, estatuto, contrato social e seus aditivos em vigor ou contrato social consolidado, devidamente registrados, em se tratando de sociedade por ações, acompanhado da documentação de eleição de seus administradores e 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** deste edital.
- e) Termo de confidencialidade, conforme **ANEXO IV** deste edital.

6.2. Qualificação Técnica:

- a) 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) Alvará de registro sanitário do estabelecimento expedido pelo **Servilo de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;**
- c) Declaração que possui ou constituirá após o recebimento da ordem de serviço, profissional nutricionista legalmente habilitada e Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição da Empresa, na qual consta nome do profissional indicado para o exercício da função em sua empresa, conforme **ANEXO V.**

6.2.1. O(s) atestados(s) de capacidade técnica 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.

6.3. **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.

6.4. **Regularidade Fiscal:**

a) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

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;

f) Prova de inscrição no cadastro municipal de contribuintes pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;

g) Prova de inscrição no cadastro estadual de contribuintes pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação

6.5. A empresa que não comprovar a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, com a apresentação de Certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante ou Certidão de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, atestando seu enquadramento nas hipóteses do Art. 3º da Lei Complementar

123/2006, **não terá direito aos benefícios concedidos pela Lei Complementar 123/2006.**

6.6. Estará dispensado de apresentar os documentos relacionados na alínea “a” do item 6.1, a proponente que os apresentar por ocasião do seu credenciamento.

6.7. Para fins de verificação da regularidade fiscal, serão aceitas certidões negativas ou positivas com efeitos negativos.

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS

Para classificação da proposta de preços, deverão ser atendidos os seguintes requisitos:

- a) Apresentação de proposta de preços obedecendo ao objeto constante no item 1 e o **ANEXO VI** ambos deste Edital, em 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) Os valores constantes da proposta de preços 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;
- c) A proposta de preços deverá 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;
- d) A proposta de preços deverá ter prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data do certame;

8. DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

Declarada aberta a sessão nos termos estabelecidos no item 4 do edital, a Pregoeira passará à análise dos documentos de credenciamento dispostos no item 5 deste edital, seguida da verificação das Propostas de Preços, obedecendo os termos do item 7, também deste edital.

8.1. Realizada a verificação das Propostas de Preços (Envelope 1) das empresas licitantes, a Pregoeira comunicará aos participantes quais foram classificadas e, portanto, continuarão no processo licitatório.

8.2. Serão classificadas para a fase dos lances verbais as propostas que atenderem às exigências de apresentação dispostas no item 7 deste edital e não apresentarem diferença de preços superior a 15% (quinze por cento) do Menor Preço proposto.

8.3. 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.

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

8.5. As propostas que, em razão dos critérios definidos nos itens 8.3 e 8.4, não integrarem a lista de classificadas para a fase de lances verbais, serão consideradas automaticamente desclassificadas do certame.

8.6. Na hipótese de desclassificação de todas as propostas, poderá ser fixado novo prazo para apresentação de propostas retificadas.

8.7. Dos Lances Verbais

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

8.7.2. 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.

8.7.3. 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.

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

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

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

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

8.9. 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.

8.10. 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.

8.11. Da Habilitação

8.11.1. 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.

8.11.2. 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.

8.11.3. Se a licitante classificada em primeiro lugar for inabilitada, proceder-se-á a 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.

8.11.4. Na hipótese de inabilitação de todos os licitantes, poderá ser fixado novo prazo para apresentação de documentação de habilitação.

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

8.12. Da Proposta de Preço Definitiva

8.12.1. A licitante vencedora deverá apresentar em até 02 (dois) dias úteis seguintes à sessão que declarou a empresa vencedora ou após o decurso do prazo recursal, a Proposta de Preços Definitiva no mesmo modelo do **ANEXO VI** deste edital.

8.12.2. 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.

8.13. Do Julgamento, Desempate e Adjudicação

8.13.1. O julgamento da PROPOSTA DE PREÇOS será realizado obedecidos os critérios do item 8.7, sendo considerada vencedora a proposta que apresentar o MENOR PREÇO POR ITEM.

8.13.2. 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.

8.13.3. O objeto desta licitação será adjudicado ao licitante que apresentar o menor preço, observados os critérios de julgamento previstos no item 8.7, combinado com o subitem 8.13. do presente Edital;

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

9. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

9.1. Somente caberão recursos escritos e fundamentados da decisão que declarar o licitante vencedor, no prazo de 02 (dois) dias úteis, com efeito suspensivo, contados da comunicação desta decisão, os quais serão dirigidos, por intermédio da Pregoeira, ao Presidente do Conselho Administrativo do SENAR-AR/RN ou por quem este delegar competência.

9.2. A licitante que puder vir a ter a sua situação efetivamente prejudicada em razão da reconsideração da decisão poderá sobre ela se manifestar no mesmo prazo recursal de 02 (dois) dias úteis, a contar da sua ciência.

9.3. Os recursos serão julgados pelo Presidente do Conselho Administrativo do SENAR-AR/RN ou por quem este delegar competência.

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

9.5. 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.

10. DA CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

A Licitante vencedora deverá assinar o ata de registro de preços e a ordem de compra/serviço em **até 3 (três) dias úteis** a partir do recebimento, sob pena de decair o direito a terem seus valores registrados e a contratação, sem prejuízo de aplicação das sanções previstas, nos termos dos artigos 32, 39 e 41, todos do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, aprovado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR.

10.1. O prazo acima disposto poderá ser prorrogado uma única vez, mediante solicitação tempestiva, devidamente justificada, condicionada a aceitação do contratante.

10.2. Transcorrido o prazo previsto no item 10 sem que a licitante assine o instrumento ou recuse em o fazer, a Pregoeira e sua Equipe poderá convocar, observando rigorosamente a ordem de classificação, outra licitante classificada para assinar em igual prazo e nas condições da proposta apresentada, limitado ao valor estimado e sua eventual atualização nos termos deste edital 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.

11. DAS PENALIDADES

O Descumprimento dos termos deste instrumento sujeitará o licitante as penalidades previstas abaixo, garantida a ampla defesa.

- a) Advertência;
- b) Multa de 2% sobre o valor da estimativa de preço decorrente da pesquisa de mercado realizada pelo setor competente desta Regional, dobrável no caso de reincidência, a critério exclusivo do **SENAR-AR/RN**;
- c) Suspensão do direito de licitar ou contratar com o **SENAR-AR/RN** por prazo não superior a 3 (três), caso haja a recusa injustificada em assinar a ata de registro de preços ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo fixado;
- d) Perda do direito a contratação, caso haja a recusa injustificada em assinar a ata de registro de preços ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo fixado;
- e) Suspensão da caução em dinheiro ou execução das demais garantias de propostas oferecidas, caso haja a recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo fixado;
- f) Impedimento do direito de licitar com o SENAR por prazo mínimo de 4 (quatro) anos e máximo de 6 (seis) anos, caso enseje as hipóteses previstas nos incisos I a IV, do art. 41 do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, revisto e consolidado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR;
- g) 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.

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

11.2. As penalidades previstas neste Instrumento são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

12. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO

Qualquer interessado poderá solicitar esclarecimento, requerer providências ou impugnar este ato convocatório, no todo ou em parte, mediante requerimento fundamentado à Pregoeira, no prazo de até **02 (dois) dias úteis** antes da data

fixada para a realização da sessão, precluindo toda a matéria nele constante após esse prazo.

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

12.2. Havendo alteração do 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.

13. DA AUTORIDADE COMPETENTE PARA A HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO

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

14. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

O SENAR-AR/RN se reserva o direito de cancelar esta licitação antes da assinatura da Ata de Registro de Preços, mediante prévia justificativa, sem que caiba às licitantes qualquer recurso, reclamação ou indenização, nos termos do artigo 62 do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, aprovado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR.

14.1. 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.

14.2. Qualquer informação/publicação acerca deste Edital será comunicado aos interessados exclusivamente através do endereço eletrônico www.senarrn.com.br, não cabendo ao SENAR-AR/RN a responsabilidade pela não observância deste procedimento, nos termos do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, aprovado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR.

14.3. 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.senarrn.com.br, sem necessidade de reabertura de prazos.

14.4. 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.

14.5. 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 da ata de registro de preços.

14.6. Fica eleito o Foro de Natal/RN, para dirimir eventual controvérsia que decorra da presente licitação.

14.7. 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 – Termo de Confidencialidade;
- Anexo V – Declaração de que dispõe de Profissional Nutricionista e Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição;
- Anexo VI – Carta Proposta;
- Anexo VII – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Natal-RN, 04 de julho de 2024.

José Alvares Vieira
Presidente do Conselho Administrativo do SENAR-AR/RN

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente Termo de Referência visa o registro de preços para futura e eventual contratação 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 é indispensável, tendo em vista a dinâmica e o espaço de tempo dos eventos do SENAR-AR/RN. Dessa forma, os serviços tem a finalidade de proporcionar maior comodidade e praticidade aos participantes de eventos da instituição.

Outrossim, registra-se que o buffet ajuda a tornar o evento mais agradável e memorável aos seus convidados. Além disso, serve de ferramenta de marketing e de networking entre os participantes do evento.

Dessarte, ressalva-se que os eventos do SENAR-AR/RN (seminários, palestras, encontros pedagógicos, reuniões técnicas e de alinhamentos, treinamentos de instrutores, de técnicos e de supervisores) são direcionados a profissionais, na maioria das vezes, do interior do estado do Rio Grande do Norte, fazendo-se necessária a disponibilização de refeições aos participantes devido ao tempo dos eventos.

Ademais, frisa-se que se faz necessário a realização de encontros do setor de arrecadação do SENAR-AR/RN, para conscientização dos produtores rurais quanto à legislação previdenciária, conforme registrado no planejamento estratégico de 2024 a 2027 do SENAR-AR/RN, viabilizando a contratação em questão.

Além disso, aponta-se que anualmente o setor de recursos humanos do SENAR-AR/RN desenvolve um cronograma de palestras motivacionais, de encontros em datas comemorativas (dia do trabalhador, dia internacional da mulher e dia internacional do

homem), de campanhas de prevenção de doenças ocupacionais e não ocupacionais, e de treinamentos, propiciando a disponibilização de buffet.

Sob esse prisma, o buffet é impreterível para a promoção do Seminário do Cenário Econômico e Político para o Setor Rural - o qual apresenta os resultados obtidos no exercício pelo sistema FAERN/SENAR, mostra as perspectivas para o próximo ano para o sistema FAERN/SENAR, e também premeia os profissionais de sucesso do ano vigente nas categorias: política e/ou administração pública, desenvolvimento científico, tecnológico ou do ensino, produtor rural ou líder classista, comunicação e jornalismo.

Por fim, enfatiza-se que a contratada será responsável pela cadeia de suprimentos do buffet, possibilitando o melhor gerenciamento das atividades fins do evento por parte do SENAR-AR/RN.

Justifica-se, assim, a contratação tendo em vista a necessidade de oferecer eventos de qualidade, os quais proporcionem bem-estar aos seus participantes. Além de melhor desenvolvimento do evento quanto à otimização do tempo e produtividade dos executores do evento

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 fonro), biscoitos doces e salgados, cachorro quente ou sanduíche, refrigerante (2 sabores, sendo 1 normal e 1 diet), suco (2 sabores), água mineral e café.	UND	2.515
2	Café da Manhã – Natal e/ou Parnamirim Café; café com leite; chocolate; chá; 02 (dois) tipos de sucos naturais (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá,	UND	200

	<p>acerola e graviola); água mineral (com ou sem gás); pães (tipo francês, integral, brioche, milho, forma e de leite); manteiga; requeijão; 01 (um) tipo de geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); ovos mexidos; torta de presunto e queijo; sanduíches (frios e quentes) de queijo, de presunto, mistos (queijo e presunto); cuscuz, tapioca (na manteiga e molhada); queijo branco; queijo prato (ou polenguinho); presunto; 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 03 (três) variedades de frutas frescas da estação.</p>		
3	<p>Coquetel – Natal e/ou Parnamirim</p> <p>Salgados folhados e de forno; 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 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; mesa de sobremesas (tortas, cheesecake de frutas vermelhas/goiaba e mousses sabores: maracujá e chocolate; morango, doces caseiros de frutas), água mineral, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores, normal e diet), água de coco e gelo.</p>	UND	760
4	<p>Coffee-Break – Mossoró</p>	UND	50

	<p>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 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; suco (03 sabores), refrigerante (03 sabores, sendo 1 diet), 03 (três) tipos de bebidas quentes não adoçadas (café, chá, e chocolate quente); sachês de açúcar e adoçante.</p>		
<p>5</p>	<p>Coffee-Break – Natal e/ou Parnamirim</p> <p>Serviço de coffee break – bandeja de frios contendo: queijo, salaminho, presunto, copa, blanquet e outros (em média 100g 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</p>	<p>UND</p>	<p>70</p>

	(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; água de coco; 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 branco; arroz à grega; batata palha; farofa; saladas de folhas e legumes cozidos; 01 (uma) massa (penne, spaguetti, ou farfalle) com 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa); filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti; camarão aos três queijos; 02 (dois) tipos de sobremes (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); salada de frutas; 04 (quatro) tipos de doces (brigadeiro, olho de sogra, uvinha e doce de coco); refrigerantes (1 normal e 1 diet); 02 (dois) tipos de sucos naturais (abacaxi, cupuaçu, goiubaba, maracujá, acerola e graviola); água mineral (com ou sem gás); café.	UND	120
7	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	UND	1.400

	entre – bovina, frango, peixe, carneiro, paçoca), frutas (02 opções), sobremesa, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores, sendo 1 normal e outro diet), água mineral e café.		
8	<p>Almoço – 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), rocambole, 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, sendo 1 diet), água mineral e café.</p>	UND	2.500
9	<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,</p>	UND	400

<p>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 (carponata, 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 (bachamel/4 queijos); lagosta ao molho (bachamel); arroz branco (com nozes); preu; 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 sem açúcar; refrigerantes normal e diet; água de coco e gelo; mesa de café, licor e petit fours.</p>		
---	--	--

3.2. DETALHAMENTO DA METODOLOGIA DE EXECUÇÃO

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 com e sem açúcar, 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 por suco, salada e café; palheta; colher; garfo; faca; pratos pequenos e grandes) **desde que solicitado ou autorizado pelo SENAR-AR/RN**;
- e) 1 (um) coordenador e 1 (um) atendente/garçom para cada 50 pessoas, devidamente uniformizado e identificado, se necessário **também disponibilizar** 1 (um) copeiro e 1 (um) cozinheiro;
- f) Mesas para buffet, mesas de apoio, carrinho de bebidas, toalhas de mesa em cores a serem indicadas previamente pelo SENAR-AR/RN.

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

3.2.3. A CONTRATADA deverá se responsabilizar:

- a) Arrumação do ambiente em que será realizada a prestação dos serviços de buffet;
- b) 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, que deverão acompanhar os serviços até o final da realização do evento;
- c) Disponibilização, proporcional ao número de participantes, de 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;
- d) Oferecimento no almoço da Festa do Boi de mesas, cadeiras, toalhas para no mínimo 250 (duzentos e cinquenta) pessoas no Parque de Exposições Aristófanos Fernandes, localizado em Parnamirim/RN, a serem disponibilizadas durante todos os dias em que houver prestação dos serviços de buffet;
- e) Oferecimento no jantar de 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.

3.2.4. A contratada deverá oferecer toda infraestrutura necessária à execução do serviço, de forma que tal esteja em conformidade com o solicitado pelo contratante, e com, **no mínimo 01 (uma) hora de antecedência do início do evento.**

3.2.5. A contratada será responsável pelo recolhimento de material após o evento e pelo ressarcimento dos eventuais prejuízos causados ao contratante;

3.2.6. 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. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

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

- a) Os itens 1, 2, 3, 5, 6, 7 e 9 poderão ocorrer em Natal/RN e/ou Parnamirim/RN, em endereço a ser indicado em ordem de serviço;
- b) O item 4 na cidade de Mossoró/RN, em endereço a ser indicado em ordem de serviço;
- c) O item 8 na cidade de Parnamirim, provavelmente na Festa do Boi, no Parque Aristófanes Fernandes.

4.2. Os endereços e localidades especificadas no item 4.1 serão indicados na ordem de serviço.

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

5.1. Serão consideradas aptas a contratar com o SENAR/RN as empresas que apresentarem as seguintes certidões negativas ou positivas com efeitos negativos:

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

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

6.1. 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;

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

7. VIGÊNCIA

7.1. A vigência do contrato a ser celebrado pelo SENAR-AR/RN decorrente do presente Termo de Referência, **será de 12 meses**, a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogada, observando os termos do *caput c/c* §2º do artigo 45 do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, revisto e consolidado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) Executar os serviços conforme especificações constantes neste Termo de Referência;

- b) 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;
- c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- d) Assumir integral responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que realizar, assim como pelos danos causados, direta ou indiretamente, decorrentes da realização desses;
- e) Garantir a sanidade e demais características de qualidade, intrínseca dos gêneros alimentícios fornecidos, de forma atenda as normas, recomendações, práticas de produção e de conduta emitidas pelo Ministério da Saúde e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;
- f) Deverá diligenciar para que o buffet seja servido nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação de forma compatível com o número de participantes do evento. Considerando, ainda, o período de realização do evento, o tempo/intervalo disponível para alimentação e a necessidade de reposições de alimentação, que se fizerem necessárias para o bom atendimento;
- g) Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com as especificações que integram este termo de referência. Assim como disponibilizar número suficiente de funcionários, de acordo com o número de participantes do evento;
- h) Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades;
- i) Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- j) Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os equipamentos de proteção individual (EPI), quando for o caso;
- k) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações vigentes;

- l) Fornecer todo o material, produto, mão de obra, transporte e equipamentos necessários para a execução dos serviços;
- m) Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da execução do contrato ou instrumento equivalente, frete, encargos trabalhistas, tributários e previdenciários, fiscais e/ou comerciais resultantes da execução dos termos do contrato administrativo ou instrumento equivalente decorrente desta licitação, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- n) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que seus empregados venham a serem vítimas na entrega do objeto deste termo de referência;
- o) Assegurar as diretrizes da **Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD – 13.709/2018)**;
- p) Comunicar ao contratante, **no prazo mínimo 5 (cinco) dias corridos** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem a prestação dos serviços de buffet;
- q) Prestar, em tempo hábil, todas as informações e esclarecimentos solicitados pelo CONTRATANTE, sobre o objeto contratado e atender, pronta e irrestritamente, às reclamações desta;
- r) Relatar ao contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- s) Sujeitar-se à fiscalização do contratante quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados;
- t) 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, do CONTRATANTE;
- u) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao SENAR-AR/RN ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato ou instrumento equivalente;
- v) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido;
- w) Manter sempre atualizado o endereço, contato telefônico e e-mail perante o CONTRATANTE.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa vencedora, de acordo como os termos deste documento;
- b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos com as especificações constantes neste termo de referência;
- c) Garantir ao pessoal da contratada o acesso às instalações do evento;
- d) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência, rejeitando, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com o contratado;
- e) Proporcionar à contratada as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar os serviços contratados, inclusive prestando todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados para fiel execução da contratação;
- f) Apontar equipe responsável ou funcionário do SENAR-AR/RN para o acompanhamento e a supervisão dos trabalhos executados pela contratada;
- g) Notificar, por escrito, à contratada qualquer irregularidade verificada na execução da presente contratação, **fixando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas** para a sua regularização, desde que seja **2 (dois) dias corridos** antes do evento;
- h) Notificar, verbalmente, à contratada, caso a irregularidade seja durante o evento, estabelecendo prazo imediato para regularização dos serviços;
- i) Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação;
- 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 a(s) ordem(ns) de compra(s)/serviço(s) com base nos valores e nas características constantes na proposta de preços apresentada pelo vencedor do certame.

10. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.1. 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;

10.2. Apresentar alvará de registro sanitário do estabelecimento expedido pelo **Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;**

10.3. Apresentar declaração que possui ou constituirá após o recebimento da ordem de serviço, bem como até a data de execução dos serviços, de profissional nutricionista, legalmente habilitada. Também, declarar que dispõe de Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição da empresa, na qual consta nome do profissional indicado para o exercício da função em sua empresa.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

12. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1. A fiscalização da contratação a que se refere o presente Termo de Referência será de responsabilidade da Gerência de Administração e Finanças, através da fiscalizadora Izabel Cristina Costa de Almeida, da Gerência de Aprendizagem Rural, através da fiscalizadora Deborah Kamila Mota da Fonseca, e da Gerência de Assistência Técnica e Gerencial, através da fiscalizadora Janaina Christina Silva de Carvalho de Paula.

13. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1. 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:

13.1.1. Nota Fiscal válida, legível e sem rasuras;

13.1.2. Certidão conjunta negativa de débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativada União;

13.1.3. Certificado de Regularidade do FGTS;

13.1.4. Certidão conjunta negativa de débitos relativos aos Tributos Estaduais e à Dívida Ativada Estado;

13.1.5. Certidão negativa de débitos para com a Fazenda Municipal, da sede do licitante;

13.1.6. Certidão negativa de débitos trabalhistas.

13.2. Os dados de pagamento deverão coincidir com os dados da contratada, ficando vedado o pagamento a pessoa física ou jurídica distinta, ainda que se trate de representante legal ou sócio da contratada.

14. DO REAJUSTE

14.1. O preço registrado é fixo e irrevogável.

14.2. A ata de registro de preços poderá ser reequilibrada a fim de salvaguardar o equilíbrio econômico-financeiro nos termos dos artigos 42 e 51, ambos do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, revisto e consolidado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR. Qualquer reajuste de preços somente se dará através da celebração de termo aditivo, após a apreciação da CONTRATANTE;

14.3. Os termos de registro de preços poderão ser acrescidos em até 50% de seus quantitativos inicialmente registrados, mediante acordo entre as partes, nos termos do artigo 50 do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, revisto e consolidado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR.

15. DA ASSINATURA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

15.1. A contratada deverá assinar a Ata de Registro de Preços e as ordens de serviços em **até 3 (três) dias úteis** a partir do recebimento, respondendo pelas penas dispostas no artigo 39 do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, revisto e consolidado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR.

16. DA RESCISÃO

16.1. A contratação poderá ser rescindida por:

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

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

16.1.3. Judicialmente, nos termos da legislação pertinente;

16.1.4. Por inexecução parcial ou total do contrato;

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

17. DAS PENALIDADES

17.1. O Descumprimento dos termos deste instrumento sujeitará o licitante às penalidades previstas abaixo, garantida a ampla defesa:

17.1.1. Advertência;

17.1.2. 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;

17.1.3. Suspensão do direito de licitar ou contratar com o SENAR-AR/RN por prazo **não superior a 3 (três) anos**, caso haja a recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo fixado;

17.1.4. Perda do direito à contratação, caso haja a recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo fixado;

17.1.5. Impedimento do direito de licitar, com o SENAR e regionais, por prazo mínimo de 4 (quatro) anos e máximo de 6 (seis) anos, caso enseje as hipóteses previstas nos incisos I a IV, do art. 41 do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, revisto e consolidado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR;

17.1.6. 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.

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

17.3. Independentemente da aplicação da multa, a CONTRATADA não fará jus ao recebimento do valor equivalente e correspondente ao do inadimplemento pela inexecução parcial ou total da contratação;

17.4. Para aplicação das penalidades aqui previstas, o contratado será notificado para apresentação de defesa prévia, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação;

17.5. As penalidades previstas neste Termo são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

18. DAS CONDIÇÕES GERAIS

18.1. 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.

18.2. 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

inciso III, art. 39 C/C 40 do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, aprovado pela Resolução nº 31 de 20/09/2023 do Conselho Deliberativo do SENAR;

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, 10 de junho de 2024.

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

ANEXO II

(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, Pregão Presencial nº 07/2024, ciente da obrigatoriedade de
declarar ocorrências posteriores.

Natal(RN), _____ de _____ de 2024.

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 de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como o menor de 16 anos, ressalvada a hipótese da contratação de aprendiz, a partir de quatorze 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 2024.

EMPRESA:

Assinatura do Representante Legal

ANEXO IV

TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

A _____ (nome da pessoa jurídica), com sede _____ (endereço completo), inscrita no CNPJ nº _____, neste ato representada, por _____ (nome do representante legal), CPF nº: _____, RG nº _____, DECLARA estar ciente de que não poderão ser reveladas a qualquer pessoa, governo, Pessoa Jurídica, instituição e/ou a qualquer outra entidade estranha ao Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – SENAR, quaisquer informações gerais e/ou particulares a que tiver acesso em decorrência da prestação de serviços.

Em observância à Lei nº. 13.709/18 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais e demais normativas aplicáveis sobre proteção de Dados Pessoais, manifesto-me de forma informada, livre, expressa e consciente, no sentido de autorizar o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – SENAR a realizar o tratamento de meus Dados Pessoais para as finalidades e de acordo com as condições estabelecidas no Edital de Pregão Presencial nº 07/2024.

Este termo de confidencialidade permanece vigente mesmo após término da ata de registro de preços firmada com o SENAR.

(Cidade), xx de xx de 2024.

Nome e assinatura do representante legal da pessoa jurídica

ANEXO V

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 de cumprimento ao disposto no edital do pregão presencial 07/2024 do SENAR-AR/RN, que possui ou constituirá após o recebimento da ordem de serviço, bem como até a data de execução dos serviços, de profissional nutricionista legalmente habilitada.

DECLARA, ainda, que dispõe de Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição da empresa, na qual consta o nome do profissional indicada para o exercício da função.

Natal(RN)___de _____ de 2024.

EMPRESA:

Assinatura do Representante Legal

ANEXO VI
CARTA PROPOSTA

SENAR-AR/RN

Pregoeira e Equipe de Apoio

REFERÊNCIA: Pregão Presencial nº 07/2024.

A _____ Empresa _____, com sede na _____ endereço _____, _____ telefone _____, inscrita no CNPJ(MF) nº _____, Inscrição Estadual nº _____, vem apresentar a proposta de Preços ao processo licitatório em epígrafe que tem como objeto o registro de preços para futura e eventual contratação de serviços de buffet, incluindo fornecimento de alimentação e bebidas, para atender aos eventos do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional do Rio Grande do Norte - SENAR-AR/RN, conforme condições e especificações seguintes:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	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, sendo 1 normal e 1 diet), suco (2 sabores), água mineral e café.	PESSOA	2.515		
2	Café da Manhã - Natal e/ou Parnamirim Café; café com leite; chocolate; chá, 02 (dois) tipos de sucos naturais (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola); água mineral (com ou sem gás); pães (tipo francês, integral, brioche, milho, forma e de leite); manteiga; requeijão; 01 (um) tipo de geleia (laranja,	PESSOA	200		

	<p>morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); ovos mexidos; torta de presunto e queijo; sanduíches (frios e quentes) de queijo, de presunto, mistos (queijo e presunto); cuscuz, tapioca (na manteiga e molhada); queijo branco; queijo prato (ou polenguinho); presunto; 02 (dois) tipo de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 03 (três) variedades de frutas frescas da estação.</p>				
3	<p>Coquetel - Natal e/ou Parnamirim</p> <p>Salgados folhados e de forno, 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 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; mesa de sobremesas (tortas, cheesecake de frutas vermelhas/goiaba e mousses sabores: maracujá, chocolate; morango, doces caseiros de frutas), água mineral, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores, normal e diet), água de coco e gelo.</p>	PESSOA	760		

4	<p>Coffee-break – Mossoró</p> <p>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 (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, sendo 1 diet), 03 (três) tipos de bebidas quentes não adoçadas (café, chá e chocolate quente); sachês de açúcar e adoçante.</p>	PESSOA	50		
5	<p>Coffee-break - Natal e/ou Parnamirim</p> <p>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)</p>	PESSOA	70		

	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; água de coco; 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 branco; arroz à grega; batata palha; farofa; saladas de folhas e legumes cozidos; 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) com 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa); filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti; camarão aos três queijos; 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); salada de frutas; 04 (quatro) tipos de doces (brigadeiro, olho de sogra, uvinha e doce de coco); refrigerantes (1 normal e 1 diet); 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola); água mineral (com ou sem gás), café.	PESSOA	120		

7	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, sendo 1 normal e outro diet), água mineral e café.	PESSOA	1.400		
8	Almoço – 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, sendo 1 diet), água mineral e café.	PESSOA	2.500		
9	Jantar - Natal e/ou Parnamirim Cardápio: 06 (seis) tipos de salgados finos, de forno, folhados e tipo canapés (com	PESSOA	400		

	<p>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,</p>				
--	--	--	--	--	--

	pesto); mesa de sobremesas: tortas, cheesecake de frutas vermelhas e mousses (sabores: maracujá, chocolate; morango), água mineral, sucos sem açúcar, refrigerantes normal e diet, água de coco e gelo; mesa de café, licor e petit fours.				
--	--	--	--	--	--

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 07/2024, 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

Nome e assinatura

Carteira de identidade (número e órgão expedidor)

ANEXO VII**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº
___/___ QUE ENTRE SI CELEBRAM
O SERVIÇO NACIONAL DE
APRENDIZAGEM RURAL – SENAR-
AR/RN E**

O **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – SENAR**, Administração Regional do Estado do Rio Grande do Norte, sociedade civil sem fins lucrativos, inscrita sob o CNPJ nº 04.256.238/0001-33, com sede na Rua Dom José Tomás, nº 995, Bairro Tirol, Natal/RN, CEP 59.022-250, representado neste ato pelo Presidente do Conselho Administrativo **JOSÉ ÁLVARES VIEIRA**, brasileiro, divorciado, produtor rural, portador do RG nº 5.412.761 SSP/MG e CPF nº 804.969.896-34, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na _____, neste ato representada por seu sócio-administrador _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da identidade nº _____, inscrito no CPF nº _____, residente e domiciliado na _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm entre si, justo e contratado, e celebram o presente instrumento, elaborado na forma do Novo Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR, aprovado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR e, subsidiariamente, a Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas alterações, e condições estabelecidas no Edital de Pregão Presencial nº 07/2024, mediante as seguintes cláusulas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

A presente Ata tem por objeto o registro de preços para futura e eventual contratação de serviços de buffet, incluindo fornecimento de alimentação e bebidas, 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 no 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	UNID.	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, sendo 1 normal e 1	PESSOA	2.515		

	diet), suco (2 sabores), água mineral e café.				
2	<p>Café da Manhã - Natal e/ou Parnamirim</p> <p>Café; café com leite; chocolate; chá, 02 (dois) tipos de sucos naturais (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola); água mineral (com ou sem gás); pães (tipo francês, integral, brioche, milho, forma e de leite); manteiga; requeijão; 01 (um) tipo de geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); ovos mexidos; torta de presunto e queijo; sanduíches (frios e quentes) de queijo, de presunto, mistos (queijo e presunto); cuscuz, tapioca (na manteiga e molhada); queijo branco; queijo prato (ou polenguinho); presunto; 02 (dois) tipo de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 03 (três) variedades de frutas frescas da estação.</p>	PESSOA	200		
3	<p>Coquetel - Natal e/ou Parnamirim</p> <p>Salgados folhados e de forno, 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 frutas de dois tipos, pães diversos (artesanais, italiano, australiano, grissinis, pita), 01 (um) mini-</p>	PESSOA	760		

	<p>sanduíche com pão de forma ou sírio; 02 (dois) tipos de torta salgada (quiche); pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; mesa de sobremesas (tortas, cheesecake de frutas vermelhas/goiaba e mousses sabores: maracujá, chocolate; morango, doces caseiros de frutas), água mineral, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores, normal e diet), água de coco e gelo.</p>				
4	<p>Coffee-break – Mossoró</p> <p>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 (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 rocambolo (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, sendo 1 diet), 03 (três) tipos de bebidas quentes não</p>	PESSOA	50		

	adoçados (café, chá e chocolate quente); sachês de açúcar e adoçante.				
5	<p>Coffee-break - Natal e/ou Parnamirim</p> <p>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; água de coco; 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.</p>	PESSOA	70		
6	<p>Almoço - Natal e/ou Parnamirim</p> <p>Arroz branco; arroz à grega; batata palha; farofa; saladas de folhas e legumes cozidos; 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) com 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa); filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti; camarão aos três queijos; 02 (dois) tipos de sobremesa</p>	PESSOA	120		

	(chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); salada de frutas; 04 (quatro) tipos de doces (brigadeiro, olho de sogra, uvinha e doce de coco); refrigerantes (1 normal e 1 diet); 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola); água mineral (com ou sem gás), café.				
7	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, sendo 1 normal e outro diet), água mineral e café.	PESSOA	1.400		
8	Almoço – 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	PESSOA	2.500		

	assado, creme de galinha, paçoca), frutas (02 opções), sobremesa, suco (02 sabores), refrigerante (02 sabores, sendo 1 diet), água mineral e café.				
9	<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</p>	PESSOA	400		

	<p>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 sem açúcar, refrigerantes normal e diet, água de coco e gelo; mesa de café, licor e petit fours.</p>				
--	---	--	--	--	--

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO

Deverá ser oferecido 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 com e sem açúcar, 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, conforme recomendação do SENAR-AR/RN, podendo em algumas situações ser suprida por descartáveis (copos por suco, salada e café; palheta; colher; garfo; faca; pratos pequenos e grandes) desde que solicitado ou autorizado pelo SENAR-AR/RN;
- e) 1 (um) coordenador e 1 (um) atendente/garçom para cada 50 pessoas, devidamente uniformizado e identificado;
- f) Quando solicitado pelo contratante, 1 (um) copeiro e 1 (um) cozinheiro;
- g) Mesas para buffet, mesas de apoio, carrinho de bebidas, toalhas de mesa em cores a

serem indicadas previamente pelo SENAR-AR/RN.

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

2.2. A contratada deverá se responsabilizar pela(o):

- a) Arrumação do ambiente em que será realizada a prestação dos serviços de buffet;
- b) 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, que deverão acompanhar os serviços até o final da realização do evento;
- c) Disponibilização, proporcional ao número de participantes, de 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;
- d) Oferecimento no almoço da Festa do Boi de mesas, cadeiras, toalhas para no mínimo 250 (duzentos e cinquenta) pessoas no Parque de Exposições Aristófanos Fernandes, localizado em Parnamirim/RN, a serem disponibilizadas durante todos os dias em que houver prestação dos serviços de buffet;
- e) Oferecimento no jantar de 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.
- f) Infraestrutura necessária à execução do serviço, de forma que tal esteja em conformidade com o solicitado pelo contratante, e com, no mínimo, 01 (uma) hora de antecedência do início do evento;
- g) Recolhimento de material após o evento e pelo ressarcimento dos eventuais prejuízos causados ao contratante;

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:

- a) Os itens 1, 2, 3, 5, 6, 7 e 9 poderão ocorrer em Natal/RN e/ou Parnamirim/RN, em endereço a ser indicado em ordem de serviço;
- b) O item 4 na cidade de Mossoró/RN, em endereço a ser indicado em ordem de serviço;
- c) O item 8 na cidade de Parnamirim, provavelmente na Festa do Boi, no Parque Aristófanos Fernandes.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

- a) Executar os serviços conforme especificações constantes no Termo de Referência, neste instrumento e na ordem de serviço;
- b) 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;
- c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- d) Assumir integral responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que realizar, assim como pelos danos causados, direta ou indiretamente, decorrentes da realização desses;
- e) Garantir a sanidade e demais características de qualidade, intrínseca dos gêneros alimentícios fornecidos, de forma atenda as normas, recomendações, práticas de produção e de conduta emitidas pelo Ministério da Saúde e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;
- f) Servir o buffet nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação de forma compatível com o número de participantes do evento, considerando, ainda, o período de realização do evento, o tempo/intervalo disponível para alimentação e a necessidade de reposições de alimentação, que se fizerem necessárias para o bom atendimento;
- g) Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com as especificações que integram o termo de referência, este instrumento e a ordem de serviço, assim como disponibilizar número suficiente de funcionários, de acordo com o número de participantes do evento;
- h) Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver

quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades;

- i) Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- j) Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os equipamentos de proteção individual (EPI), quando for o caso;
- k) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações vigentes;
- l) Fornecer todo o material, produto, mão de obra, transporte e equipamentos necessários para a execução dos serviços;
- m) Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da execução do contrato ou instrumento equivalente, frete, encargos trabalhistas, tributários e previdenciários, fiscais e/ou comerciais resultantes da execução dos termos do contrato administrativo ou instrumento equivalente decorrente desta licitação, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- n) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que seus empregados venham a serem vítimas na entrega do objeto deste termo de referência;
- o) Comunicar ao contratante, no prazo mínimo 5 (cinco) dias corridos que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem a prestação dos serviços de buffet;
- p) Prestar, em tempo hábil, todas as informações e esclarecimentos solicitados pelo CONTRATANTE, sobre o objeto contratado e atender, pronta e irrestritamente, às reclamações desta;
- q) Relatar ao contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- r) Sujeitar-se à fiscalização do contratante quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados;
- s) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao SENAR-AR/RN ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato ou instrumento equivalente;
- t) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido;
- u) Manter sempre atualizado o endereço, contato telefônico e e-mail perante o

CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos com as especificações constantes no termo de referência, neste instrumento e na ordem de serviço;
- c) Garantir ao pessoal da contratada o acesso às instalações do evento;
- d) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no termo de referência, neste instrumento e na ordem de serviço, rejeitando, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com o contratado;
- e) Proporcionar à contratada as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar os serviços contratados, inclusive prestando todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados para fiel execução da contratação;
- f) Apontar equipe responsável ou funcionário do SENAR-AR/RN para o acompanhamento e a supervisão dos trabalhos executados pela contratada;
- g) Notificar, por escrito, à contratada qualquer irregularidade verificada na execução da contratação, fixando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para a sua regularização, desde que seja 2 (dois) dias corridos antes do evento;
- h) Notificar, verbalmente, à contratada, caso a irregularidade seja durante o evento, estabelecendo prazo imediato para regularização dos serviços;
- i) Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação;
- j) Atestar as faturas/notas fiscais correspondentes à prestação dos serviços de buffet;
- k) Efetuar o pagamento à contratada nas condições e preços pactuados neste instrumento;
- l) Emitir a(s) ordem(ns) de compra(s)/serviço(s) com base nos valores e nas características constantes neste instrumento.

CLÁUSULA QUINTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratado.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em moeda corrente, por crédito automático via internet ou boleto bancário, em até 30 (trinta) dias 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.

§1º - O SENAR se reserva o direito de não efetuar o pagamento correspondente, caso o objeto não esteja em estrita conformidade com as Especificações constantes no Termo de Referência e nesta Ata de Registro de Preço.

§2º - O SENAR-AR/RN poderá deduzir do montante a pagar as indenizações devidas pelo CONTRATADO em razão da inadimplência nos termos do instrumento contratual.

§3º - Caso a Nota Fiscal/Fatura apresente alguma incorreção, o documento será devolvido ao CONTRATADO e o prazo de pagamento será prorrogado pelo mesmo tempo em que durar a correção, não ocorrendo, neste caso quaisquer ônus para o SENAR-AR/RN.

§4º - Os dados de pagamento deverão coincidir com os dados da contratada, ficando vedado o pagamento a pessoa física ou jurídica distinta, ainda que se trate de representante legal ou socio da contratada.

CLÁUSULA OITAVA – DO PREÇO

O valor da presente Ata é de R\$ _____ (_____), conforme descrição e quantitativos constantes na cláusula primeira desta Ata.

§1º - 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 NONA – DO REAJUSTE

Os preços registrados são fixos e irrevogáveis.

§1º - A ata de registro de preços poderá ser reequilibrada a fim de salvaguardar o equilíbrio econômico-financeiro nos termos dos artigos 42 e 51, ambos do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, revisto e consolidado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR. Qualquer reajuste de preços somente se dará através da celebração de termo aditivo, após a apreciação da CONTRATANTE.

§2º - Os termos de registro de preços poderão ser acrescidos em até 50% de seus quantitativos inicialmente registrados, mediante acordo entre as partes, nos termos do artigo 50 do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, revisto e consolidado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA VIGÊNCIA

A vigência da presente ata será de 12 (doze) meses e correrá a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado obedecendo os termos do *caput* c/c §2º, ambos do artigo 45 do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, revisto e consolidado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS ALTERAÇÕES

A presente Ata poderá ser aditada na forma e condições estabelecidas Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, aprovado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR, mediante Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

A presente ata poderá ser rescindida 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 instrumento contratual;
- e) Ocorrência de casos fortuitos ou de força maior, que obstem a perfeita execução deste negócio jurídico.

CLAÚSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

O Descumprimento da presente Ata sujeitará à CONTRATADA as penalidades previstas abaixo, garantida a ampla defesa:

- a) Advertência;
- b) Multas 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 contratar com o **SENAR-AR/RN** por prazo não superior a 3 (três), caso haja a recusa injustificada em assinar o instrumento contratual ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo fixado;

d) Perda do direito a contratação, caso haja a recusa injustificada em assinar o instrumento contratual ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo fixado;

e) Impedimento do direito de licitar com o SENAR por prazo mínimo de 4 (quatro) anos e máximo de 6 (seis) anos, caso enseje as hipóteses previstas nos incisos I a IV, do art. 41 do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, revisto e consolidado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR;

f) 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.

§1º - A multa e a penalidade somente poderão ser relevadas nos casos fortuitos e de força maior, devidamente justificada e comprovada.

§2º - Independentemente da aplicação da multa, a CONTRATADA não fará jus ao recebimento do valor equivalente e correspondente ao do inadimplemento pela inexecução parcial ou total do instrumento contratual.

§3º - Para aplicação das penalidades aqui previstas, o contratado será notificado para apresentação de defesa prévia, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação.

§4º - As penalidades previstas nesta ata são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

CLAÚSULA DÉCIMA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A fiscalização da contratação a que se refere a presente ata de registro de preços será de responsabilidade da Gerência de Administração e Finanças, através da fiscalizadora Izabel Cristina Costa de Almeida, da Gerência de Aprendizagem Rural, através da fiscalizadora Deborah Kamila Mota da Fonseca, e da Gerência de Assistência Técnica e Gerencial, através da fiscalizadora Janaina Christina Silva de Carvalho de Paula.

CLAÚSULA DÉCIMA QUINTA – DA ASSINATURA DO CONTRATO

A contratada deverá assinar a Ata de Registro de Preços e as ordens de serviços em até 3 (três) dias úteis a partir do recebimento, respondendo pelas penas dispostas no artigo 39 do Novo Regulamento de Licitações e Contratos - RLC - do SENAR, revisto e consolidado pela Resolução nº 30 de 02/05/2024 do Conselho Deliberativo do SENAR.

CLAÚSULA DÉCIMA SEXTA – DA OBSERVÂNCIA À LGPD

As partes se obrigam a atuar na presente Ata 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 SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

Fica estabelecido que caso venha ocorrer algum fato não previsto na presente ata, os chamados casos omissos, estes serão resolvidos entre as partes, respeitando o objeto da presente Ata, o REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DO SENAR e, subsidiariamente, a Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas alterações e as demais normas reguladoras da matéria.

CLAÚSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

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 da presente Ata, 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 2024.

JOSÉ ÁLVARES VIEIRA

Presidente do Conselho Administrativo do SENAR-AR/RN
CONTRATANTE

REPRESENTANTE LEGAL

RAZÃO SOCIAL
CONTRATADA

CERTIFICADO

Documento: Edital de Licitação (X-31FA6)
Certificado de assinatura gerado em **04/07/2024, 16:03**.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site senarm.meuping.io/autenticar informando o código verificador **X-31FA6** e o código CRC **DD541E10**.

ASSINATURAS



José Alvares Vieira, Presidente, 04/07/24 às 16:03
CPF 804.***.***-34, IP 172.69.90.252, autenticação por usuário e senha.