

**SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM
DO COOPERATIVISMO NO ESTADO DE MS – SESCOOP/MS**

EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº. 08/2023

Tipo de Licitação: MENOR PREÇO GLOBAL

Data: 24/05/2023

Horário: 09h (horário local)

Local: SICREDI CENTRO-SUL – AGÊNCIA 0903

Endereço: Av. Marcelino Pires, 4130 - 05 – Jardim Caramuru, Dourados, MS.

O Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo no Estado de Mato Grosso do Sul – SESCOOP/MS, por meio da Comissão de Licitação, designada pela Portaria nº 11 de 31 de outubro de 2022, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local, acima indicados realizará licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, tipo Menor Preço, conforme descrito neste Edital e definido no anexo “I”.

O procedimento licitatório que dele resultar obedecerá, integralmente, o Regulamento de Licitações e Contratos do SESCOOP, aprovado pela Resolução nº 1990/2022, de 21 de fevereiro de 2022, bem como pelas normas e condições estabelecidas no presente Edital.

A presente licitação é enquadrada no artigo 5º, inciso V e art. 8º, inciso I, do Regulamento de Licitações e Contratos do SESCOOP - Resolução nº 1990/2022 de 21 de fevereiro de 2022 e conforme faculdade prevista no Art. 16 do regulamento supramencionado, os procedimentos de abertura dos envelopes serão invertidos, ou seja, primeiramente serão abertos os envelopes das propostas e em seguida o envelope de habilitação da licitante vencedora. Caso esta seja inabilitada, serão abertos os envelopes da habilitação das licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

1. DO OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de buffet para atender demanda de refeições (almoço) e coquetel para realização dos eventos, em Dourados, MS, conforme especificações abaixo:
 - 1.1.1. Almoço TICOOP: O evento ocorrerá nos dias 24 e 25 de junho de 2023, para tanto, deverá ser servido almoço para os participantes nos respectivos dias, nas dependências do Clube Indaiá, em Dourados, MS, sito à R. Indaiá, 850 - Altos do Indaiá, Dourados – MS, totalizando 2.900 refeições previstas, sendo 1.500 refeições no dia 24 de junho de 2023 e 1.400 refeições no dia 25 de junho de 2023.
 - 1.1.2. Coquetel TICOOP: público esperado de 1.500 pessoas nas dependências do espaço Cerrado Brasil Eventos, sito à Av. Albino Sotolani, 2480 - Conj. Res. Monte Carlo, Dourados – MS, nos dias 24 e 25 de junho de 2023, no período de 20h do dia 24/06 à 01h do dia 25/06.

- 1.1.3. Coquetel SEMINÁRIO DE LÍDERES: para 100 participantes que ocorrerá no dia 24 de novembro de 2023, a definir o local.
- 1.2. O número de pessoas participantes e cardápio, estão definidos no anexo “I” deste edital.
- 1.3. A estimativa para o serviço objeto deste certame é de R\$ 426.283,00 (quatrocentos e vinte seis mil e duzentos e oitenta e três reais).

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão Presencial quaisquer licitantes que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos no capítulo DA HABILITAÇÃO, e que tenha especificado, como objeto social da empresa, expresso no estatuto ou contrato social, atividades compatíveis com o objeto deste Pregão.

2.1.1. Observando o princípio da razoabilidade e vinculação do instrumento convocatório, será estabelecido um prazo de 10 (dez) minutos após a abertura da seção como tolerância para eventuais atrasos decorrentes de fatos alheios a vontade dos licitantes interessados a participar do certame. Após o período limite, não serão acatados pedidos de credenciamento, habilitação ou entrega/recebimento de propostas.

2.1.2. Para se manifestar nas fases do procedimento licitatório, as participantes deverão credenciar **um representante**, por instrumento público de procuração ou por procuração particular, está com reconhecimento de firma em cartório, concedendo inclusive poderes para formulação de ofertas e lances verbais, dispensada a exigência quando presente o representante legal da mesma, assim comprovado mediante apresentação do instrumento constitutivo e documento oficial com foto.

2.1.3. Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir no procedimento licitatório e a responder, por todos os atos e efeitos previstos neste edital, em nome da representada;

2.1.4. O representante da empresa deverá identificar-se com a apresentação do documento de identidade;

2.1.5. Nenhum interessado poderá participar da presente licitação representando mais de uma licitante;

2.1.6. Fica assegurada às licitantes, a qualquer tempo, mediante juntada dos documentos previstos neste item, a indicação ou substituição do seu representante junto ao processo.

2.1.7. Estarão impedidas de participar desta licitação, empresas que:

- a) Estejam sob decretação de falência ou concordata (recuperação judicial), dissolução ou liquidação;
- b) Estejam em litígio judicial ou que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com o SESCOOP/MS, SESCOOP Nacional ou Unidades Estaduais do SESCOOP;
- c) Tenham participação, a que título for, de dirigentes ou empregados do SESCOOP/MS;
- d) Estejam reunidas em consórcio.

3. DA APRESENTAÇÃO DO CREDENCIAMENTO, DA PROPOSTA E DA DOCUMENTAÇÃO

3.1. No dia, local e horário estabelecidos neste edital, as licitantes interessadas entregarão o credenciamento e os envelopes com proposta e documentação, sendo estes separados e fechados contendo cada um, além do nome, razão social e endereço da licitante, a designação de seu conteúdo conforme adiante especificado.

ENVELOPE “A” CREDENCIAMENTO
SESCOOP/MS – Serviço Nacional de Aprendizagem do
Cooperativismo no Estado de MS
LICITAÇÃO nº 008/2023 -PREGÃO PRESENCIAL

ENVELOPE “B” PROPOSTA
SESCOOP/MS – Serviço Nacional de Aprendizagem do
Cooperativismo no Estado de MS
LICITAÇÃO nº 008/2023 -PREGÃO PRESENCIAL

ENVELOPE “C” DOCUMENTAÇÃO
SESCOOP/MS – Serviço Nacional de Aprendizagem do
Cooperativismo no Estado de MS
LICITAÇÃO nº 008/2023 -PREGÃO PRESENCIAL

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. O documento de que trata o subitem “2.1.2” deverá ser apresentado no momento da solicitação do credenciamento.

5. DAS PROPOSTAS

5.1. A “**PROPOSTA**” deverá ser apresentada no envelope “B”, na forma prevista no anexo “II” do presente edital, e deverá também atender aos requisitos abaixo:

- 5.1.1 Estar redigida em língua portuguesa, sem emendas, entrelinhas ou rasuras, conter o nome das proponentes e a referência ao número deste Pregão;
- 5.1.2 Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data da abertura deste Pregão;
- 5.1.3 Apresentar o valor expresso em moeda corrente (Real) e duas casas decimais, após a vírgula;
- 5.1.4 Razão social, endereço, telefone, número do CNPJ/MF, Banco, Agência, número da conta corrente da participante e dados do responsável pela assinatura do contrato.

5.2. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerado pleito de acréscimos, a esse ou a qualquer título.

6. DA HABILITAÇÃO

6.1. Para habilitação nesta licitação, serão exigidos os seguintes documentos (Envelope “C”):

6.1.1 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial. No caso de sociedade por ações, deverão ser apresentados, ainda, documentos de eleição de seus administradores;

6.1.1.1 Os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações, ou do documento consolidado;

6.1.1.2 Encaminhar a comprovação do Responsável Legal da empresa, caso o mesmo tenha sido nomeado em ato separado mediante Termo de Posse que o investiu no cargo.

6.1.2 Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;

6.1.3 Certificado de regularidade do fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) – CRF, emitido pela CEF;

6.1.4 Certidão negativa de débitos para com a Seguridade Social – CDN, emitida pelo INSS;

6.1.5 Certidão conjunta de débitos relativos a tributos federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal – www.receita.fazenda.gov.br;

6.1.6 Certidão de quitação para com a Fazenda Estadual e Municipal, ou do distrito Federal, na forma da lei.

6.2. Relativo à Qualificação Técnica:

6.2.1 Dois (02) atestados de capacidade técnica, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a licitante presta ou já prestou, serviço pertinente e compatível com o objeto deste edital.

6.2.2 Declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos de idade em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do Art. 7º, da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99), conforme ANEXO “III”, deste edital;

6.2.3 O proponente deve declarar, sob as penalidades cabíveis, a inexistência de fato superveniente que possa impedir a sua habilitação neste certame, inclusive na vigência contratual caso venha a ser contratado pelo SESCOOP/MS, conforme modelo no Anexo “IV”, deste Edital.

6.2.4 Certidão negativa de falência ou concordada (recuperação judicial) expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, insolvência civil ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, em se tratando de firma individual, com data de emissão de até 90 (noventa) dias.

6.2.4.1 Os documentos necessários ao credenciamento e a habilitação poderão ser apresentados em original, cópia autenticada por tabelião de notas, conferida pelo pregoeiro ou por membro da Comissão de Licitação, mediante apresentação do documento original ou publicação em órgãos da imprensa oficial. Somente serão aceitos para confronto os documentos originais e as cópias deverão estar em perfeitas condições de legibilidade e entendimento.

6.2.4.2 Todos os documentos apresentados ficarão anexados ao processo, sendo vedada a sua retirada ou substituição.

6.2.4.3 Os documentos e/ou certidões comprobatórias de regularidade ou de inexistência de débito deverão mencionar prazo de validade, neles consignados, e na falta desta informação, terão validade presumida de 30 (trinta) dias contados da data de sua emissão.

6.2.5. Em caso de dúvida quanto às informações contidas nos documentos comprobatórios da regularidade fiscal, o pregoeiro, durante a sessão pública, poderá realizar consulta on-line aos sítios dos órgãos responsáveis pela emissão dos mesmos na Internet.

6.2.5.1 Todos os documentos deverão ser emitidos em favor do domicílio ou sede da licitante.

6.2.5.2 A não apresentação de qualquer documento relacionado nos itens anteriores ou a sua apresentação em desacordo com a forma, prazo de validade e quantidades estipuladas, implicará na automática inabilitação da licitante. Salvo, aqueles casos de omissões puramente formais que possam frustrar a competição, desde que não comprometam a lisura do certame e possam ser sanados em prazo fixado pela Comissão de Licitação.

6.2.6. Não serão aceitos pelo Pregoeiro/Comissão quaisquer documentos ou envelopes que sejam encaminhados fora do horário estabelecido no início deste Edital.

7. DO PROCEDIMENTO

7.1. O pregoeiro solicitará o “CREDENCIAMENTO” – ENVELOPE “A” e receberá os envelopes contendo a “PROPOSTA” – ENVELOPE “B” e o envelope contendo a “DOCUMENTAÇÃO” – ENVELOPE “C”.

7.2. Primeiramente a Comissão efetuará a abertura do envelope de CREDENCIAMENTO, caso os tenham, e verificará o atendimento ao solicitado em Edital.

7.3. Vencida a fase do credenciamento a Comissão efetuará a abertura dos envelopes contendo as “PROPOSTAS” das licitantes, efetuando a análise do atendimento ao solicitado em Edital.

7.4. As propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro/Comissão e repassadas aos representantes, caso estejam presentes, registrando-se em ata as anotações solicitadas, classificando-as conforme o item 08 deste Edital.

7.5. A abertura dos envelopes “C” contendo a documentação da primeira classificada será feita na mesma reunião de abertura dos envelopes “A” e “B”, ou a juízo do Pregoeiro em data, hora e local a serem comunicados diretamente aos licitantes participantes;

7.6. Os documentos da habilitação das demais licitantes permanecerão em poder do Setor de Compras e Licitações até o final do prazo recursal. Após esse prazo poderão ser retirados por um representante da licitante.

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 8.1. Para o julgamento será adotado o critério de **Menor Preço Global**.
- 8.2. Primeiramente será verificado o atendimento das propostas das licitantes às condições definidas neste edital, sendo desclassificadas, pelo Pregoeiro, àquelas que não atendam ao instrumento convocatório;
- 8.3. Serão classificadas a proposta de **Menor Preço** e as demais propostas cujos percentuais estejam maiores em até no máximo 15% (quinze por cento) da proposta de menor preço.
- 8.4. Quando não for possível se obter, pelo menos 03 (três) propostas, que atendam as condições do subitem anterior, serão classificadas as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, a fim de que os representantes das licitantes que as apresentaram participem da etapa de lances verbais;
- 8.5. A classificação de apenas duas propostas, não inviabilizará a realização da etapa de lances verbais;
- 8.6. Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos representantes das licitantes classificadas, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em percentuais distintos e decrescentes;
- 8.7. O Pregoeiro fará uma rodada de lances, convidando o representante da licitante classificada que ofereceu a proposta escrita de “maior” preço por pessoa, a fazer o seu lance e, em seguida, os representantes das demais empresas classificadas na ordem decrescente de preço e assim sucessivamente até que se obtenha a proposta de menor preço.
- 8.8. Só serão aceitos lances verbais inferiores ao último **menor preço** ofertado.
- 8.9. A licitante que não apresentar lance em uma rodada não ficará impedida de participar de nova rodada, caso ocorra.
- 8.10. Não havendo mais lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, exclusivamente segundo o critério de **menor preço**.
- 8.11. Na hipótese de não ocorrer nenhum lance verbal, será verificado pelo Pregoeiro a aceitabilidade da proposta escrita de menor preço, face ao valor estimado para a contratação, decidindo motivadamente a respeito.
- 8.12. Em todos os casos, será facultado ao Pregoeiro negociar diretamente com as licitantes em busca do **menor preço**.
- 8.13 o pregoeiro, após declarar encerrada a fase de lances verbais, ordenará as propostas em ordem crescente de preço;
- 8.14 a comissão de licitação, antes de declarar o vencedor, promoverá a abertura e a verificação da documentação relativa à habilitação do licitante que na ordenação feita pelo pregoeiro, apresentou o menor preço.

8.15. Não será considerado, como critério de classificação e nem de desempate das propostas, qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital;

8.16 o pregoeiro, após declarar encerrada a fase de lances verbais, ordenará as propostas em ordem crescente de preço;

8.17. O objeto desta licitação será adjudicado à licitante que, na ordem de classificação, oferecer o **menor preço** e estiver devidamente habilitado.

8.18. Se o licitante classificado em primeiro lugar for inabilitado, proceder-se-á a abertura do envelope de habilitação do licitante classificado em segundo lugar. Caso não ocorra a habilitação do licitante classificado em segundo lugar, o Pregoeiro prosseguirá na abertura do Envelope “C” dos classificados seguintes, observando o mesmo procedimento deste item;

8.19. No caso de desclassificação de todas as propostas apresentadas, o Pregoeiro convocará todos os licitantes no prazo de 8 (oito) dias para apresentarem novas propostas independentemente das causas de sua desclassificação, ou ainda, tomar outras providências cabíveis na legislação.

8.20. Serão desclassificadas as propostas:

8.20.1 que não atendam às exigências do instrumento convocatório;

8.20.2 que apresentem preços simbólicos, irrisórios ou excessivos, incompatíveis com os praticados no mercado ou manifestamente inexequíveis.

8.21. declarado o licitante vencedor, a comissão de licitação encaminhará o processo à autoridade competente para a homologação e adjudicação.

9. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

9.1. Do resultado da fase de julgamento das propostas e da habilitação, caberão recursos fundamentados, dirigidos ao Superintendente do SESCOOP/MS, por intermédio do Pregoeiro/Comissão, por escrito, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da comunicação do ato.

9.2. Os recursos terão efeito suspensivo.

9.3. Os recursos serão julgados no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da data final para sua interposição, pelo Superintendente do SESCOOP/MS ou por quem este delegar competência sendo a divulgação do julgamento efetuado por intermédio de e-mail.

9.4. O provimento de recursos pela autoridade competente importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10. DAS PENALIDADES

10.1. A prática de ilícitos em quaisquer das fases do procedimento licitatório, o descumprimento de prazos e condições, a recusa em assinar o contrato ou se negar à

prestação dos serviços a ela adjudicados e a inobservância das demais disposições da presente convocação, implicarão em:

10.1.1. Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor total previsto no item 1.2 deste edital;

10.1.2. Suspensão, por até 2 (dois) anos do direito de licitar e contratar com o SESCOOP/MS e com entidades a ele coligadas.

10.2. Para aplicação das penalidades aqui previstas, a licitante será notificada para apresentação de defesa prévia, no prazo de cinco dias úteis, contados da notificação;

10.3. As penalidades previstas neste edital são independentes entre si, podendo ser aplicada isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

11. PRAZO PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

11.1. A contratada somente poderá iniciar a prestação dos serviços objeto desta licitação, após a assinatura do instrumento contratual previsto no ANEXO “V”, deste edital.

12. DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1. O SESCOOP/MS encaminhará a licitante vencedora, ou a convocará oficialmente, durante a validade de sua proposta para, no prazo máximo de até 03 (três) dias úteis, retirar o pedido de fornecimento ou assinar o contrato de prestação de serviços, sob pena de decair o direito ao fornecimento, sem prejuízo das sanções previstas no capítulo das penalidades.

12.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo SESCOOP/MS.

12.3. É facultado ao SESCOOP/MS, quando a convocada não retirar o pedido de fornecimento ou não assinar o contrato de prestação de serviços no prazo e nas condições estabelecidas, chamar as licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto ao preço, ou revogar a licitação, independentemente da comunicação prevista no artigo 31 da resolução nº 850.

12.3.1. A recusa injustificada da licitante vencedora em retirar o pedido de fornecimento ou assinar o contrato de prestação de serviços, dentro do prazo estabelecido pelo SESCOOP/MS, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades estabelecidas neste instrumento convocatório.

13. DAS OBRIGAÇÕES DO SESCOOP/MS

13.1. Caberá ao SESCOOP/MS:

13.1.1 prestar os esclarecimentos e as informações solicitadas pela licitante vencedora, atinentes ao objeto deste pregão presencial;

13.1.2 atestar as faturas correspondentes.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA

14.1. Caberá à licitante vencedora:

14.1.1 responder, em relação aos seus empregados, por toda a prestação dos serviços objeto deste;

14.1.2 entregar os produtos/serviços referidos no anexo I deste edital, no endereço indicado no objeto deste pregão presencial, sendo de inteira responsabilidade deslocamento e estadias para prestação dos serviços;

14.1.3 responder pelos danos causados ao SESCOOP/MS ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade o fato do SESCOOP/MS fiscalizar e acompanhar todo o procedimento;

14.1.4 manter durante o prazo de execução do serviço, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste pregão presencial.

15. DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

15.1. à licitante vencedora caberá, ainda, assumir:

15.1.1 a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultados da adjudicação deste pregão presencial.

15.1.2 a inadimplência da licitante vencedora com referência aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto contratado, não transfere ao SESCOOP/MS a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste pregão presencial, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo e solidariedade, ativa ou passiva, para com o SESCOOP/MS.

16. DO PAGAMENTO

16.1 O SESCOOP/MS, por sua natureza jurídica de entidade paraestatal, está impedido de realizar qualquer tipo de pagamento antecipado.

16.2 Após a entrega do objeto a licitante vencedora apresentará a respectiva nota fiscal, ao SESCOOP/MS, que providenciará a liquidação e pagamento da despesa, mediante crédito do valor devido na conta corrente da licitante vencedora, em até 02 (dois) dias úteis, contados do aceite do serviço pelo SESCOOP/MS.

16.3 O prazo de que trata o item anterior deste Pregão presencial só começará a ser contado após o evento realizado, e aceite do objeto deste certame licitatório pela unidade requisitante.

16.4 Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação exigível para com o SESCOOP/MS, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou a correção monetária.

16.5 O SESCOOP/MS estará impedido de realizar o pagamento à licitante vencedora, caso esta esteja em situação irregular quanto ao recolhimento de qualquer tributo e/ou contribuição administrada pelo governo federal, por tratar-se de serviço social autônomo fiscalizado pelo Tribunal de Contas da União – TCU e pela Secretaria Federal de Controle Interno subordinada à Controladoria Geral da União.

17. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

17.1 É facultado a qualquer cidadão impugnar, por escrito, o ato convocatório por irregularidade na aplicação da Resolução Nº nº 1990/2022, devendo protocolar o pedido até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento dos envelopes “Credenciamento”, “Documentação” e “Proposta”, devendo o SESCOOP/MS julgar e responder à impugnação em até 2 (dois) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no parágrafo 1º do artigo 113 da Lei nº 8.666/93.

17.2 Decairá do direito de impugnar os termos deste Pregão Presencial, perante o SESCOOP/MS, a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder o recebimento dos envelopes, apontando as falhas ou irregularidades que o viciaram, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

17.3 A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório, até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

17.4 a entrega da impugnação deverá ser feita, exclusivamente, perante membro da Comissão de Licitação do SESCOOP/MS, situada no endereço, Avenida Ceará, nº2245, Vila Célia, no horário de 7h30 às 11h30 e das 13h às 17h, nos dias de expediente, conforme prazo previsto neste Edital.

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. A simples participação na presente licitação evidencia ter a licitante, que se candidata, ter examinado cuidadosamente este edital e seus anexos, e se inteirado de todos os seus detalhes e com eles haver concordado;

18.2. O SESCOOP/MS não admitirá declarações, posteriores à abertura das propostas, de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que dificultem ou impossibilitem o julgamento das propostas ou a adjudicação à licitante vencedora;

18.3. É facultado, ao Pregoeiro/Comissão e a autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta;

18.4. Qualquer manifestação em impugnar os termos deste edital deverá ser encaminhada por escrito, e contra recibo, à Comissão de Licitação do SESCOOP/MS, sito à Rua Ceará, 2245 vila Célia em Campo Grande/MS. Decairá desse direito perante o SESCOOP/MS, a licitante que não o fizer **até 02 (dois) dias úteis** antes da data fixada para o recebimento dos envelopes. Não impugnado o ato convocatório, preclui toda a matéria nele constante;

18.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos, bem como quaisquer alterações ao edital, incluindo adiamento da data do recebimento dos envelopes, serão divulgados por intermédio do endereço eletrônico licitacao@ocbms.org.br a todos os interessados;

18.7. Fica assegurado ao SESCOOP/MS o direito de anular, revogar ou transferir, no todo ou em parte, a presente licitação, mediante justificativa, sem que em decorrência dessa medida tenham as participantes direito à indenização, compensação ou reclamação de qualquer natureza.

18.8. No caso de desfazimento do processo licitatório, ficam assegurados o contraditório e a ampla defesa.

18.9. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

18.10. A Contratada obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no montante de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, de acordo com o Art. 30 do Regulamento de Licitações e Contratos;

18.11. Este procedimento licitatório reger-se-á pelo disposto no Regulamento de Licitações e Contratos do SESCOOP – Resolução Nº 1990/2022 de 21 de fevereiro de 2022.

18.12 Fica assegurado ao SESCOOP/MS o direito de cancelar o pedido de fornecimento ou o contrato de prestação de serviços com a licitante vencedora, caso esta não entregue o objeto deste procedimento licitatório dentro das condições e do prazo de entrega estipulado, ficando a mesma propensa a aplicação das penalidades previstas no Capítulo DAS PENALIDADES.

18.13 Não será aceita e, portanto, não apreciada pela Comissão de Licitação do SESCOOP/MS proposta de preços e/ou documentação que sejam enviadas mediante fac-símile.

18.14 A licitante que se enquadrar na situação mencionada no item anterior será automaticamente desclassificada do presente certame licitatório.

18.15 A abertura deste procedimento licitatório será realizada sob a forma de sessão pública.

18.16 Os empregados e prepostos da empresa contratada para atender ao objeto deste Pregão presencial, não terão qualquer vínculo empregatício com o SESCOOP/MS correndo por conta exclusiva da Contratada todas as obrigações decorrentes das legislações trabalhista, previdenciária, fiscal, tributária e comercial, a qual se obriga a saldar na época própria.

18.17 A simples participação neste Pregão Presencial implica em plena e total aceitação, pelas licitantes participantes e outras que expressamente desejarem participar, de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

18.18 Qualquer pedido de esclarecimentos deverá ser encaminhado por escrito ao Setor de Compras e Licitações, sito à Avenida Ceará, 2245, vila Célia em Campo Grande/MS, ou por intermédio do endereço eletrônico licitacao@ocbms.org.br, até dois dias úteis antes da data marcada para o recebimento dos envelopes;

18.19 É facultada à Comissão de Licitação do SESCOOP/MS ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão Presencial, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

18.20 Os casos omissos deste procedimento licitatório serão resolvidos pela Comissão de Licitação do SESCOOP/MS, com a aplicação das disposições contidas no Regulamento de Licitações e Contratos do SESCOOP – Resolução Nº Resolução nº 1990/2022 de 21 de fevereiro de 2022 até o término da fase de julgamento.

18.21 Os casos não previstos na Resolução citada no item anterior serão dirimidos com a aplicação, por analogia, dos dispositivos constantes da Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações.

18.22. Fazem parte integrante deste edital os seguintes documentos:

- a) ANEXO I – Termo de Referência
- b) ANEXO II – Modelo de Proposta
- c) ANEXO III – Emprego de Mão-de-obra de menores
- d) ANEXO IV – Declaração de fato superveniente
- e) ANEXO V – Minuta de Contrato

19. DO FORO

19.1. O foro de Campo Grande/MS será o competente para dirimir as questões oriundas desta licitação e da relação jurídica dela decorrente;

Campo Grande/MS, 16 de maio de 2023.

Dalva Aparecida Garcia Caramalac
Superintendente

ANEXO I
PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2023
TERMO DE REFERÊNCIA

NOTA TÉCNICA 11870/2023

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de buffet para atender demanda de refeições (almoço) e coquetel para realização dos eventos, em Dourados, MS, conforme especificações abaixo:

1.1.1. Almoço TICOOP: O evento ocorrerá nos dias 24 e 25 de junho de 2023, para tanto, deverá ser servido almoço para os participantes nos respectivos dias, nas dependências do Clube Indaiá, em Dourados, MS, sito à R. Indaiá, 850 - Altos do Indaiá, Dourados – MS, totalizando 2.900 refeições previstas, sendo 1.500 refeições no dia 24 de junho de 2023 e 1.400 refeições no dia 25 de junho de 2023.

1.1.2. Coquetel TICOOP: público esperado de 1.500 pessoas nas dependências do espaço Cerrado Brasil Eventos, sito à Av. Albino Sotolani, 2480 - Conj. Res. Monte Carlo, Dourados – MS, nos dias 24 e 25 de junho de 2023, no período de 20h do dia 24/06 à 01h do dia 25/06.

1.1.3. Coquetel SEMINÁRIO DE LÍDERES: para 100 participantes que ocorrerá no dia 24 de novembro de 2023, a definir o local.

1.2. PARA REALIZAÇÃO DO ALMOÇO TICOOP:

1.2.1. Para as refeições (almoço) do TICOOP a contratada deverá disponibilizar mesas e cadeiras suficientes para atendimento do público estimado descrito acima. As mesas poderão contar com as opções de 06, 08 ou 10 lugares, quadradas ou redondas, atoalhadas com toalhas (pretas, brancas ou em outra cor a ser acordada com o SESCOOP/MS. Considerando o volume de público estimado e a capacidade do salão nobre do Clube Indaiá, deverão ser montadas no mínimo 3 (três) ilhas para tornar ágil o atendimento e reduzir a formação de filas. O horário de almoço será escalonado entre as partidas de modo que, à medida que os jogos terminarem, os participantes serão orientados a almoçar, assim deverá ser disponibilizada refeição no período das 11h30 às 14h, para evitarmos alcançar a lotação máxima de forma simultânea. Deverão ser disponibilizadas taças de vidro, pratos de porcelana ou superior, talheres em aço inox ou superior, guardanapos de tecido e cadeiras modelo de junco (estofada) ou Tiffany, em perfeito estado de conservação e uso.

1.2.2. A empresa contratada deverá fornecer também, arranjos pequenos, de flores naturais, para centro de mesa com aproximadamente 20 cm (Flores astromélias branca, laranja ou amarela e folhagens de diferentes tons de verdes), sendo 1 (um) arranjo por mesa.

1.2.3. Os cardápios base para as refeições ser:

Itens do Cardápio Almoço
24 de junho de 2023 – 1.500 pessoas

- Salada Tropical (alface verde e roxa, rúcula, tomate cereja, muçarela de búfala) ou Salada Caesar;
- Molho de Mostarda e Mel;
- Molho Aceto Balsâmico;
- Molho Pesto;
- Panache de Legumes ou Salpicão de Frango;
- 01 tipo de arroz: Arroz Branco; Arroz Branco com Lâminas de Amêndoas; Arroz a Piamontese;
- 01 tipo de Massa: Rondelle de Ricota com Ervas; Penne ao Molho Rosado com Gorgonzola; Conchiglione ao Molhode Quatro Queijos;
- 01 tipo de carne vermelha: Filé Mignon ao Molho Madeira ou Filé ao Molho Mostarda;
- 01 tipo de carne branca: Filé de Frango ao Creme de Palmito ou Salmão Grelhado ao Molho de Alcaparra;
- 01 tipo de sobremesa: Sorvete de creme com calda de chocolate ou calda de frutas vermelhas; Pavê Tradicional; Musse; Doce Típico Regional Brasileiro; Torta Alemã; Torta Holandesa;

Itens do Cardápio Almoço 25 de junho de 2023 – 1.400 pessoas

- Salada Tropical (alface verde e roxa, rúcula, tomate cereja, muçarela de búfala e manga);
- Salada Vinagrete;
- Molho de Mostarda e Mel;
- Molho Aceto Balsâmico;
- Arroz Branco;
- Arroz com Guariroba;
- Penne ao Molho Pesto;
- Mandioca cozida;
- Carne assada: linguíça de maracaju, ponta de costela, maminha, costela desossada, ponta de peito e frango assado.
- 01 tipo de sobremesa: Sorvete de creme com calda de chocolate ou calda de frutas vermelhas; Pavê Tradicional; Mousse; Doce Típico Regional Brasileiro; Torta Alemã; Torta Holandesa.

1.2.4. PARA REALIZAÇÃO DO COQUETEL DO TICOOP:

1.2.5. Para o coquetel a contratada deverá preparar três ambientes para atender ao público já descrito no período noturno do dia 24 de junho de 2023. O horário do coquetel será dividido em duas etapas, sendo a primeira etapa o receptivo das 20h às 20h40 do dia 24 de junho de 2023, e a segunda etapa das 22h do dia 24 de junho de 2023 à 01h do dia 25 de junho de 2023. No salão central do espaço Cerrado Brasil Eventos, aqui intitulado ambiente 1, deverão ser dispostas cadeiras modelo de junco (estofada), Tiffany, ou superior, todas de mesma cor e modelo, em perfeito estado de conservação e uso, de frente para o palco em formato de auditório, no mínimo 1h antes do início do evento. A cerimônia está prevista para o horário das 20h30. Neste ambiente, após início da cerimônia deverá funcionar apenas um ponto para bebidas

aos participantes, ficará a cargo da contratada abastecer com água a mesa de autoridades.

1.2.6. Nos ambientes 2 e 3, que corresponderão às laterais (direita e esquerda) ou fundo do salão do salão principal, sob as áreas cobertas, deverão ser dispostas as ilhas para o coquetel volante e finger-food que deverão ter no mínimo 06 pontos para alimentos. As bebidas e pratos quentes, por sua vez, deverão ser servidos por garçons, na proporção de 01(um) garçom para cada 25 (vinte e cinco) convidados.

1.2.7. A contratada deverá disponibilizar ainda mesas e cadeiras altas suficientes para atendimento do público estimado descrito acima, considerando o formato coquetel volante e finger-food. Deverão ser disponibilizadas taças de vidro ou superior, pratos de porcelana ou superior, talheres em aço inox ou superior, souplats, guardanapos de tecido e 1.500 cadeiras modelo de junco (estofada) ou Tiffany, em perfeito estado de conservação e uso. As mesas deverão estar posicionadas no mínimo 1(uma) hora antes do início da abertura. Após encerrada a cerimônia será retomado o serviço completo do coquetel até o horário previsto para encerramento que é à 1h do dia 25 de junho de 2023.

1.2.8. O cardápio base para o coquetel do TICOOP será:

Itens do Cardápio
<ul style="list-style-type: none">• Peito de peru• Presunto• Copa• Salame italiano• Queijo prato• Queijo gorgonzola• Muçarela• Empadão de frango (palmito ou Carne Seca)• Torta fria Salpicão• Coxinha de Frango com catupiry• Bolinho de bacalhau regado no molho mostarda• Quibe frito• Mini Hambúrguer• Canapé de Creme Cheese com Bacon e geleia de pimenta• Canapé de gorgonzola e geleia de abacaxi• Canapé de salpicão• Mini Batata Bolita com Cheddar e Bacon• Escondidinho de carne seca• Risoto Pantaneiro• Salada italiana completa
<p>Sobremesa: Bolos de pote individual ou cheesecake</p>

1.3. PARA REALIZAÇÃO DO COQUETEL DO SEMINÁRIO DE LÍDERES:

- 1.3.1. Para o coquetel a estrutura deverá estar montada com antecedência mínima de 1 hora para o início das atividades. O salão de eventos onde ocorrerá o evento será informado por ocasião da prestação de serviço e ficará a cargo da contratada o fornecimento de mesas que poderão contar com as opções de 06, 08 ou 10 lugares, quadradas ou redondas, atoalhadas com toalhas (pretas, brancas ou em outra cor a ser acordada com o SESCOOP/MS, taças de vidro ou superior, pratos de porcelana ou superior, talheres em aço inox ou superior, souplats, guardanapos de tecido e cadeiras modelo de junco (estofada) ou Tiffany, em perfeito estado de conservação e uso. Considerando o volume de público estimado deverão ser montadas no mínimo 2 (duas) ilhas para tornar ágil o atendimento e reduzir a formação de filas. Antes do coquetel será realizada a cerimônia de formatura do Programa Líderes, sendo neste período necessário apenas o fornecimento de água aos participantes.
- 1.3.2. As bebidas e pratos quentes, por sua vez, deverão ser servidos por garçons, na proporção de 01(um) garçom para cada 25 (vinte e cinco) convidados.
- 1.3.3. As mesas deverão estar posicionadas no mínimo 1(uma) hora antes do início da abertura. Após encerrada a cerimônia será retomado o serviço completo do coquetel até o horário previsto para encerramento que será informado considerando o tempo total de 120 minutos.
- 1.3.4. O cardápio base para o coquetel do Seminário de Líderes será:

Itens do Cardápio

- Mini Disco de Carne;
- Mini Pastel de Carne;
- Mini Pastel de Queijo;
- Palitinho de salame, queijo e tomate cereja;
- Palitinho de azeitona, ovo de codorna e pimenta biquinho;
- Dadinho de tapioca com geleia de pimenta;
- Palitinho de polenta frita;
- Mini porção de escondidinho de mandioca com carne seca;
- Mini porção de Linguíça frita com cebola;
- Mini porção de Torresmo;
- Mini churros com doce de leite e mini churros com brigadeiro;
- Romeu e Julieta (creme leve de mascarpone com goiabada cremosa);

Obs: Serão escolhidas 08 (oito) opções

- Água Mineral Com e Sem Gás (copo ou garrafa de mínimo 300ml);
- Suco Natural ou de polpa (dois sabores);
- Refrigerante tipo Cola de primeira qualidade (Normal e Zero), marca de referência: Coca-cola ou de qualidade equivalente ou superior;
- Refrigerante tipo Guaraná de primeira qualidade (Normal e Zero), marca de referência: Guaraná Antártica ou de qualidade equivalente ou superior.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo no Estado do Mato Grosso do Sul – SESCOOP/MS, realiza com frequência eventos que demandam a contratação de serviços terceirizados, como o fornecimento de alimentação. Com o intuito de facilitar o acesso das cooperativas a esses eventos, serão realizados na modalidade presencial, torna-se necessário a contratação de fornecedores locais.

2.2. A execução de eventos e treinamentos exige que sejam programados intervalos, momento oportuno para o descanso, a reposição de energia e integração entre os participantes, networking, ciclos de conversas sobre o evento e trocas de experiências, uma vez que a capacidade de aprendizado e atenção dos participantes é afetada após 90 minutos de exposição e esforço, denominado pelos neurocientistas como ciclo de descanso-atividade básico.

2.3. Somado a isso, a contratação de serviços de alimentação para eventos é uma escolha estratégica que pode trazer diversos benefícios, tais como: satisfação dos participantes, tendo em vista o impacto de uma refeição de qualidade na experiência dos participantes com os eventos da organização. Uma boa alimentação pode aumentar a satisfação dos participantes, promover interação entre eles e contribuir para um clima agradável. Além disso, gera economia de tempo ao passo que permite que o participante se concentre em outras tarefas importantes. Amplia também a percepção de profissionalismo na realização das atividades, garantindo a integridade dos participantes por meio de um serviço de alimentação profissional, que pode ajudar a garantir a qualidade e a segurança alimentar dos alimentos servidos. Traz também economicidade, ao permitir melhor relação custo-benefício, pois, ao contratar um serviço de alimentação para eventos, é possível obter preços competitivos e negociar descontos para grandes quantidades de refeições, garantindo um bom custo-benefício.

2.4. Em resumo, a contratação de serviços de alimentação para eventos pode contribuir significativamente para o sucesso do evento, proporcionando satisfação dos participantes, economia de tempo, variedade de opções, profissionalismo e custo-benefício.

2.5. Por fim, é importante salientar que tal contratação visa contribuir para o alcance dos objetivos estratégicos do SESCOOP/MS, em especial a promoção da cultura cooperativista e a oferta de soluções de desenvolvimento humano e organizacional.

3. PROJEÇÃO DE PREÇO PRATICADO NO MERCADO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. PREVISTA DE PESSOAS	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
I	Fornecimento de almoço, em evento acima de 2.900 participantes.	2.900	97,50	282.750,00
II	Fornecimento de coquetel, em evento acima de 1.500 participantes.	1.500	90,00	135.000,00
III	Fornecimento de coquetel, em evento acima de 100 participantes.	100	85,33	8.533,00

3.1. A quantidade ora descrita é estimada e poderá sofrer variação, sendo o quantitativo real a ser contratado, informado à contratada no prazo mínimo de 20 dias corridos para a realização do serviço.

3.2. Os valores acima informados constituem mera previsão dimensionada, não estando o SESCOOP/MS obrigado a realizá-lo em sua totalidade e não cabendo à contratada, o direito de pleitear qualquer tipo de reparação.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. A despesa ocorrerá na conta orçamentária nº 3.1.02.01.04 Material de Consumo e os centros serão indicados nas requisições quando da solicitação.

5. CONDIÇÕES GERAIS PARA PRESTAÇÃO DO SERVIÇOS REFERENTES AOS LOTES I, II e III.

5.1. A contratada deverá se instalar no local de realização dos eventos descritos anteriormente com a antecedência necessária e servir satisfatoriamente todos os convidados enquanto permanecerem no local, tendo o horário previsto de início e de término do evento informado(s) na requisição, em conformidade com o descrito no item 1.

5.2. Algum(ns) evento(s) poderá(ão) ocorrer em espaço onde não exista estrutura de cozinha montada, em alguns casos nem ao menos espaço físico com pia, água encanada e tomadas elétricas. Nesse caso, a empresa deverá providenciar todos os equipamentos e utensílios necessários (incluindo fogões, fornos, panelas, gás de cozinha, freezers, enfim, tudo que for necessário para acondicionar e/ou preparar os alimentos), devendo incluir estes custos em sua proposta.

5.3. Materiais, utensílios e mobiliário:

5.3.1. A empresa deverá fornecer louças, taças de vidro ou superior, talheres de inox ou superior, guardanapos de tecido, réchauds de inox ou porcelana, baixelas, travessas, entre outros utensílios, de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação e limpeza, sem nenhum defeito, estrago, rasgo ou rachadura, e em quantidade suficiente para atender ao público de acordo com cada

evento solicitado, de acordo com os dados informados nesta Nota Técnica e na requisição.

- 5.3.2. A empresa deverá fornecer todos os materiais descartáveis necessários à realização dos eventos, caso necessário.
- 5.3.3. Para os eventos em que será servido coquetel volante, fixo ou finger-foods, a empresa deverá fornecer o mobiliário, em quantidade suficiente para atender ao público de acordo com cada evento solicitado e dados informados na requisição, devendo estar de acordo com o descrito no item 1.
- 5.3.4. Para evento em que será servido Coquetel, as bebidas como água e refrigerante deverão ser dispostas em champanheiras, balde com gelo em pontos diversos do espaço do evento ou servido por garçons. Será especificado na requisição o formato a depender do evento.

5.4. Pessoal

- 5.4.1. A empresa deverá providenciar toda a equipe de trabalho necessária à boa realização dos serviços ora contratados, sendo que todos os profissionais envolvidos na prestação de serviços deverão:
 - I. Estar asseados e adequadamente uniformizados, observando-se o tamanho e conservação dos uniformes;
 - II. Estar disponíveis nos horários pré-estabelecidos na requisição;
 - III. Demonstrar boa educação, prática e conhecimento da arte de bem servir.
- 5.4.2. Para garantir que o atendimento aos convidados seja eficiente durante todos os eventos, será exigido a disponibilização de:
 - I. 01 (um) garçom para cada grupo de 25 (vinte e cinco) convidados nos casos de Coquetel Volante, fixo e finger-foods.

5.5. Manuseio e preparo dos alimentos

- 5.5.1. Os alimentos deverão ser preparados utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade;
- 5.5.2. Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais;
- 5.5.3. Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos;
- 5.5.4. O armazenamento e o transporte de alimentos e bebidas deverá ser feito em veículo apropriado, devidamente limpo, seguindo as determinações da legislação vigente da ANVISA;
- 5.5.5. Deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária e as boas práticas de preparação de alimentos em todas as fases de preparação, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente acondicionados e temperados, respeitando as características próprias de cada um dos ingredientes, atendendo as determinações da legislação vigente da ANVISA;
- 5.5.6. Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao SESCOOP/MS determinar sua destinação;

5.5.7. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pelo fornecedor, não poderá ser reutilizado no preparo de lanches e congêneres a serem servidos nos outros eventos organizados pelo SESCOOP/MS.

5.6. Alimentos

5.6.1. O fornecedor deverá fornecer alimentos/bebidas de primeira qualidade;

5.6.2. Durante toda a realização do evento os alimentos deverão ser servidos em quantidade suficiente, correspondente ao número de participantes/convidados, de forma que não denote escassez;

5.6.3. O serviço de reposição dos alimentos e bebidas será realizado durante todo o tempo contratado;

5.6.4. A reposição será realizada quando restar $\frac{1}{4}$ (um quarto) do recipiente;

5.6.5. Sempre que possível a troca será feita por novo recipiente, evitando a reposição diretamente no aparador;

5.6.6. Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, inclusive, no tocante à distribuição de cores e decoração, sem exageros, devendo ser considerada na arrumação da mesa a relação entre os tipos de pratos colocados próximos entre si;

5.6.7. Servir os salgados, pratos e porções quentes, bem como as sobremesas e bebidas gelados.

5.7. Limpeza e organização do local

5.7.1. Os garçons serão responsáveis por servir aos convidados e por retirar todos os utensílios e materiais já utilizados, bem como os “resíduos” deixados sobre as mesas, enquanto os convidados permanecerem no local do evento;

5.7.2. O fornecedor será responsável por manter a organização e limpeza do local de trabalho durante todo o período da prestação de serviço.

5.7.3. Após a execução dos serviços o fornecedor deverá deixar o local limpo e retirar todo o lixo, “resíduos” ou outro material de sua responsabilidade que se encontrar no espaço.

5.7.4. Não serão permitidas variações, modificações ou adaptações de qualquer natureza no cardápio informado, salvo se devidamente aprovadas e formalizadas previamente pelo SESCOOP/MS.

6. DA REQUISIÇÃO (Lotes I, II e III)

6.1. O fiscal ou o gestor do contrato encaminhará ao fornecedor, em até 5 (cinco) dias úteis antes da realização do evento, requisição com o descritivo do evento a ser realizado, incluindo cardápio e quantitativo de convidados, além da data, local e horário de realização do evento. Este documento deverá ser devolvido ao SESCOOP/MS no prazo de 01 (um) dia útil contado da data de seu recebimento.

7. DA PROPOSTA

7.1. Nos preços propostos deverão estar inclusas todas as despesas necessárias à entrega dos alimentos/bebidas e à execução dos serviços, como transporte, alimentos, bebidas, equipamentos (fogões, fornos, panelas, gás de cozinha, freezers, entre outros), utensílios (taças de vidro, pratos de louça, guardanapos de tecido, talheres de inox, réchauds de inox ou porcelana, baixelas, travessas, entre outros), mão-de-obra especializada (garçons, maitre, chefe e auxiliares de cozinha, entre outros), mobiliário (quando necessário), funcionários de apoio, uniformes, licenças, alvarás, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, seguros, todos os tributos incidentes, contribuições de qualquer natureza ou espécie e quaisquer outros encargos necessários para a execução completa do objeto da presente Nota Técnica;

7.2. Os preços ofertados devem contemplar toda a logística e transporte dos alimentos/bebidas, bem como de equipamentos, utensílios e demais materiais necessários à execução do objeto a ser contratado;

7.3. Não serão aceitas reivindicações das proponentes, pleiteando qualquer adicional de preço por falta ou omissões, que porventura vierem a ser verificadas em sua proposta.

8. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. A responsabilidade pela fiscalização da execução do contrato e gestão do mesmo, caberá(ão) a(os) empregado(s) designado(s) pelo SESCOOP/MS, posteriormente, mediante o acompanhamento de seu representante.

8.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não excluirá e nem reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA por danos causados ao SESCOOP/MS, decorrentes de ilícito na execução do Contrato, ou por qualquer irregularidade. Na ocorrência dessa, não implicará corresponsabilidade do SESCOOP/MS.

9. DO PREÇO, DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTE

9.1. O SESCOOP/MS, por sua natureza jurídica de entidade paraestatal, está impedido de realizar qualquer tipo de pagamento antecipado.

9.2. Uma vez que as solicitações irão variar a cada pedido ou evento, para fins de julgamento será utilizado o valor por pessoa de acordo com o serviço solicitado.

9.3. Os valores por pessoa indicados para os Lotes I, II e III são fixos e irremovíveis durante o período de vigência do contrato.

9.4. O pagamento será efetuado após a realização de cada evento (Lotes I, II e III), em até 10 (dez) dias, contados da apresentação da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is), com a devida aposição do atesto do fiscal do contrato, acompanhada(s) da(s) comanda(s) e

Requisição, mediante crédito do valor devido, na conta corrente da licitante vencedora.

9.5. A nota fiscal deverá ser emitida e entregue após a entrega/prestação de serviços e dentro do mês em que foi realizada, de acordo com os dados contidos na Requisição. Os valores deverão ser expressos em moeda corrente nacional, considerando inclusos os impostos, taxas, garantias, transportes e quaisquer outras despesas inerentes ao cumprimento da obrigação.

9.5.1. Para os Lotes I, II e III, a nota fiscal deverá, ainda, discriminar o serviço prestado (serviços de buffet), nº da requisição, nome do evento, bem como o valor por pessoa e o valor total por serviço e por evento.

9.6. O SESCOOP/MS obriga-se ao pagamento de acordo com as especificações apresentadas e em conformidade com a Nota Técnica.

9.7. A(s) Nota(s) Fiscal(is) apresentada com valores ou especificações incorretas será(ão) devolvida(s) à CONTRATADA, para que esta efetue a correção, sem ônus ao CONTRATANTE, reiniciando-se a contagem do prazo para pagamento estabelecido no item 11.4 desta Nota Técnica, a partir da sua reapresentação, sem qualquer tipo de correção ou atualização monetária.

9.8. O pagamento será realizado mediante o cumprimento ou adimplemento de todas as obrigações previstas nesta Nota Técnica e no respectivo contrato, sem prejuízo das sanções previstas nesse instrumento.

9.9. Para liquidação dos valores relativos à prestação de serviços será ainda observado o que segue:

a) O SESCOOP/MS se reserva no direito de recusar o pagamento enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação exigível para com o SESCOOP/MS, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou a atualização ou correção monetária.

b) O SESCOOP/MS poderá deduzir do montante a pagar, as indenizações devidas pela licitante declarada vencedora, em razão de inadimplência, nos termos do contrato.

9.10 O não cumprimento de quaisquer obrigações contratuais ou legais sujeitará a licitante contratada, às penalidades previstas em lei e/ou em regulamento interno e/ou em contrato.

9.11 O objeto desta nota técnica deverá ser entregue rigorosamente dentro das especificações estabelecidas na(s) proposta(s) vencedora(s) e no respectivo contrato. A não observância dessa condição poderá implicar sua não aceitação, sem que caiba, à licitante contratada inadimplente, qualquer tipo de direito ou reclamação, não se responsabilizando, o SESCOOP/MS, por qualquer indenização.

09.12 Poderá ser pleiteado reequilíbrio econômico financeiro para manter a justa relação econômica entre contratado e contratante, desde que devidamente justificável por fato superveniente, a solicitação será formal e se concedida será feita por meio de aditivo contratual.

10.13 Ao efetuar o pagamento do valor, nos casos em que a legislação tributária e previdenciária vigente assim o determinar, o CONTRATANTE ficará obrigado a reter os tributos devidos.

10. DA VIGÊNCIA

10.1. O contrato terá início a partir da data de sua assinatura até 30 de dezembro de 2023.

10.2. A critério do SESCOOP/MS, o contrato poderá ser prorrogado mediante termo aditivo, desde que não ultrapassado, inclusive com suas prorrogações, o limite máximo de 60 (sessenta) meses e atendido ao disposto no art. 26º, parágrafo único do Regulamento de Licitação e Contratos do SESCOOP.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Responsabilizar-se pela prestação dos serviços objeto desta nota técnica, atendendo as condições constantes nesta e respectivo contrato.

11.2. Designar representante que terá como atribuição efetuar o acompanhamento técnico e administrativo, bem como tomar as demais providências que se fizerem necessárias à completa e perfeita execução do objeto do contrato.

11.3. Prover condições que possibilitem o início da execução do contrato, imediatamente a contar da data de sua assinatura.

11.4. Responder ao e-mail de solicitação com a requisição, confirmando seu recebimento (Lotes I, II e III) ou, devolver, no prazo máximo de 01 (um) dia útil contado da data de seu recebimento.

11.5. Cumprir os prazos e condições determinados para a execução dos serviços, estipulados nesta Nota técnica e respectivo contrato.

11.6. Entregar o pedido em local especificado na cidade de Dourados/MS, de acordo com os itens, quantidades e horários informados na requisição enviada por e-mail.

11.7. Instalar-se no local de realização do evento com a antecedência necessária e servir satisfatoriamente todos os convidados enquanto permanecerem no local, tendo o horário previsto de início e de término do evento informado na Requisição (Lotes I, II e III).

11.8. Providenciar todos os equipamentos e utensílios necessários (incluindo fogões, fornos, panelas, gás de cozinha, freezers, enfim, tudo que for necessário para acondicionar e/ou preparar os alimentos), caso algum(ns) evento(s) ocorra(m) em espaço onde não exista estrutura de cozinha montada devendo incluir estes custos em sua proposta (Lotes I, II e III).

11.9. Fornecer louças, taças de vidro, talheres de inox, guardanapos de tecido, réchauds de inox ou porcelana, baixelas, travessas, entre outros utensílios, de primeira qualidade, em

perfeito estado de conservação e limpeza, sem nenhum defeito, estrago, rasgo ou rachadura, e em quantidade suficiente para os públicos de cada evento, de acordo com os dados informados nesta Nota Técnica e na Requisição (Lote II e III).

11.10. Fornecer todos os materiais descartáveis necessários à realização dos eventos, caso necessário (Lotes I, II e III).

11.11. Fornecer todo o mobiliário necessário para a realização dos eventos conforme especificado no item 7.3 desta Nota Técnica e de acordo com o tipo de evento e quantitativo de pessoas informado na Requisição (Lotes I, II e III).

11.12. A empresa deverá providenciar toda a equipe de trabalho necessária à boa realização dos serviços ora contratados, de acordo com as condições estabelecidas no item 7.4 desta Nota Técnica (Lotes I, II e III).

11.13. Responsabilizar-se pela organização e limpeza do local de trabalho durante todo o período da prestação de serviço, bem como por deixar o local limpo e retirar todo o lixo, “resíduos” ou outro material de sua responsabilidade que se encontrar no espaço após a finalização do evento (Lotes I, II e III).

11.14. “Montar” aparadores em quantidade suficiente para atender a todo o público de cada evento, de forma a não permitir a formação de longas filas nos eventos (Lotes I, II e III).

11.15. Retirar todo o lixo/resíduos que gerar durante a realização do evento, além de recolher todo material que lhe pertença e ainda se encontre no espaço, devendo entregar o local limpo e organizado (Lotes I, II e III).

11.16. Sempre que for necessário, encaminhar seu representante ao SESCOOP/MS para corrigir eventuais desvios e/ou sanar dúvidas.

11.17. Prestar esclarecimentos ao SESCOOP/MS sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, bem como, relatar de imediato toda e qualquer irregularidade observada em função do contrato.

11.18. Atender prontamente a todas as reclamações e observações apresentadas pelo SESCOOP/MS.

11.19. Responder pelos danos causados ao SESCOOP/MS ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto contratado, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, o fato do SESCOOP/MS fiscalizar e acompanhar todo o procedimento.

11.20. Arcar com as despesas decorrentes da não observância das condições do contrato e do instrumento convocatório, bem como de infrações praticadas por seus funcionários e colaboradores, ainda que no recinto do SESCOOP/MS.

11.21. Manter, durante o prazo de execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas em

contrato e no respectivo instrumento convocatório.

11.22. Acatar as exigências do fiscal/gestor do contrato quanto à execução dos serviços, horário e a imediata correção das deficiências alinhadas pelo SESCOOP/MS, quanto à execução dos serviços contratados.

11.23. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como salários, alimentação, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando o SESCOOP/MS isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

11.24. Assumir a responsabilidade por todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionada à execução dos serviços previstos nesta nota técnica, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou contingência.

11.25. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento de seus empregados acidentados ou acometidos de mal súbito, quando em serviço, assegurando-lhes o cumprimento a todas as determinações trabalhistas e previdenciárias cabíveis e assumindo, ainda, as responsabilidades civis, penais, criminais e demais sanções legais decorrentes do eventual descumprimento destas.

11.26. Cumprir com as obrigações das boas práticas para os serviços de manipulação e elaboração de alimentos, conforme Resolução-RDC nº 216/2004 e alterações.

11.27. Emitir e encaminhar a(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) dentro do mês de entrega ou prestação dos serviços, conforme dados contidos na(s) comanda(s) e/ou no(s) Pedido(s) de Fornecimento emitido pelo SESCOOP/MS, discriminando os itens fornecidos ou os serviços prestados.

11.28. Não veicular, sem prévia autorização formal do SESCOOP/MS, publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades e programas deste.

11.29. Não subcontratar, ainda que parcialmente, nem transferir a terceiros, os serviços ora contratados, com exceção no Lote II e III, dos serviços previstos no item 5 desta Nota Técnica.

11.30. Não se valer desta contratação para assumir obrigações perante terceiros, dando-os como garantia ou caução nem, em hipótese alguma, utilizar os direitos de crédito a serem auferidos em função da execução dos serviços em quaisquer operações de desconto bancário.

11.31. Tratar todas as informações a que tenha acesso em função do contrato em caráter de estrita confidencialidade, agindo com diligência para evitar sua divulgação verbal ou escrita, ou permitir o acesso, seja por omissão, a qualquer terceiro;

11.32. Não realizar modificações ou adaptações de qualquer natureza no cardápio informado, salvo se devidamente aprovadas e formalizadas previamente pelo SESCOOP/MS.

12. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

12.1. Designar empregado para acompanhar, fiscalizar e gerir a execução do instrumento contratual resultante desse processo licitatório.

12.2. Encaminhar ao fornecedor, no mínimo 5 (dias) dias úteis antes da realização do evento, Requisição com o descritivo do evento a ser realizado, incluindo cardápio e quantitativo de convidados, além da data, local e horário de realização do evento (Lotes I, II e III);

12.3. Disponibilizar, quando lhe couber, recursos e informações necessárias à execução do objeto do instrumento contratual.

12.4. Prestar esclarecimentos e informações solicitadas pelo fornecedor, atinentes ao objeto do contrato.

12.5. Notificar o fornecedor, imediatamente, sempre que verificar vícios, defeitos ou incorreções nos serviços prestados que venham a interferir na execução objeto do instrumento contratual.

12.6. Sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer quaisquer entregas ou serviços, objeto do contrato, que não estejam de acordo com as condições e exigências especificadas.

12.7. Atestar a entrega dos produtos/execução dos serviços e receber a(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) correspondente(s), quando apresentada(s), na forma estabelecida nesta Nota Técnica e em contrato.

12.8. Efetuar os devidos pagamentos, na forma e nos prazos estipulados no instrumento convocatório e contratual que dele resultar;

12.9. Aplicar ao fornecedor, quando for o caso, as penalidades regulamentares e contratuais.

Sheila Matos Silva de Oliveira
Analista de Formação Profissional

ANEXO II
PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2023
MODELO DA PROPOSTA DE PREÇO

Descrição	
01	Almoço TICOOP: O evento ocorrerá nos dias 24 e 25 de junho de 2023, para tanto, em Dourados, MS. Totalizando 2.900 refeições previstas, sendo 1.500 refeições no dia 24 de junho de 2023 e 1.400 refeições no dia 25 de junho de 2023, para participantes do XXIII TICOOP – Torneio de Integração Cooperativista a ser realizado nas dependências do Clube Indaiá em Dourados, MS, tudo conforme definido no anexo I do Edital do Pregão Presencial 008/2023.
Valor da prestação do serviço por pessoa	R\$ ()

Descrição	
02	Coquetel TICOOP: público esperado de 1.500 pessoas nas dependências do espaço Cerrado Brasil Eventos, sito à Av. Albino Sotolani, 2480 - Conj. Res. Monte Carlo, Dourados – MS, nos dias 24 e 25 de junho de 2023, no período de 20h do dia 24/06 à 01h do dia 25/06, tudo conforme definido no anexo I do Edital do Pregão Presencial 008/2023.
Valor da prestação do serviço por pessoa	R\$ ()

Descrição	
03	Coquetel SEMINÁRIO DE LÍDERES: para 100 participantes que ocorrerá no dia 24 de novembro de 2023, a definir o local, tudo conforme definido no anexo I do Edital do Pregão Presencial 008/2023.
Valor da prestação do serviço por pessoa	R\$ ()

Banco (nome e código)	Agência (código)	Conta Corrente
-----------------------	------------------	----------------

Carimbo padronizado do CNPJ, contendo razão social, número de telefone e e-mail se tiver.
Validade da Proposta: 60 dias.

Nome da pessoa para contato e telefone:

Declaramos concordar com todos os termos e condições deste Edital.

local, ___ de _____ de 2023.

Assinatura do responsável pela empresa

Observação: emitir em papel que identifique a licitante.

ANEXO III
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 008/2023
DECLARAÇÃO DE MÃO-DE-OBRA DE MENORES

_____, (nome da empresa), CNPJ nº _____, sediada à _____ (endereço completo) declara, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

_____, ____ de _____ de 2023.

(Nome completo do declarante)

(Nº. da CI do declarante)

(Assinatura do declarante)

Observações:

- Emitir em papel que identifique a **licitante**.
- Declaração a ser emitida pela **licitante**.

ANEXO IV

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 008/2023

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE

_____, (nome da empresa), CNPJ nº _____, sediada à _____ (endereço completo) declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

_____, ____ de _____ de 2023.

(Nome completo do declarante)

(Nº da CI do declarante)

(Assinatura do declarante)

Observações:

- Emitir em papel que identifique a **licitante**.
- Declaração a ser emitida pela **licitante**.

ANEXO V
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 008/2023

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO, O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM DO COOPERATIVISMO NO ESTADO DE MS – SESCOOP/MS E DE OUTRO, _____ (PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. XXXX/2023, PREGÃO PRESENCIAL Nº. 008/2023).

Pelo presente Contrato de Prestação de Serviço que celebram entre si, de um lado, o Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo – **SESCOOP/MS**, com personalidade jurídica de direito privado, criado nos termos da Medida Provisória Nº 1.715, de 03 de Setembro de 1998 e suas edições, e do decreto 3.017, de 06 de Abril de 1999, relacionado com o Sindicato e Organização das Cooperativas Brasileiras no MS - OCB/MS, com sede à Rua Ceará, 2245 vila Célia em Campo Grande/MS, inscrito no CNPJ sob nº 07.011.343/0001-09, representado por sua Superintendente, e doravante denominado **CONTRATANTE** e de outro lado, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ:, com sede à rua, neste ato representado por, portador do CPF:, doravante designado **CONTRATADA**, considerando o resultado do Pregão Presencial nº. 008/2023 e o despacho, que homologou e adjudicou à **CONTRATADA**, têm entre si, justo e acordado, o presente Contrato, nos termos do Regulamento de Licitações e Contratos do SESCOOP e de acordo com as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente instrumento consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviço de buffet para atender demanda de refeições (almoço) e coquetel para realização dos eventos, em Dourados, MS pela **CONTRATADA** ao **CONTRATANTE**.

Parágrafo único - Passam a fazer parte integrante deste instrumento independentemente de transcrição, o Edital Pregão Presencial nº. 008/2023, seus anexos e a proposta da contratada.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A **CONTRATADA** se obriga a prestar os serviços objeto do presente Contrato, atentando, sempre, para a boa qualidade dos produtos e eficácia dos serviços, obrigando-se, ainda, a:

1. Atender demanda de refeições (almoço) e coquetel para realização dos eventos, em Dourados nas datas e horários estipulados pelo **CONTRATANTE**;
2. Atentar para o prazo de validade dos produtos disponibilizados em cada *almoço e coquetel*;

3. Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto deste contrato, cabendo-lhe, integralmente, o ônus decorrente, independentemente da fiscalização exercida pelo **CONTRATANTE**;
4. Arcar com eventuais prejuízos causados ao **CONTRATANTE** e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados ou prepostos, na execução dos serviços;
5. Serão de inteira responsabilidade da **CONTRATADA** as despesas diretas ou indiretas realizadas no fiel cumprimento do presente contrato, tais como: salários, transportes, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações cíveis, trabalhistas, tributárias e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados utilizados no desempenho dos serviços contratados, ficando ainda o **CONTRATANTE**, isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos, bem como aquelas com os serviços de entrega nos endereços fornecidos pelo **CONTRATANTE**;
6. Cumprir e executar os serviços de acordo com o disposto neste instrumento e com o item 2 do Edital de Pregão Presencial nº. 008/2023, bem como seus anexos;
7. Arcar com as despesas de transporte, alimentação e hospedagem dos empregados/prepostos, utilizados para a prestação dos serviços objeto do presente Contrato;
8. Cumprir fielmente, os compromissos avençados, de forma que os serviços sejam realizados com esmero e perfeição;
9. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente o objeto contratado, sem a prévia autorização, por escrito, do **CONTRATANTE**, não a eximindo de suas responsabilidades e/ou obrigações, derivadas do contrato. A fusão, cisão ou incorporação, também, só serão admitidas com o consentimento prévio e por escrito do **CONTRATANTE** e desde que não afetem a boa execução do contrato;
10. Manter sigilo absoluto de todas as informações que receber em virtude da execução dos serviços contratados;
11. Assumir a responsabilidade e o ônus pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, seguro de acidente do trabalho, que incidam ou venham a incidir sobre a prestação dos serviços, objeto do contrato e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo **CONTRATANTE**;
12. Responder por qualquer acidente de que venham a ser vítimas os seus empregados, ou por aqueles causados por eles ao **CONTRATANTE** e a terceiros, quando da prestação dos serviços;
13. Assegurar ao **CONTRATANTE** o direito de fiscalizar, sustar, recusar, mandar refazer qualquer serviço e/ou fornecimento que não esteja de acordo com as normas ou especificações técnicas, ficando certo que, em nenhuma hipótese, a falta de fiscalização do **CONTRATANTE** eximirá a **CONTRATADA** de suas responsabilidades provenientes do Contrato;
14. Caso a **CONTRATADA** tenha que refazer qualquer serviço, os quais tenham dado causa, correrão por sua conta as necessárias despesas;
15. Responsabilizar-se pelos prejuízos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, por atos de negligência, imprudência, imperícia ou culpa de seus empregados, durante a execução dos serviços estipulados neste instrumento;

16. Fornecer ao **CONTRATANTE** ou a seu preposto, toda e qualquer informação que lhe seja solicitada sobre o objeto da contratação, bem como, facilitar-lhe a fiscalização da execução dos serviços, cuja omissão na fiscalização não diminui ou substitui a responsabilidade da empresa, decorrente das obrigações pactuadas;
17. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias de acordo com o art. 30 do Regulamento de Licitações e Contratos do **CONTRATANTE**;
18. Assumir por si, seus diretores, empregados ou terceiros contratados, o pólo passivo das demandas judiciais ou extrajudiciais, decorrentes da execução do presente instrumento, desde o início até a sua finalização, isentando o **CONTRATANTE** de qualquer responsabilidade derivada;
19. Emitir faturas, notas fiscais, recibos e outros documentos de despesas em nome do **CONTRATANTE**, devidamente identificados com este instrumento.
20. Responsabilizar-se, pela utilização de todos os recursos humanos e materiais necessários à execução do presente instrumento;
21. Sujeitar-se à fiscalização do **CONTRATANTE**, no tocante à verificação das especificações exigidas neste instrumento e no Pregão Presencial nº. 008/2023, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações procedentes, caso ocorram, cuja omissão na fiscalização não diminui ou substitui a responsabilidade da empresa, decorrente das obrigações pactuadas;

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do **CONTRATANTE**:

- a) fiscalizar e supervisionar a prestação dos serviços contratados, quando lhe aprovar, a qual não substitui a responsabilidade da empresa em relação às suas obrigações contratuais; e
- b) efetuar os pagamentos à **CONTRATADA**, conforme definido neste contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Para a execução dos serviços, ou seja, o fornecimento dos almoços e coquetéis, a **CONTRATADA** deverá atender as respectivas solicitações/autorizações emitidas pelo **CONTRATANTE** de conformidade com suas normas internas.

CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR

O **CONTRATANTE** pagará pelos serviços requisitados o valor de R\$......, representado pelo conjunto dos itens especificados na proposta apresentada, por pessoa, no Pregão Presencial nº 008/2023 por meio de notas fiscais em seus respectivos vencimentos.

Parágrafo Único – Havendo a prorrogação de contrato, os valores a serem considerados serão os estipulados por meio de aditivos.

CLÁUSULA SEXTA - DOS PAGAMENTOS

O período de faturamento será até 10 dias úteis após a realização do serviço e o **CONTRATANTE** efetuará o pagamento à **CONTRATADA**, contra a apresentação da documentação fiscal, devidamente atestada pelo setor competente do **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos financeiros necessários para execução do objeto do presente Contrato correrão à conta do Orçamento do Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo no Estado de Mato Grosso do Sul – SESCOOP/MS.

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES

Na hipótese de recusa injustificada da **CONTRATADA** em assinar este instrumento, se negar à prestação dos serviços objeto do presente Contrato, ou ainda, pelo inadimplemento de qualquer obrigação contratual, o **CONTRATANTE** poderá optar pela adjudicação às licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, sujeitando-se, ainda, a **CONTRATADA**, a critério do **CONTRATANTE**, à aplicação das seguintes penalidades:

- a) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor total previsto para o pregão presencial nº 008/2023.
- b) suspensão, por até 2 (dois) anos, de qualquer participação em novas licitações/contratações do **CONTRATANTE** e de entidades a ele coligadas.
- c) Configurada a alínea “b” o contratante rescindir o presente contrato e convocará a licitante classificada em segundo lugar no pregão presencial 008/2023, para que nas mesmas condições do primeiro, atenda ao disposto no presente pregão.

Parágrafo Primeiro – Fica estipulado o percentual de 0,33% (zero vírgula trinta e três décimos por cento), sobre o valor total previsto para no pregão presencial nº 008/2023, a título de multa, por cada dia de atraso na prestação dos serviços que independa de culpa do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Segundo - Após o 30º (trigésimo) dia, a **CONTRATADA** ficará sujeita, ainda, cumulativamente, à multa sancionatória correspondente a 10% (dez por cento) do valor citado no parágrafo primeiro.

Parágrafo Terceiro - O valor das multas aplicadas será descontado do pagamento devido ou, se for o caso, será cobrado judicialmente.

Parágrafo Quarto – Para aplicação das penalidades aqui previstas, a **CONTRATADA** será notificada para apresentação de defesa prévia, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação.

Parágrafo Quinto – As penalidades previstas neste Contrato são independentes entre si, podendo ser aplicada isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

CLÁUSULA NONA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO:

A execução deste contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo gestor da Gerência Administrativa do **CONTRATANTE**, com observação a alínea “a” da cláusula terceira.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO CONTRATUAL:

A inexecução, total ou parcial, pela **CONTRATADA**, do previsto neste Contrato, dará ao **CONTRATANTE** o direito de considerá-lo rescindido, mediante notificação prévia, independentemente de qualquer providência judicial ou extrajudicial, sujeitando-se às sanções previstas, garantida prévia e ampla defesa em processo administrativo, especialmente se houver:

- a) não cumprimento de cláusulas deste Contrato;
- b) cumprimento irregular de cláusulas deste Contrato;
- c) cometimento reiterado de falhas na sua execução;
- d) a decretação de falência, pedido de concordata (recuperação judicial), ou a instauração de insolvência civil, a dissolução judicial e liquidação extrajudicial da **CONTRATADA**;
- e) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a cessão ou transferência total ou parcial de obrigações;
- f) a dissolução da sociedade.

Parágrafo Único - Além das condições estipuladas no **caput**, ante a falta de interesse do **CONTRATANTE** na continuidade da prestação de serviços pela **CONTRATADA**, caberá rescisão contratual do presente instrumento, sendo assegurado ao **CONTRATANTE** o direito de distratar o presente instrumento no todo ou em parte, a qualquer momento sempre que julgar pertinente, dando as partes contratantes, a plena quitação dos serviços até a data da rescisão.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Quaisquer rotinas e procedimentos não constantes neste instrumento deverão ser objeto de negociação direta e formal entre as partes, mediante Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência do presente contrato para execução do serviço é de até dia 30 de dezembro de 2023, com início na data da assinatura deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

Fica eleito o foro Campo Grande/MS, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer questões oriundas do presente instrumento.

E assim, por estarem de acordo, ajustadas e contratadas, depois de lido e achado conforme, firmam as partes o presente contrato, em 2 (duas) vias de igual teor e

forma, para um só efeito, na presença de 2 (duas) testemunhas abaixo assinadas, cujo instrumento ficará arquivado na seção competente das entidades signatárias.

Campo Grande (MS), _____ de _____ de 2023.

**DALVA APARECIDA GARCIA
CARAMALAC
CONTRATANTE**

CONTRATADA

Testemunhas:

Nome:
RG:
CPF:

Nome:
RG:
CPF: