

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 021/2024

ENTIDADE: Município de Pirai

UNIDADE ADMINISTRATIVA: Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo, Procuradoria Jurídica, Secretaria Municipal de Governo, Secretaria Municipal de Esporte, Secretaria Municipal de Administração, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Ciência e Tecnologia, Secretaria Municipal de Cultura, Eventos e Economia Criativa.

AUTORIZAÇÃO PROCESSOS Nºs. 01063/2024, 01082/2024, 01517/2024, 01800/2024, 02084, 02536/2024, 02783/2024, 02866/2024, 04248/2024.

PREGOEIRA: Mariana Cristina de Souza.

DESIGNAÇÃO DO PREGOEIRO: Portaria nº 063/2024.

MODO DE DISPUTA: Aberto

EXCLUSIVO PARA ME/EPP: Não

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 834.439,37 (oitocentos e trinta e quatro mil, quatrocentos e trinta e nove reais e trinta e sete centavos)

RECURSO ORÇAMENTÁRIO: As despesas deste processo correrão por conta da dotação orçamentária vigente, as quais serão apontadas pelo setor de contabilidade no ato que antecede cada aquisição, conforme dispõe o Art. 7º, §2º do Decreto Federal 7.892/2013. As informações estarão presentes na NOTA DE EMPENHO, CONTRATO ou outro instrumento que venha a substituí-los.

O Município de Pirai, através da Secretaria Municipal de Administração, sito na Rua Dr. Luiz Antônio Garcia da Silveira, nº 16, Centro, em Pirai, Estado do Rio de Janeiro, torna público para conhecimento dos interessados que na data do **dia 09/07/2024 às 09 horas** realizar-se-á licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

CLÁUSULA 1 – OBJETO E LOCAL DA LICITAÇÃO

1.1 – O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para contratação de serviço de buffet e locação de espaço físico, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 – A licitação será realizada observando rigorosamente as datas e horários constantes do quadro a seguir:

LOCAL DE REALIZAÇÃO: www.novobmnet.com.br

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ATÉ: 09/07/2024 – Horas 08:00

ABERTURA E ANÁLISE DAS PROPOSTAS: 09/07/2024 – Horas 09:00

INÍCIO DA ETAPA DE LANCES: 09/07/2024 – Horas 09:05

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.



CLÁUSULA 2 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 - Poderão participar deste pregão, os interessados que estiverem previamente credenciados na Plataforma BBMNET – Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.novobbmnet.com.br, e que venham a atender todas as exigências contidas neste edital e seu anexo.

2.1.2 – As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico e em relação ao acesso na Plataforma do BBMNET Licitações, poderão ser esclarecidas através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço www.novobbmnet.com.br.

2.2 – O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3 – Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.4 – Estarão impedidos de participar, de qualquer fase deste processo licitatório:

2.4.1 – Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.4.2 – Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.4.3 – Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.4.4 – Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.4.5 – Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.4.6 – Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.4.7 – Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.4.8 – Agente público do órgão ou entidade licitante;



2.4.9 – Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.4.10 – Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

Nota Explicativa (AGU): A vedação de participação no processo licitatório de pessoas jurídicas reunidas em consórcio é exceção e essa opção deverá ser devidamente justificada pela Administração, nos termos do art. 15, caput, da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4.11 – Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.5 – O impedimento de que trata o item 2.4.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.6 – A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.4.2 e 2.4.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.7 – Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.8 – O disposto nos itens 2.4.2 e 2.4.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.9 – Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.10 – A vedação de que trata o item 2.4.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

CLÁUSULA 3 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA:

3.1 – A proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, deverão ser encaminhadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até o fim do recebimento de propostas, conforme indicação na primeira página deste edital.

3.2 – No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.2.1 – Cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

3.2.2 – Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis

trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de sua entrega em definitivo;

3.2.3 – Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.2.4 – Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.2.5 – Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

3.3 – O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.4 – O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021.

3.4.1 – No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.4.2 – Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.5 – A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 ao 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.6 – Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.7 – Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas.

3.8 – Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.9 – O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.

CLÁUSULA 4 – DO PREENCHIMENTO E ENVIO DA PROPOSTA:

4.1 – As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu “Sala de Disputa”, no campo das licitações na coluna (menu) da etapa “Aberto para receber propostas”.



4.1.1 – O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando **“enviar proposta”**.

4.1.2 – O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

4.1.3 – O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BBMNET Licitações.

4.2 – Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3 – Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4 – Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante.

4.5 – Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6 – Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7 – Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta.

4.8 – A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.9 – O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.10 – Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.

4.11 – Quando for exigido pelo Pregoeiro, o licitante deverá preencher a ficha técnica do produto ou serviços, juntamente com as informações adicionais. A ficha técnica, quando obrigatória, será enviada através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante.

4.11.1 – O licitante não poderá em hipótese nenhuma se identificar na ficha técnica, ou seja, **não será admitida a veiculação do nome de seus representantes legais, bem como será vedado à utilização de material timbrado, ou qualquer outro meio que facilite a identificação do licitante**, sob pena de desclassificação.

CLÁUSULA 5 – DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1 – A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2 – Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a etapa de abertura da sessão pública,

5.3 – Quando autorizado e devidamente justificado pelo pregoeiro, os licitantes poderão alterar a proposta anteriormente inserida no sistema durante a fase de análise de propostas.

5.3.1 – Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.3.2 – A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.3.3 – A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.4 – O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.5 – O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.

5.6 – Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.7 – O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR POR LOTE**.

5.8 – Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.9 – O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.10 – Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.11 – O procedimento seguirá de acordo com o **MODO DE DISPUTA**.

5.12 – No **MODO DE DISPUTA “ABERTO”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.12.1 – A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.12.2 – A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.12.3 – Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.13 – Serão aceitos lances inferiores, iguais ou superiores ao lance de menor valor já ofertado.

5.14 – Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.15 – No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.16 – Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.17 – Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.17.1 – Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.17.2 – A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.17.3 – Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.17.4 – Não se aplicará o desempate de que tratam os arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando a primeira colocada também tiver se declarado microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.17.5 – Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.17.5.1 – disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.17.5.2 – avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.17.5.3 – desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.17.5.4 – desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (compliance), conforme orientações dos órgãos de controle.

5.17.6 – Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.17.6.1 – empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.17.6.2 – empresas brasileiras;

5.17.6.3 – empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.17.6.4 – empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.18 – Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.18.1 – A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.18.2 – A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.18.3 – O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.19 – Será desclassificada a proposta que:

5.19.1 – conter vícios insanáveis;

5.19.2 – não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

5.19.3 – apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

5.19.4 – não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

5.19.5 – apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

5.20 – No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

5.20.1 – A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

5.20.1.1 – que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

5.20.1.2 – inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

5.21 – A empresa vencedora deverá enviar ao Pregoeiro a proposta de preços escrita com os valores oferecidos após a etapa de lances, rubricada em todas as folhas e a última assinada pelo representante legal da empresa citado nos documentos de habilitação, em linguagem concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo Razão Social, CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, Inscrição Estadual, endereço completo, número de telefone e fax, e-mail, número de agência de conta bancária, no prazo estipulado neste Edital;

CLÁUSULA 6 - DA HABILITAÇÃO

6.1 – Encerrada a etapa de negociação e aceitação, será iniciada a fase de Habilitação, onde será disponibilizado ao licitante classificado em primeiro lugar, o comando para inserção dos documentos de Habilitação.

6.1.1 – O prazo para a inserção dos documentos solicitados neste edital será de **02 (duas) horas**, a contar do disparo da mensagem da liberação do comando para inserção dos documentos, sujeito a desclassificação, caso não faça no tempo determinado.

6.2 – O pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Registro Cadastral ou Registro de Sanções Administrativas do órgão licitante, se houver; e
- b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica (TCU) (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

6.3 – Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.4 – Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar enquadre-se no tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro obedecerá ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06.

6.5 – Os documentos comprobatórios de habilitação e qualificação, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos do licitante melhor classificado para fins de habilitação:

6.5.1 – Habilitação Jurídica

- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, ou registro empresarial, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, deverá vir acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.
- b) Autorização para o exercício da atividade a ser contratada, quando cabível.

6.5.2 – Regularidade Fiscal

6.5.2.1 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ/MF);

6.5.2.2 – Prova de inscrição no cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com objeto licitado;

6.5.2.3 – Prova de regularidade com a Fazenda Federal, comprovada mediante fornecimento de Certidão Conjunta Negativa de Tributos Federais e Dívida Ativa da União;

6.5.2.4 – Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, comprovada mediante fornecimento de Certidão Negativa de Débito de ICMS e Certidão Negativa de Dívida Ativa quando a legislação estadual assim dispuser;



6.5.2.5 – Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, comprovada mediante fornecimento de Certidão Negativa de Tributos Municipais e Certidão Negativa de Dívida Ativa quando a legislação municipal assim dispuser;

6.5.2.6 – Prova de regularidade de recolhimento de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, mediante a apresentação de Certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal.

6.5.2.7 – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT emitida pelo TST, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, disponível no Portal do Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao);

6.5.3 – Qualificação Econômica Financeira

6.5.3.1 – Certidão negativa de pedido de falência e concordata, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

6.5.3.1.1 – Os licitantes com sede em outros Municípios da Federação deverão apresentar, declaração da autoridade jurídica competente, relacionando o(s) distribuidor(es) que, na comarca de sua sede, tenha(m) atribuição para expedir certidões negativas de falências e concordatas.

6.5.4 – Qualificação Técnica

6.5.4.1 - Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito Público ou Privado, que comprove a boa qualidade dos serviços prestados, compatível com o objeto licitado.

6.6 – Os documentos exigidos para fins de habilitação serão apresentados por meio eletrônico, via Sistema BBMNET.

6.6.1 – Havendo dúvida sobre a veracidade do documento, será exigida a apresentação dos originais não-digitais.

6.7 – Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

6.8 – Eventual inabilitação do licitante será considerada para fins de apuração da veracidade das informações prestadas na declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação, conforme o art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021.

6.9 – A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

6.10 – Os documentos adicionais exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo estipulado pelo pregoeiro.

6.11 – Após a vinculação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência:

- a) Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

6.12 – Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

6.13 – Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

CLÁUSULA 7 – DOS RECURSOS

7.1 – A interposição de recurso contra a decisão proferida pelo pregoeiro observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2 – O prazo para apresentação das razões recursais é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, os quais poderão apresentar contrarrazões em igual prazo, contado da interposição do recurso, sendo assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

7.3 – A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após a declaração de vencedor, sob pena de preclusão.

7.4 – O tempo mínimo para manifestação da intenção de recurso será de 30 minutos, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo.

7.5 – Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

7.6 – O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

7.7 – Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

7.8 – O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

CLÁUSULA 8 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E TERMO DE COMPROMISSO

8.1 – Homologada a licitação pela autoridade competente, será formalizada a Ata de Registro de Preços, que firmará o compromisso para futura contratação com o(s) fornecedor (es) classificados a serem registrados, com validade de 12 (doze) meses a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, conforme art. 84 da Lei Federal nº. 14.133/21.

8.2 – O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- a) A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

8.3 -A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.



8.4 - Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

8.5 - O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

8.6 - A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

8.7 - Na hipótese do convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

CLÁUSULA 9 – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1 - O pagamento será efetuado pela Tesouraria do Município de Pirai, em moeda corrente do País, através de crédito em conta bancária do contratado, em até 30 (trinta) dias, após o adimplemento e a apresentação dos correspondentes documentos de cobrança, devidamente atestados pelo setor competente, acompanhado da Certidão Conjunta Negativa de Tributos Federais e Dívida Ativa da União, do Certificado de Regularidade do FGTS e a Regularidade Fiscal e Trabalhista (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT emitida pelo TST).

9.2 – Os prestadores de Serviço e fornecedores de bens, deverão emitir as notas fiscais em observância às regras de retenção, dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012, sob pena de não aceitação.

9.2.1 – A retenção do imposto de renda deverá ser destacada no corpo do documento fiscal observando os percentuais estabelecidos no anexo I da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012.

9.2.2 – As pessoas jurídicas amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero devem informar essa condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não o fizerem, sujeitarem-se à retenção do imposto de renda sobre o valor total do documento correspondente à natureza do bem ou serviço

9.3 – Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, a mesma será devolvida à contratada, e o pagamento ficará pendente até que providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para o Município de Pirai.

CLAUSULA 10 – INSTRUMENTO CONTRATUAL

10.1 – Após firmada a Ata de Registro de Preços a contratação com os fornecedores registrados, será formalizada através de contrato ou nota de empenho;

10.1.1 - O adjudicatário terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato OU aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho ou Autorização de Fornecimento), sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.



10.1.2 – Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura eletrônica.

10.1.3 – O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.2 - A Contratada obriga-se a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.3 - A execução do contrato estará sujeito à fiscalização da Contratante, através de servidor designado, aplicando-se no que couberem as penalidades previstas neste Edital, bem como as disposições legais estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA 11 - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1 – Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.1.1 – Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

11.1.2 – Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

11.1.2.1 – não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.2.2 – recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.2.3 – injustificadamente, pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.2.4 – deixar de apresentar amostra;

11.1.2.5 – apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

11.1.3 – Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.3.1 – Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.4 – Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame, ou prestar declaração falsa durante a licitação.

11.1.5 – Fraudar a licitação.

11.1.6 – Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.6.1 – Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.6.2 – Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.6.3 – Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;



11.1.7– Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

11.1.8 – Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

11.2 – O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores, ou em caso da inexecução total ou parcial do contrato, ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência, na hipótese de execução irregular do contrato que não resulte prejuízo para a Administração;
- b) Multa administrativa de 10 % (dez por cento) sobre o valor do contrato, no caso de inexecução parcial ou total do contrato;
- c) Suspensão do direito de licitar e contratar com o Município de Pirai por prazo de até 3 (três) anos, quando o licitante convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, sem prejuízo das demais multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, na hipótese de execução irregular, atraso ou inexecução do contrato associado a ilícito penal.

11.2.1 – Multa moratória de 0,2% (dois décimos por cento) do valor do Contrato por dia, que exceder ao prazo previsto para a entrega do produto.

11.2.2 – Após 5 (cinco) dias de atraso na entrega do(s) objeto(s) a partir do prazo estabelecido, o contrato poderá ser rescindido, ficando a empresa contratada sujeita a multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato.

11.3– Na aplicação das sanções serão considerados os elementos previstos no art. 156, § 1º, da Lei 14.133/2021.

11.4– As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, bem como a sanção de multa aplicada em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta, respeitarão o devido processo legal, obedecerão ao prazo de defesa previsto nos arts. 156 e seguintes, da Lei 14.133/2021.

11.5 – A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida.

CLÁUSULA 12 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1 – Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital ou solicitar esclarecimentos, devendo protocolar o pedido no prazo de até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

12.2 – A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3 – A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados na forma eletrônica, via Sistema BBMNET.



12.4 – Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

CLÁUSULA 13 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 – Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

13.2 – Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

13.3 – A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

13.4 – As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

13.5 – Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

13.6 – Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

13.7 – O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

13.8 – O Manual de operações da Plataforma BBMNET Licitações encontra-se disponível aos interessados no Portal www.novobbmnet.com.br.

13.9 – Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

13.10 – O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no Portal do BBMNET, e no endereço eletrônico <http://transparencia.pirai.rj.gov.br/contratos-e-licitacoes>.

13.11 – Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II – Descrição do Objeto

ANEXO III – Modelo de Proposta Comercial

ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro de Preços

13.12 – A participação na licitação implica na aceitação integral e irrevogável dos termos deste edital e seus anexos.

Pirai, 21 de junho de 2024.

Setor de Licitações



ANEXO I

TERMO DE REFERENCIA

1 Condições gerais da contratação

1.1 Definição do objeto

Registro de Preços para contratação de serviço de buffet e locação de espaço físico, para atender as atividades das secretarias supramencionadas, conforme tabela abaixo:

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO
001	10	SERV.	REUNIÕES COMMADE – DATA DO EVENTO: 1ª SEXTA-FEIRA DE CADA MÊS, CONFORME REGIMENTO INTERNO. N.º. DE DIÁRIAS: 10; N.º. DE PESSOAS POR DIÁRIA: 30; TIPO DE REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ DETALHAMENTO DO CAFÉ DA MANHÃ: - Bebida quente: café e leite - Bebida fria: água mineral (com / sem gás), suco natural (2 tipos), refrigerante (02 tipos), entre normal e light/zero -Alimento salgado: Sanduíche natural Croissant mini Quiché de frango e queijos Cachorro quente (carne moída e linguiça) Pães (sal e doce) Presunto, Queijo (branco e amarelo) Mix de mini salgadinhos (pastelzinho de frango com alho poró, esfirras, empadinhas (queijo e palmito) - Alimento doce: Bolo de banana Bolo de cenoura com cobertura de chocolate Salada de frutas
002	01	SERV.	DIA MUNDIAL DE MEIO – DATA DO EVENTO: À DEFINIR; N.º. DE DIÁRIAS: 01; N.º. DE PESSOAS POR DIÁRIA: 150; TIPO DE REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ E CAFÉ DA TARDE. DETALHAMENTO DO CAFÉ DA MANHÃ - Bebida quente: café e leite - Bebida fria: água mineral (com / sem gás), suco natural (2 tipos), refrigerante (02 tipos), entre normal e light/zero - Alimento salgado: Sanduíche natural Croissant mini Quiché de frango e queijos Cachorro quente (carne moída e linguiça) Pães (sal e doce) Presunto, Queijo (branco e amarelo) Mix de mini salgadinhos (pastelzinho de frango com alho poró, esfirras, empadinhas (queijo e palmito) - Alimento doce: Bolo de banana Bolo de cenoura com cobertura de chocolate Salada de frutas DETALHAMENTO DO CAFÉ DA TARDE: - Bebida quente: café e leite - Bebida fria: água mineral (com / sem gás), suco natural (2 tipos), chocolate, refrigerante (02 tipos), entre normal e light/zero - Alimento salgado: Mini sanduíche (pão, molho, alface, presunto e queijo Coxinha de frango, enroladinho de queijo com presunto Pastel de forno Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) Bolo de cenoura com cobertura de chocolate Croissant mini Quiché de frango e queijos Esfia de carne mini Empada frango Kibes. - Alimento doce: Bolo de banana com canela.
003	01	SERV.	CONFRATERNIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO – DATA DO EVENTO: DEZEMBRO/2024 N.º. DE DIÁRIAS: 01; N.º. DE PESSOAS POR DIÁRIA: 200; TIPO DE REFEIÇÃO: ALMOÇO. DETALHAMENTO DO ALMOÇO: - Bebida fria: água mineral (com / sem gás), suco natural (2 tipos), refrigerante (02 tipos), entre normal e light/zero - Entrada: Pão de alho (com / sem linguiça) - Prato principal: Arroz Vinagrete Salada de batata com maionese, ovos e mostarda Farofa Churrasco (Contrafilé/Alcatra, Pernil suíno, Drunet, Linguiça suína e Costela bovina) - Sobremesa: Delícia de banana com suspiro.
004	01	SERV.	RODADA DE NEGÓCIOS – Data: Julho/2024. Local: Agremiação, Horário: 09:00 h. Quantitativo: 120 pessoas. Cardápio: SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto. BOLO: bolo de banana, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi gelado, suco de uva gelado, suco de laranja gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada. O serviço deverá incluir todo o material necessário para o evento. (Garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem e decoração das mesas aparadoras) 120(cento e vinte) cadeiras sem braço na cor branca, 30 (trinta) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca e 30(trinta) toalhas cobre manchas.
005	01	SERV.	ENCERRAMENTO DOS CURSOS PROFISSIONALIZANTES OFERTADOS PELO SENAI/ FIRJAN EM PARCERIA COM O MUNICÍPIO. Data: Agosto/2024. Local: CEAMTEC, Horário: 18:00 h. Quantitativo: 200 pessoas. Cardápio: SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto. BOLO: bolo de banana, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi gelado, suco de uva gelado, suco de laranja gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada. O serviço deverá incluir todo o material necessário para o evento. (Garçom,



			<p>pe pessoal de apoio, bandejas, descartáveis, montagem/desmontagem e decoração das mesas aparadoras e decoração e mesa de cerimonial e decoração).</p>
006	01	SERV.	<p>ENCONTRO DE OPERADORES DE TURISMO. Data: setembro/2024. Local: Agremiação, Horário: 09:00 h. Quantitativo: 100 pessoas. Cardápio: SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto. BOLO: bolo de banana, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi gelado, suco de uva gelado, suco de laranja gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada. O serviço deverá incluir todo o material necessário para o evento. (Garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem e decoração das mesas aparadoras) 100 (cem) cadeiras sem braço na cor branca, 25 (vinte e cinco) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca e 25 (vinte e cinco) toalhas cobre manchas.</p>
007	01	SERV.	<p>Encerramento dos Projetos da SMDet/2024. Local: A definir Data: Dezembro/ 2024 Horário: de 12:00 as 17:00 horas, Quantitativo: 100 pessoas. Tipo de refeição: almoço Cardápio: Bebida: água mineral (com gás/sem), Suco Natural (02 tipos), refrigerante (02 tipos), normal/ zero: Entrada: pão de alho Prato principal: Arroz, vinagrete, Salpicão de frango, farofa, churrasco (Contra filé, Pernil suíno, Drumet, Linguíça Suína e Costela Bovina). Sobremesa: Delícia de Banana com Suspiro e Pudim. O serviço deverá incluir todo o material necessário para o evento: (Garçom, pessoal de apoio, bandejas, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem e decoração das mesas aparadoras) 60 (sessenta) cadeiras sem braço na cor branca, 15 (quinze) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca e 15 (quinze) toalhas cobre manchas.</p>
008	01	SERV.	<p>Aula inaugural dos cursos profissionalizantes. Dia: A Definir, Horário: 18h Local: Auditório do CEAMTEC. Cardápio 100 pessoas. SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto, queijo), coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo com presunto. BOLO: bolo de banana caramelada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerante (tradicional e diet), suco de abacaxi gelado, suco de uva gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada. O serviço deverá incluir todo material necessário para o evento: (garçom, pessoal de apoio, bandejas, descartáveis, montagem/ desmontagem, mesas aparadoras e decoração, mesa de cerimonial e decoração).</p>
009	01	SERV.	<p>ENCERRAMENTO DOS PROJETOS DESTA PROCURADORIA/2024. Local: a definir. Data: Dezembro de 2024. Horário: de 12:00 h as 17:00 h. Quantitativo: 60 pessoas. Tipo de refeição: Almoço Cardápio: Bebida: água mineral (com gás/sem), Suco Natural (02 tipos), refrigerante (02 tipos), normal/ zero: Entrada: pão de alho Prato principal: Arroz, vinagrete, Salpicão de frango, farofa, churrasco (Contra filé, Pernil suíno, Drumet, Linguíça Suína e Costela Bovina). Sobremesa: Delícia de Banana com Suspiro e Pudim. O serviço deverá incluir todo o material necessário para o evento: (Garçom, pessoal de apoio, bandejas, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem e decoração das mesas aparadoras) 60 (sessenta) cadeiras sem braço na cor branca, 15 (quinze) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca e 15 (quinze) toalhas cobre manchas.</p>
010	05	SERV.	<p>LOCAÇÃO DE ESPAÇO - Espaço físico fechado, acessível, com uma distância máxima de 20Km da Prefeitura Municipal de Piraí, situada na Praça Getúlio Vargas, s/n° – Centro – Piraí/RJ, próprio para a realização de eventos, com capacidade para no mínimo 100 (cem) pessoas, ambientado, arejado, limpo, climatizado, boa acústica, local para projeção de slides, infra estrutura de mesas e cadeiras, refeitório, banheiros, com salas menores para discussão em grupos de até 200 pessoas.</p>
011	30	SERV.	<p>ALMOÇO: bebidas: água mineral (com/sem gás), suco natural (02 tipos), refrigerante (02 tipos entre normal e light/zero) entrada: salada (02 tipos) pão de alho(com /sem linguiça) Prato principal: carnes (contrafilé /Alcatra, pernil suíno Drumet, linguiça suína e costela bovina), acompanhamentos arroz, salada de batata com maionese, ovos e mostarda, farofa Sobremesa: 01 tipo, com o número de 100(Cem), pessoas.</p>
012	30	SERV.	<p>CAFÉ DA MANHÃ: Bebida quente: café, leite, chocolate, chás Bebida fria: água mineral (com/sem gás), suco natural (02 tipos), chocolate, refrigerante (02 tipos entre normal e light/zero) Alimento salgado: pastel de forno, croissant de presunto e queijo, salgado assado, mini sanduiches frios (com recheio de frango, queijo ou peito de peru), mousses (02 tipos), cachorro quente, torradas, pães (02 tipos), pão de queijo, requeijão, presunto, queijo, manteiga Alimento doce: bolos caseiros (02 tipos), biscoitos (02 tipos), frutas (02 tipos) com o número de 100(cem) pessoas.</p>
013	30	SERV.	<p>COFFEE-BREAK: Bebida quente: café, leite, chocolate, chás Bebida fria: água mineral (com/sem gás), suco natural (02 tipos), chocolate, refrigerante (02 tipos entre normal e light/zero)</p>

			Alimento salgado: salgadinhos fritos e assados, mini sanduíches frios, pães (02 tipos), presunto, queijo, manteiga, patê, torrada Alimento doce: bolos caseiros (02 tipos), biscoitos (02 tipos), geléia, salada de frutas com o número de 100(cem) pessoas.
014	01	SERV.	COPA PIRAI DE JUDÔ – Data Prevista: À Definir – Local: Centro de Eventos – Horário: 07:00 às 18:00 *Número de pessoas: 50 - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado - salgadinhos fritos -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar Locação de mesas cor branca: 26 unidades - 70cm x 70cm - Locação de cadeiras sem braço na cor branca - 70 unidades - Locação de cobre manchas - 26 unidades
015	01	SERV.	COPA PIRAI DE GINÁSTICA DE TRAMPOLIM – Data Prevista: Julho/2024 – Local: Centro de Eventos – Horário: 07:00 às 18:00 *Número de Pessoas: 30 - Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango, enroladinho de presunto e queijo. - Salgadinhos fritos = Coxinha, risole, quibe - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado - Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas - 70cm x 70cm cor branca - 44 unidades - Locação de cadeiras sem braço - cor branca - 70 unidades - Locação de cobre manchas - 44 unidades
016	01	SERV.	CONFRATERNIZAÇÃO DOS SERVIDORES DA SECRETARIA DE ESPORTES DO 1º SEMESTRE – Data Prevista: Julho/2024 – Local: Agremiação Piraiense – Horário: 08:00 às 12:00; Número de Pessoas: 30 – Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango e queijo, enroladinho de presunto e queijo. - Pão de batata - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado - Salgadinhos fritos -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas - 70cm x 70cm cor branca - 12 unidades - Locação de cadeiras sem braço, cor branca - 80 unidades - Locação de cobre manchas - 12 unidades - Locação de toalhas - 12 unidades
017	01	SERV.	COPA PIRAI DE KARATÊ - Data Prevista: Agosto/2024 – Local: Centro de Eventos – Horário: 07:00 as 18:00 *Número de pessoas - 50 - Salgadinhos fritos - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas - 70cm x 70cm cor branca - 26 unidades - Locação de cadeiras sem braço, cor branca: 70 unidades - Locação de cobre manchas: 26 unidades
018	01	SERV.	SEMANA MUNICIPAL DO IDOSO – Data Prevista: Setembro/2024 – Local: Agremiação Piraiense – Horário: 07:00 às 17:00 * Número de pessoas - 170 Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango e queijo, enroladinho de presunto e queijo, esfiha de carne, mini hamburger. - salgadinhos fritos - brioche - Pão de batata - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar -Locação de mesas cor branca 70cm x 70 cm - 25 unidades - Locação de cadeiras sem braço cor branca - 150 unidades - Locação de toalhas - 25 unidades - Locação de tampões - 25 unidades - Locação de cobre manchas - 25 unidades
019	01	SERV.	DIA D DE ATIVIDADE FISICA – Data Prevista: Setembro/2024 – Local: Agremiação Piraiense – Horário: 08:00 às 12:00 * Número de Pessoas - 40 - Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango e queijo, enroladinho de presunto e queijo. - Salgadinhos fritos - Pão de batata - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas - 70cm x 70cm cor branca - 12 unidades - Locação de cadeiras sem braço, cor branca - 40 unidades - Locação de cobre manchas: 12 unidades - Locação de toalhas - 12 unidades
020	01	SERV.	COMEMORAÇÃO AO DIA DO PROFESSOR – Data Prevista: Outubro/2024 – Local: Agremiação Piraiense – Horário: 07:00 às 14:00 *Número de pessoas: 30 - Salgadinhos assados: Pastelzinho de Forno, empadinhas frango, enroladinho de presunto e queijo. - Locação de toalhas - 12 unidades - Salgadinhos fritos = Coxinha, risole, quibe. - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas - 70cm x 70cm cor branca: 12 unidades - Locação de cadeiras sem braço, cor branca: 40 unidades - Locação de cobre manchas: 12 unidades
021	01	SERV.	JOGOS DA PRIMAVERA – Data Prevista: Outubro/2024 – Local: Centro de Evento – Horário: 07:00 às 17:00 *Número de Pessoas: 150 - Salgadinhos assados: Pastelzinho de Forno, empadinhas frango e queijo, enroladinho de presunto e queijo, esfiha de carne, mini hamburger. - Salgadinhos fritos - brioche - Pão de batata - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada -

			Biscoito salgado -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas cor branca - 70cm x 70cm: 25 unidades - Locação de cadeiras sem braço cor branca: 150 unidades - Locação de toalhas: 25 unidade - Locação de Tampões: 25 unidades
022	01	SERV.	SEMANA DE CONFRATERNIZAÇÃO DOS POLOS DE ATENDIMENTO AOS IDOSOS – Data Prevista: Dezembro/2024 – Local: Agremiação Piraiense – Horário: 07:00 às 14:00 *Número de Pessoas: 150 - Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango e queijo, enroladinho de presunto e queijo, esfiha de carne, mini hamburguer. - brioche - Pão de batata - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado - Salgadinhos fritos -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas cor branca - 70 cm x 70 cm - 25 unidades - Locação de cadeiras sem braço cor branca - 150 unidades - Locação de tampões - 25 unidades - Locação de toalhas - 25 unidades - Locação de cobre manchas - 25 unidades
023	01	SERV.	CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET – DIA: 20/12/2024. LOCAL: CENTRO DE EVENTOS (TUTUCÃO) – HORÁRIO: ÀS 12H. QUANTITATIVO: 70 PESSOAS Cardápio: - Churrasco(carne vermelha, frango, carne de porco, linguiça...) - Arroz, farofa, vinagrete, pão de alho - Refrigerante (tradicional e diet) - Água - Suco - 72 (setenta e duas) cadeiras de plástico sem braço e 18 (dezoito) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca. O serviço deverá incluir: Todo material necessário para o serviço (garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro e descartáveis, montagem e decoração das mesas aparadoras.
024	20	SERV.	COFFEE-BREAK: Bebida quente: café, leite, chocolate, chás Bebida fria: água mineral (com/sem gás), suco natural (02 tipos), chocolate, refrigerante (02 tipos entre normal e light/zero) Alimento salgado: salgadinhos fritos e assados, mini sanduíches frios, pães (02 tipos), presunto, queijo, manteiga, patê, torrada Alimento doce: bolos caseiros (02 tipos), biscoitos (02 tipos), geléia, salada de frutas com o número de 50(cinquenta) pessoas.
025	01	SERV.	ENCONTRO DE PEDAGOGOS – Local: CEAMTEC – Horário: 8h – Quantitativo: 80 pessoas. Cardápio: -Mini sanduíches (pão, molho, alface, presunto e queijo) -Coxinha de frango, Enroladinho de queijo com presunto -Pastel de forno -Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) -Bolo de banana caramelada -Bolo de cenoura com cobertura de chocolate -Refrigerantes (tradicional e diet) gelados servidos em jarras -Sucos gelados servidos em jarras -Café (adoçado e sem açúcar) -Água mineral gelada servida em jarra. - 80 (Oitenta) cadeiras de plástico sem braço e 20 (vinte) mesas
026	01	SERV.	SEMANA DE INCLUSÃO – Dia: 16/09/2024 – Local: Agremiação – Horário: às 8h e às 13:30h – Quantitativo: 600 pessoas. Cardápio: -Mini sanduíches (pão, molho, alface, presunto e queijo) -Coxinha de frango, Enroladinho de queijo com presunto -Pastel de forno -Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) -Bolo de banana caramelada -Bolo de cenoura com cobertura de chocolate -Refrigerantes (tradicional e diet) gelados servidos em jarras -Sucos gelados servidos em jarras -Café (adoçado e sem açúcar) -Água mineral gelada servida em jarra. - 600 (seiscentas) cadeiras de plástico sem braço e 75 (setenta e cinco) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca.
027	01	SERV.	EVENTO: EXPOARTE – Dia: 24/10/2024 – Local: Casa de Cultura – Horário: 19h – Quantitativo: 100 pessoas. Cardápio: -Mini sanduíches (pão, molho, alface, presunto e queijo) - Coxinha de frango, Enroladinho de queijo com presunto -Pastel de forno -Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) -Bolo de banana caramelada -Bolo de cenoura com cobertura de chocolate -Refrigerantes (tradicional e diet) gelados servidos em jarras -Sucos gelados servidos em jarras -Café (adoçado e sem açúcar) -Água mineral gelada servida em jarra. - 100 (cem) cadeiras de plástico sem braço e 25 (vinte) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca.
028	01	SERV.	EVENTO: DIA DO DIRETOR – Dia: 10/11/2024 – Local: CIEP 158 – Horário: 8h às 12h – Quantitativo: 300 pessoas. Cardápio: Churrasco (carne vermelha, frango, carne de porco, linguiça...); Arroz, farofa, vinagrete, pão de alho, Refrigerante, Água, Suco - 300 (trezentas) cadeiras de plástico sem braço e 75 (trinta) mesas de plástico 70cm x 70cm, na cor branca.
029	01	SERV.	EVENTO: SEMANA DA CONSCIÊNCIA NEGRA – Dia: 13/11/2024 – Local: Casa de Cultura – Horário: 8h – Quantitativo: 200 pessoas. Cardápio: -Mini sanduíches (pão, molho, alface, presunto e queijo) -Coxinha de frango, Enroladinho de queijo com presunto -Pastel de forno -Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) -Bolo de banana caramelada -Bolo de cenoura com cobertura de chocolate -Refrigerantes (tradicional e diet) gelados servidos em jarras - Sucos gelados servidos em jarras -Café (adoçado e sem açúcar) -Água mineral gelada servida em jarra. - 200 (duzentas) cadeiras de plástico sem braço e 75 (setenta e cinco) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca.
030	01	SERV.	EVENTO: SEMINÁRIO DA ALFABETIZAÇÃO – Dia: 27/11/2024 – Local: CEAMTEC – Horário: 9H – Quantitativo: 200 pessoas. Cardápio: -Mini sanduíches (pão, molho, alface,

			presunto e queijo) -Coxinha de frango, Enroladinho de queijo com presunto -Pastel de forno - Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) -Bolo de banana caramelada -Bolo de cenoura com cobertura de chocolate -Refrigerantes (tradicional e diet) gelados servidos em jarras - Sucos gelados servidos em jarras -Café (adoçado e sem açúcar) -Água mineral gelada servida em jarra. - 200 (duzentas) cadeiras de plástico sem braço e 75 (setenta e cinco) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca.
031	01	SERV.	EVENTO: SEMANA NACIONAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL – Dia: 20/08/2024 – Local: CEAMTEC – Horário: 8h – Quantitativo: 200 pessoas. Cardápio: -Mini sanduíches (pão, molho, alface, presunto e queijo) -Coxinha de frango, Enroladinho de queijo com presunto -Pastel de forno -Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) -Bolo de banana caramelada -Bolo de cenoura com cobertura de chocolate -Refrigerantes (tradicional e diet) gelados servidos em jarras -Sucos gelados servidos em jarras -Café (adoçado e sem açúcar) -Água mineral gelada servida em jarra. - 200 (DUZENTAS) cadeiras de plástico sem braço e 30 (trinta) mesas
032	01	SERV.	EVENTO: ENCERRAMENTO DO ANO LETIVO – Dia: 05/12/2024 – Local: CIEP 158 – Horário: 11h – Quantitativo: 300 pessoas – Cardápio: churrasco (carne vermelha, frango, carne de porco, linguiça) - arroz, farofa, vinagrete, pão de alho - refrigerante - suco - água 300 cadeiras de plástico sem braço e 75 (setenta e cinco) mesas de plástico 70 cm x 70 cm, na cor branca
033	01	SERV.	EVENTO: SEMINÁRIO DE 4º AO 9º ANO – Dia: A Definir – Local: CEAMTEC – Horário: 11h – Quantitativo: 400 pessoas. Cardápio: -Mini sanduíches (pão, molho, alface, presunto e queijo) -Coxinha de frango, Enroladinho de queijo com presunto -Pastel de forno - Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) -Bolo de banana caramelada -Bolo de cenoura com cobertura de chocolate -Refrigerantes (tradicional e diet) gelados servidos em jarras - Sucos gelados servidos em jarras -Café (adoçado e sem açúcar) -Água mineral gelada servida em jarra. - 400 (Oitenta) cadeiras de plástico sem braço e 100 (vinte) mesas
034	01	SERV.	Evento: ENTREGA DE CERTIFICADOS DO CURSO DE INFORMÁTICA DO PROJETO "CAPACITA PIRAI" – Local: Centro de Pirai – Quantitativo: 50 pessoas – Período: A Definir – SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto BOLO: bolo de banana caramelada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi com hortelã gelado, suco de uva gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada servida em jarra. O serviço deverá incluir todo material necessário para o evento: (garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem, mesas aparadoras e decoração, mesa de cerimonial e decoração).
035	01	SERV.	Evento: ENTREGA DE CERTIFICADOS DO CURSO DE INFORMÁTICA DO PROJETO "CAPACITA PIRAI" – Local: Jaqueira – Quantitativo: 50 pessoas – Período: Julho/2024 SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto BOLO: bolo de banana caramelada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi com hortelã gelado, suco de uva gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada servida em jarra. O serviço deverá incluir todo material necessário para o evento: (garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem, mesas aparadoras e decoração, mesa de cerimonial e decoração.).
036	01	SERV.	Evento: REINAUGURAÇÃO DO TELECENTRO DE SANTANÉSIA DO PROJETO "CAPACITA PIRAI" – Local: Santanésia/Pirai – Quantitativo: 50 pessoas – Período: Agosto de 2024 – SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto BOLO: bolo de banana caramelada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi com hortelã gelado, suco de uva gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada servida em jarra. O serviço deverá incluir todo material necessário para o evento: (garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem, mesas aparadoras e decoração, mesa de cerimonial e decoração.).
037	01	SERV.	Evento: ENTREGA DE CERTIFICADOS DO CURSO DE INFORMÁTICA DO PROJETO "CAPACITA PIRAI" – Local: Santanésia/Pirai – Quantitativo: 50 pessoas – Período: Novembro de 2024. SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto BOLO: bolo de banana caramelada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja.

			BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi com hortelã gelado, suco de uva gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada servida em jarra. O serviço deverá incluir todo material necessário para o evento: (garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem, mesas aparadoras e decoração, mesa de cerimonial e decoração.).
038	01	SERV.	Evento: FORMATURA DOS ALUNOS DO CURSO DE ROBÓTICA – Local: Centro de Piraí – Quantitativo: 100 pessoas – Período: Novembro de 2024. SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto BOLO: bolo de banana caramelada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi com hortelã gelado, suco de uva gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada servida em jarra. O serviço deverá incluir todo material necessário para o evento: (garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem, mesas aparadoras e decoração, mesa de cerimonial e decoração).
039	01	SERV.	Data: À Definir - Local: Casa de Cultura – N° de pessoas: 100 Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 20 unid - Mesa em plástico 70cm X70cm na cor branca 20 unid - tampos de mesas redondos em madeira 20 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m, 100 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca
040	01	SERV.	Data: À Definir - Evento Agito Cultural – Local: Casa de Cultura – N° de pessoas: 100. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne. Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 100 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca
041	01	SERV.	CAMARIM FORRÓ PARA O POVO – Data: Setembro/2024 – Local: Praça da Preguiça – N° de pessoas: 300. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada
042	01	SERV.	Data: Julho/2024 – Local: Casa de Cultura – N° de Pessoas: 100. Cardápio sugerido Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) 12 unid - Mesa em plástico 70cm X70cm na cor branca 12 unid - tampos de mesas redondos em madeira 12 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m,
043	01	SERV.	Data: Agosto/2024 – EVENTO ORGULHO LGBT – Local: Casa de Cultura – N° de pessoas: 100. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 100 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca
044	01	SERV.	Data: Setembro/2024 – Evento: AGITO CULTURAL – Local: Casa de Cultura – N° de pessoas: 100. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 100 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca
045	01	SERV.	FEIRA LITERÁRIA DE PIRAI – Data: Setembro/2024 – Local: Praça da Preguiça – N° de pessoas: 150. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 50 unid - Mesa em plástico 70cm X70cm na cor branca 300 unid - tampos de mesas redondos em madeira 50 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m, 100 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca 50 unid – Toalhas

			decorativas em tecido voil estampado medindo 1,40 x1,40m 10 unid – Cortinas em tecidos acetinado estampa musical medindo 5mx5m 30 unid – Cortina em malha tensionada cor branca medindo 3mx3m 30 unid – Cortina em malha cor preta , medindo 3mx3m 06 unid – Biombo em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m base em metalon 40 unid – Cortina tecido voil na cor bege medindo 3mx3m 30 unid – cortina em voil laranja medindo 3mx3m 08 unid – Tapete tear na cor verde , medindo 3mx3m 08 unid – colunas em madeiras na cor branca 1,60m comp x 0,90larg 02 unid – mesas provencianal na cor branca 1,60m comp x 0,90larg 02 unid – vasos grandes em madeira branca 0,80 larg x 1,20m alt 06 unid – bancos em madeira na cor mogno, 0,50m alt x 1,00comp. 05 unid – estante grande em MDF na cor branca 1,60x 0,90larg 80 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca
046	01	SERV.	EXPOSIÇÃO CULTURAL EM COMEMORAÇÃO AO ANIVERSÁRIO DO MUNICÍPIO – Data: Outubro/2024 – Local: Casa de Cultura – Nº de pessoas: 80. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 10 unid - Mesa em plástico 70cm X70cm na cor branca 10 unid - tampos de mesas redondos em madeira 10 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m, 80 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca
047	01	SERV.	DIA NACIONAL DA CULTURA – Data: Novembro/2024 – Local: Praça da Preguiça – Nº de pessoas: 150. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 50 unid - Mesa em plástico 70cm X70cm na cor branca 300 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca 50 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m, 50 unid - Toalhas decorativas em tecido voil estampado, medindo 1,40mx1,40m. 10 unid - Cortina em tecido acetinado, estampa variada medindo 5mx5m 30 unid - Cortina em malha tensionada cor branca, medindo 3mx3m 30 unid - Cortina em malha tensionada cor verde, medindo 3mx3m 40 unid - Cortina tecido voil na cor bege, medindo 3mx3m 30 unid - Cortina em tecido voil na cor laranja, medindo 3mx3m 08 unid - Tapete tear, na cor verde, medindo 3mx5m 08 unid – Colunas em madeira, na cor branca, medindo 0,30m X 1,50m 02 unid – Mesa de provençal, na cor branca, 1.60m comp X 0.90m larg 02 unid – Vasos grandes em madeira branca, 0,80 larg X 1,20m alt 06 unid – Bancos em madeira na cor mogno, 0.50m alt X 1.00m comp 05 unid – Estante grande em MDF, na cor branca, 1.60m alt X 0.90m larg 10 unid – Estantes pequenas em MDF, na cor branca, 0.90 alt X 0,30m comp 02 unid – Vaso de provençal, na cor branca, 0,50m alt
048	01	SERV.	CONFRATERNIZAÇÃO DOS SERVIDORES DA SEC. ESPORTES DO 2º SEMESTRE – Data Prevista: Dezembro/2024 – Local: Agremiação Piraiense – Horário: 08:00 às 12:00 *Número de Pessoas: 30. Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango e queijo, enroladinho de presunto e queijo. - Pão de batata - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado - Salgadinhos fritos -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas - 70cm x 70cm cor branca - 10 unidades - Locação de cadeiras sem braço, cor branca - 30 unidades - Locação de cobre manchas - 10 unidades - Locação de toalhas - 10 unidades
049	01	SERV.	CONFRATERNIZAÇÃO DE ENCERRAMENTO DOS PROJETOS ESPORTIVOS – Mês de Dezembro/2024 – Local: Agremiação Esportiva Piraiense – Hora: 11:00 as 17:00 – Quantitativo: 80 pessoas. Churrasco Farofa Salpicão Arroz Salada de alface com tomate - Locação de mesas - 70cm x 70cm cor branca - 12 unidades - Locação de cadeiras sem braço, cor branca - 80 unidades - Locação de cobre manchas: 12 unidades - Locação de toalhas - 12 unidades
050	01	SERV.	CONFRATERNIZAÇÃO DA DANÇA DE SALÃO – Data Prevista: Dezembro/2024 – Local: Santanésia – Horário: 19:00 às 23:00 *Número de Pessoas: 100 - Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango e queijo, enroladinho de presunto e queijo, esfiha de carne, mini hambúrguer, mini pizza. - Salgadinhos fritos= coxinha, risole, kibe -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Locação de mesas cor branca 70cm x 70cm 15 unidades - Locação de cadeiras sem braço cor branca: 100 unidades - Locação de toalhas: 15 unidade - Locação de Tampões - 15 unidades
051	01	SERV.	DIA DA CONSCIÊNCIA NEGRA DE PIRAI – Data: Novembro/2024 – Local: Praça da Preguiça – Nº de pessoas: 150. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro

			<p>quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 50 unid - Mesa em plástico 70cm X70cm na cor branca 300 unid - tampo de mesas redondos em madeira 50 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m, 100 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca 50 unid – Toalhas decorativas em tecido voil estampado medindo 1,40 x1,40m 10 unid – Cortinas em tecidos acetinado estampa musical medindo 5mx5m 30 unid – Cortina em malha tensionada cor branca medindo 3mx3m 30 unid – Cortina em malha cor preta , medindo 3mx3m 06 unid – Biombo em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m base em metalon 40 unid – Cortina tecido voil na cor bege medindo 3mx3m 30 unid – cortina em voil laranja medindo 3mx3m 08 unid – Tapete tear na cor verde , medindo 3mx3m 08 unid – colunas em madeiras na cor branca 1,60m comp x 0,90larg 02 unid – mesas provencional na cor branca 1,60m comp x 0,90larg 02 unid – vasos grandes em madeira branca 0,80 larg x 1,20m alt 06 unid – bancos em madeira na cor mogno, 0,50m alt x 1,00comp. 05 unid – estante grande em MDF na cor branca 1,60x 0,90larg 80 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca</p>
052	01	SERV.	<p>Data: Dezembro/2024 – Evento: AGITO CULTURAL – Local: Casa de Cultura – N° de pessoas: 100. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne, Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (2 tipos) Água saborizada 100 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca</p>
053	01	SERV.	<p>NATAL LUZ E SONHOS Data: Dezembro/2024 – Local: Praça Santana/Pirai – N° de pessoas: 100. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne, Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) 50 unid - Mesa em plástico 70cm X 70cm na cor branca 300 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca 50 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m, 10 unid - Cortina em tecido acetinado, estampa quadriculada, medindo 5mx5m 30 unid - Cortina em tecido voil na cor laranja, medindo 3mx3m</p>
054	01	SERV.	<p>Encontro de Folia de Reis – Data: Dezembro/2024 – Local: Praça Santana/Pirai – N° de pessoas: 300. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne, Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) 30 unid - Mesa em plástico 70cm X 70cm na cor branca 300 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca 30 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m, 10 unid - Cortina em tecido acetinado, estampa quadriculada, medindo 5mx5m 30 unid - Cortina em tecido voil na cor laranja, medindo 3mx3m</p>

2 – Fundamentação da contratação

Tendo em vista a necessidade de atender satisfatoriamente aos eventos das Secretarias Municipais, faz-se necessária à contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de buffet, compreendendo o fornecimento de alimentação, material e pessoal de apoio e espaço físico.

3 – Especificação detalhada dos serviços

A cada evento será realizada uma composição onde serão demandados os serviços listados abaixo:

3.1 – Serviço de Buffet: Prestação dos serviços de fornecimento da alimentação necessária a todos os participantes dos eventos e deverão ser executados, obedecidas às especificações e exigências seguintes:

3.1.1 – A empresa CONTRATADA deverá apresentar o cardápio à SECRETARIA REQUISITANTE, previamente, para aprovação, devendo oferecer uma boa variedade de alimentos em todas as opções de cardápio.

3.1.2 – A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas atividades abaixo, cujos valores deverão respeitar aqueles constantes da sua Proposta de Preços ofertada na licitação:

a) Decorar adequadamente as mesas onde serão expostos os alimentos, respeitando o tipo de solenidade e as sugestões da SECRETARIA REQUISITANTE.



- b) Disponibilizar, proporcionalmente ao número de participantes, serviço de garçom, ajudantes de cozinha e todo pessoal de apoio necessário à prestação do serviço;
- c) Disponibilizar, proporcionalmente ao número de participantes, todo material necessário ao tipo de evento: bandejas, travessas, talheres (inox), jarras, louças (de vidro), xícaras em louça, guardanapos (de papel ou de tecido), açúcar, adoçante, gelo de água filtrada ou mineral e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços;
- d) Atender com presteza às solicitações dos participantes no que diz respeito aos serviços de alimentação;
- e) Diligenciar para que os serviços sejam prestados nos horários estabelecidos e de acordo com que foi solicitado, inclusive no que se refere ao cardápio, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento.

3.1.3 – Os produtos deverão ser servidos por garçons treinados e uniformizados pela CONTRATADA, em número suficiente para atendimento ao público alvo, atendendo a quantidade mínima de 25 convidados por garçom em refeições e 50 convidados por garçom em café da manhã e coffee-break;

3.1.4 – Os uniformes e o material utilizado devem estar limpos, em bom estado de apresentação, padronizados, incluindo todos os recursos necessários à realização dos serviços com higiene e qualidade;

3.1.5 – No local do evento deve haver ainda pessoal de apoio em serviço de higiene, com uniforme completo e padronizado, para atender ao local do evento, quando solicitado, incluindo o serviço nos banheiros (um em cada banheiro), com todos os recursos necessários. E uma pessoa responsável pela limpeza posterior ao término do evento.

3.1.6 – O horário estimado de serviço será em média de 06 (seis) horas para cada evento, podendo o mesmo se estender até 08 (oito) horas de duração.

3.1.7 – Eventualmente, mediante prévio acordo entre a SECRETARIA REQUISITANTE e CONTRATADA, poderá haver modificação dos itens componentes dos cardápios especificados, desde que mantida a equivalência no que se refere à quantidade, qualidade e custo para cada tipo de serviço.

4 – Das condições dos serviços

4.1 – O interessado deverá na sua proposta apresentar especificações claras e detalhadas dos serviços, a Planilha quantidade dos serviços e Preços cotados, assim como o Cardápio constante deste Termo. Os preços unitário e total dos serviços não podendo ultrapassar os valores máximos estabelecidos no Edital.

4.2 – A validade da Proposta será 60 (sessenta) dias contados da data de sua entrega.

4.3 – Salvo quando expresso em contrário, a Coordenação dos eventos é de responsabilidade da SECRETARIA REQUISITANTE. Sendo assim, a CONTRATADA deverá respeitar as especificações e a programação do evento apresentada pela mesma.

4.4 – O detalhamento dos procedimentos e rotinas diárias, antes e durante a realização dos eventos deverá ser planejado pela CONTRATADA seguindo as determinações da SECRETARIA REQUISITANTE.

4.5 – A SECRETARIA REQUISITANTE será responsável pela coordenação do evento e supervisão das atividades realizadas pela CONTRATADA.

4.6 – Para o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência bem como de todas aquelas pertinentes à realização dos eventos, a CONTRATADA será notificada através de “ORDEM DE SERVIÇO”, que conterá todas as informações necessária à realização do evento, tais como: dia, hora, tipo de

evento e quantitativos necessários.

4.7 – Será acordada entre a SECRETARIA REQUISITANTE e a CONTRATADA a antecedência necessária à emissão da “ORDEM DE SERVIÇO” relativa à realização de cada evento.

4.8 – A “ORDEM DE SERVIÇO” acima referida conterá a descrição de todas as características do evento, devendo as mesmas serem seguidas, em sua íntegra, pela CONTRATADA.

4.9 – Após o recebimento da “ORDEM de SERVIÇO”, a CONTRATADA deverá apresentar em até 02 (dois) dias úteis um plano de execução dos serviços, contendo as opções de cardápio, que será avaliado e devolvido pela SECRETARIA REQUISITANTE no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.

4.10 – A execução do serviço será iniciada logo após a aprovação pela SECRETARIA REQUISITANTE, do Plano de execução dos serviços acima referido.

4.11 – Após a emissão da “ORDEM de SERVIÇO”, a SECRETARIA REQUISITANTE poderá solicitar a inclusão de outros itens necessários à boa realização do evento, o que será feito por escrito ou verbalmente sendo, nesta hipótese, realizado aditamento à “ORDEM de SERVIÇO”;

4.12 – A SECRETARIA REQUISITANTE poderá cancelar as Ordens de Serviços a qualquer momento, sendo nesta hipótese, ressalvado o direito da CONTRATADA de boa-fé ser ressarcida pelos encargos que tiver suportado no cumprimento da obrigação assumida, mediante comprovação inequívoca do gasto por ela realizado;

4.13 – A SECRETARIA REQUISITANTE poderá solicitar amostras dos produtos a serem servidos, antes de determinado evento, para comprovar a qualidade dos mesmos;

4.14 – Nestes casos, os alimentos a serem fornecidos durante a realização do evento, deverão possuir a mesma qualidade das amostras apresentadas e autorizadas, sob pena de serem rejeitados, arcando a CONTRATADA com o ônus advindo da devolução e dos prejuízos a que a SECRETARIA REQUISITANTE poderá sofrer;

4.15 – A CONTRATADA deve planejar para que toda infra estrutura do evento esteja montada pelo menos 01 (uma) hora antes do início do mesmo;

5 – Modelo de gestão de contrato

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n. 14.133/21, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115, caput, da referida lei.

6 – FISCALIZAÇÃO

6.1 - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, discriminado abaixo, ou pelos respectivos substitutos, conforme art. 117, caput, da Lei n. 14.133/21.

- **SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE:** Livia Rodrigues Pires de Oliveira, matrícula: 7873; e Ana Maria Firmino Aguiar, matrícula: 12204;
- **SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO:** Karina Mayara Novaes de Carvalho, matrícula: 12634, e Anderluci de Abreu Victor, matrícula: 5934;
- **PROCURADORIA JURÍDICA:** Viviana de Oliveira Ferreira Dutra, matrícula: 5046;
- **SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO:** Renata Spis de Queiroz, matrícula: 12612; Luana de Melo Sá Costa, matrícula: 12666;
- **SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE:** Miriam Medeiros, matrícula: 6233;
- **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO:** Katia Sapedi Pereira Vidal Silva, matrícula: 2086;
- **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO:** Renan Felipe de Almeida Assis Ramos, matrícula: 9146;
- **SECRETARIA MUNICIPAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA:** Lanusse Soares Amory, matrícula; 5976-2;



• **SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, EVENTOS E ECONOMIA CRIATIVA:** Paulo César Leandro Simplício, matrícula: 5919;

6.2 - O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, conforme art. 117, § 1º, da Lei n. 14.133/21.

6.3 - O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, conforme art. 117, § 2º, da Lei nº 14.133/21.

7 – Responsabilidades do contratado

O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante, conforme art. 120 da Lei n. 14.133/21.

Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, conforme art. 121, caput, da Lei n. 14.133/21.

A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato, conforme art. 121, § 1º, da Lei n. 14.133/21.

Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente prestação de serviço;

Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;

Responsabilizarem-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, deslocamento de pessoal, quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

8 – Comunicação entre as partes

As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito, fisicamente ou via e-mail, sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

9 – Condições de pagamento

9.1 - O pagamento será efetuado pela Tesouraria do Município de Pirai, em moeda corrente do País, através de crédito em conta bancária do contratado, em até 30 (trinta) dias, após o adimplemento e a apresentação dos correspondentes documentos de cobrança, devidamente atestados pelo setor competente, acompanhado da Certidão Conjunta Negativa de Tributos Federais e Dívida Ativa da União, do Certificado de Regularidade do FGTS e a Regularidade Fiscal e Trabalhista (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT emitida pelo TST).

9.2 – Os prestadores de Serviço e fornecedores de bens, deverão emitir as notas fiscais em observância às regras de retenção, dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012, sob pena de não aceitação.

9.2.1 – A retenção do imposto de renda deverá ser destacada no corpo do documento fiscal observando os percentuais estabelecidos no anexo I da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012.

9.2.2 – As pessoas jurídicas amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero devem informar essa condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não o fizerem, sujeitarem-se à retenção do imposto de renda sobre o valor total do documento correspondente à natureza do bem ou serviço.



9.3 – Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, a mesma será devolvida à contratada, e o pagamento ficará pendente até que providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para o Município de Pirai.

10 – Estimativas do valor da contratação

A estimativa de valor ficará a cargo do Setor de Compras da Secretaria Municipal de Administração, junto ao processo de contratação e anexo ao edital, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculos, dos documentos que lhe dão suporte e os devidos parâmetros utilizados.

11 – Adequação orçamentária

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.



ANEXO II

DESCRIÇÃO DO OBJETO E VALOR MÁXIMO ADMITIDO PARA A CONTRATAÇÃO

LOTE I – SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE					
ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	10	SERV.	REUNIÕES COMMADE – DATA DO EVENTO: 1ª SEXTA-FEIRA DE CADA MÊS, CONFORME REGIMENTO INTERNO. N°. DE DIÁRIAS: 10; N°. DE PESSOAS POR DIÁRIA: 30; TIPO DE REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ DETALHAMENTO DO CAFÉ DA MANHÃ: - Bebida quente: café e leite - Bebida fria: água mineral (com / sem gás), suco natural (2 tipos), refrigerante (02 tipos), entre normal e light/zero -Alimento salgado: Sanduíche natural Croissant mini Quiché de frango e queijos Cachorro quente (carne moída e linguiça) Pães (sal e doce) Presunto, Queijo (branco e amarelo) Mix de mini salgadinhos (pastelzinho de frango com alho poró, esfirras, empadinhas (queijo e palmito) - Alimento doce: Bolo de banana Bolo de cenoura com cobertura de chocolate Salada de frutas	1.233,33	12.333,30
02	01	SERV.	DIA MUNDIAL DE MEIO – DATA DO EVENTO: À DEFINIR; N°. DE DIÁRIAS: 01; N°. DE PESSOAS POR DIÁRIA: 150; TIPO DE REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ E CAFÉ DA TARDE. DETALHAMENTO DO CAFÉ DA MANHÃ - Bebida quente: café e leite - Bebida fria: água mineral (com / sem gás), suco natural (2 tipos), refrigerante (02 tipos), entre normal e light/zero - Alimento salgado: Sanduíche natural Croissant mini Quiché de frango e queijos Cachorro quente (carne moída e linguiça) Pães (sal e doce) Presunto, Queijo (branco e amarelo) Mix de mini salgadinhos (pastelzinho de frango com alho poró, esfirras, empadinhas (queijo e palmito) - Alimento doce: Bolo de banana Bolo de cenoura com cobertura de chocolate Salada de frutas DETALHAMENTO DO CAFÉ DA TARDE: - Bebida quente: café e leite - Bebida fria: água mineral (com / sem gás), suco natural (2 tipos), chocolate, refrigerante (02 tipos), entre normal e light/zero - Alimento salgado: Mini sanduíche (pão, molho, alface, presunto e queijo Coxinha de frango, enroladinho de queijo com presunto Pastel de forno Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) Bolo de cenoura com cobertura de chocolate Croissant mini Quiché de frango e queijos Esfia de carne mini Empada frango Kibes. - Alimento doce: Bolo de banana com canela.	12.766,66	12.766,66
03	01	SERV.	CONFRATERNIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO – DATA DO EVENTO: DEZEMBRO/2024 N°. DE DIÁRIAS: 01; N°. DE PESSOAS POR DIÁRIA: 200; TIPO DE REFEIÇÃO: ALMOÇO. DETALHAMENTO DO ALMOÇO: - Bebida fria: água mineral (com/sem gás), suco natural (2 tipos), refrigerante (2 tipos), entre normal e light/zero - Entrada: Pão de alho (com/sem linguiça) - Prato principal: Arroz Vinagrete Salada de batata com maionese, ovos e mostarda Farofa Churrasco (Contrafilé/Alcatra, Pernil suíno, Drunet, Linguiça suína e Costela bovina) - Sobremesa: Delícia de banana com suspiro.	19.500,00	19.500,00
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 44.599,96	

LOTE II – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO					
ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	01	SERV.	RODADA DE NEGÓCIOS – Data: Julho/2024. Local: Agremiação, Horário: 09:00 h. Quantitativo: 120 pessoas. Cardápio: SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto. BOLO: bolo de banana, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi gelado, suco de uva gelado,	6.466,66	6.466,66



			suco de laranja gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada. O serviço deverá incluir todo o material necessário para o evento. (Garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem e decoração das mesas aparadoras) 120 (cento e vinte) cadeiras sem braço na cor branca, 30 (trinta) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca e 30 (trinta) toalhas cobre manchas.		
02	01	SERV.	ENCERRAMENTO DOS CURSOS PROFISSIONALIZANTES OFERTADOS PELO SENAI/ FIRJAN EM PARCERIA COM O MUNICÍPIO. Data: Agosto/2024. Local: CEAMTEC, Horário: 18:00 h. Quantitativo: 200 pessoas. Cardápio: SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto. BOLO: bolo de banana, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi gelado, suco de uva gelado, suco de laranja gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada. O serviço deverá incluir todo o material necessário para o evento. (Garçom, pessoal de apoio, bandejas, descartáveis, montagem/desmontagem e decoração das mesas aparadoras e decoração e mesa de cerimonial e decoração).	9.633,33	9.633,33
03	01	SERV.	ENCONTRO DE OPERADORES DE TURISMO. Data: setembro/2024. Local: Agremiação, Horário: 09:00 h. Quantitativo: 100 pessoas. Cardápio: SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto. BOLO: bolo de banana, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi gelado, suco de uva gelado, suco de laranja gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada. O serviço deverá incluir todo o material necessário para o evento. (Garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem e decoração das mesas aparadoras) 100 (cem) cadeiras sem braço na cor branca, 25 (vinte e cinco) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca e 25 (vinte e cinco) toalhas cobre manchas.	5.366,66	5.366,66
04	01	SERV.	Encerramento dos Projetos da SMDet/2024. Local: À definir Data: Dezembro/ 2024 Horário: de 12:00 as 17:00 horas, Quantitativo: 100 pessoas. Tipo de refeição: almoço Cardápio: Bebida: água mineral (com gás/sem), Suco Natural (02 tipos), refrigerante (02 tipos), normal/ zero; Entrada: pão de alho Prato principal: Arroz, vinagrete, Salpicão de frango, farofa, churrasco (Contra filé, Pernil suíno, Drumet, Linguíça Suína e Costela Bovina). Sobremesa: Delícia de Banana com Suspiro e Pudim. O serviço deverá incluir todo o material necessário para o evento: (Garçom, pessoal de apoio, bandejas, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem e decoração das mesas aparadoras) 60 (sessenta) cadeiras sem braço na cor branca, 15 (quinze) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca e 15 (quinze) toalhas cobre manchas.	11.666,66	11.666,66
05	01	SERV.	AULA INAUGURAL DOS CURSOS PROFISSIONALIZANTES. Dia: À Definir, Horário: 18h Local: Auditório do CEAMTEC. Cardápio 100 pessoas. SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto, queijo), coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo com presunto. BOLO: bolo de banana caramelada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerante (tradicional e diet), suco de abacaxi gelado, suco de uva gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada. O serviço deverá incluir todo material necessário para o evento: (garçom, pessoal de apoio, bandejas, descartáveis, montagem/ desmontagem, mesas aparadoras e decoração, mesa de cerimonial e decoração).	5.366,66	5.366,66
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 38.499,97	

LOTE III – PROCURADORIA JURÍDICA					
ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	01	SERV.	ENCERRAMENTO DOS PROJETOS DESTA PROCURADORIA/2024. Local: a definir. Data: Dezembro de 2024. Horário: de 12:00 h as 17:00 h. Quantitativo: 60 pessoas. Tipo de refeição: Almoço Cardápio: Bebida: água mineral (com gás/sem), Suco Natural (02 tipos), refrigerante (02 tipos), normal/ zero: Entrada: pão de alho Prato principal: Arroz, vinagrete, Salpicão de frango, farofa, churrasco (Contra filé, Pernil suíno, Drumet, Linguíça Suína e Costela Bovina). Sobremesa: Delícia de Banana com Suspiro e Pudim. O serviço deverá incluir todo o material necessário para o evento: (Garçom, pessoal de apoio, bandejas, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem e decoração das mesas aparadoras) 60 (sessenta) cadeiras sem braço na cor branca, 15 (quinze) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca e 15 (quinze) toalhas cobre manchas.	6.133,33	6.133,33
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 6.133,33	

LOTE IV – SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO					
ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	05	SERV.	LOCAÇÃO DE ESPAÇO - Espaço físico fechado, acessível, com uma distância máxima de 20Km da Prefeitura Municipal de Pirai, situada na Praça Getúlio Vargas, s/nº – Centro – Pirai/RJ, próprio para a realização de eventos, com capacidade para no mínimo 100 (cem) pessoas, ambientado, arejado, limpo, climatizado, boa acústica, local para projeção de slides, infra estrutura de mesas e cadeiras, refeitório, banheiros, com salas menores para discussão em grupos de até 200 pessoas.	2.066,66	10.333,30
02	30	SERV.	ALMOÇO: bebidas: água mineral (com/sem gás), suco natural (02 tipos), refrigerante (02 tipos entre normal e light/zero) entrada: salada (02 tipos) pão de alho (com /sem linguíça) Prato principal: carnes (contrafilé /Alcatra, pernil suíno Drumet, linguíça suína e costela bovina), acompanhamentos arroz, salada de batata com maionese, ovos e mostarda, farofa Sobremesa: 01 tipo, com o número de 100 (cem),pessoas.	6.433,33	192.999,90
03	30	SERV.	CAFÉ DA MANHÃ: Bebida quente: café, leite, chocolate, chás Bebida fria: água mineral (com/sem gás), suco natural (02 tipos), chocolate, refrigerante (02 tipos entre normal e light/zero) Alimento salgado: pastel de forno, croissant de presunto e queijo, salgado assado, mini sanduíches frios (com recheio de frango, queijo ou peito de peru), mousses (02 tipos), cachorro quente, torradas, pães (02 tipos), pão de queijo, requieijão, presunto, queijo, manteiga Alimento doce: bolos caseiros (02 tipos), biscoitos (02 tipos), frutas (02 tipos) com o número de 100(cem) pessoas.	3.433,33	102.999,90
04	30	SERV.	COFFEE-BREAK: Bebida quente: café, leite, chocolate, chás Bebida fria: água mineral (com/sem gás), suco natural (02 tipos), chocolate, refrigerante (02 tipos entre normal e light/zero) Alimento salgado: salgadinhos fritos e assados, mini sanduíches frios, pães (02 tipos), presunto, queijo, manteiga, patê, torrada Alimento doce: bolos caseiros (02 tipos), biscoitos (02 tipos), geléia, salada de frutas com o número de 100 (cem) pessoas.	3.166,66	94.999,80
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 401.332,90	

LOTE V – SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE					
ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	01	SERV.	COPA PIRAI DE JUDÔ – Data Prevista: À Definir – Local: Centro de Eventos – Horário: 07:00 às 18:00 *Número de pessoas: 50 - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado - salgadinhos fritos -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar Locação de mesas cor branca: 26 unidades - 70cm x 70cm - Locação de	2.583,33	2.583,33



			cadeiras sem braço na cor branca - 70 unidades - Locação de cobre manchas - 26 unidades		
02	01	SERV.	COPA PIRAI DE GINÁSTICA DE TRAMPOLIM – Data Prevista: Julho/2024 – Local: Centro de Eventos – Horário: 07:00 às 18:00 *Número de Pessoas: 30 - Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango, enroladinho de presunto e queijo. - Salgadinhos fritos = Coxinha, risole, quibe - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas - 70cm x 70cm cor branca - 44 unidades - Locação de cadeiras sem braço - cor branca - 70 unidades - Locação de cobre manchas - 44 unidades	1.850,00	1.850,00
03	01	SERV.	CONFRATERNIZAÇÃO DOS SERVIDORES DA SECRETARIA DE ESPORTES DO 1º SEMESTRE – Data Prevista: Julho/2024 – Local: Agremiação Piraiense – Horário: 08:00 às 12:00; Número de Pessoas: 30 – Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango e queijo, enroladinho de presunto e queijo. - Pão de batata - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado - Salgadinhos fritos -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas - 70cm x 70cm cor branca - 12 unidades - Locação de cadeiras sem braço, cor branca - 80 unidades - Locação de cobre manchas - 12 unidades - Locação de toalhas - 12 unidades	1.850,00	1.850,00
04	01	SERV.	COPA PIRAI DE KARATÊ - Data Prevista: Agosto/2024 – Local: Centro de Eventos – Horário: 07:00 as 18:00 *Número de pessoas: 50 – Salgadinhos fritos, Pão francês pequeno, Queijo minas, queijo prato e presunto - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas 70cm x 70cm cor branca: 26 unidades - Locação de cadeiras sem braço, cor branca: 70 unidades - Locação de cobre manchas: 26 unidades	2.750,00	2.750,00
05	01	SERV.	SEMANA MUNICIPAL DO IDOSO – Data Prevista: Setembro/2024 – Local: Agremiação Piraiense – Horário: 07:00 às 17:00 * Número de pessoas - 170 Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango e queijo, enroladinho de presunto e queijo, esfiha de carne, mini hambúrguer. - salgadinhos fritos - brioche - Pão de batata - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar -Locação de mesas cor branca 70cm x 70 cm - 25 unidades - Locação de cadeiras sem braço cor branca - 150 unidades - Locação de toalhas - 25 unidades - Locação de tampões - 25 unidades - Locação de cobre manchas - 25 unidades	8.633,33	8.633,33
06	01	SERV.	DIA D DE ATIVIDADE FISICA – Data Prevista: Setembro/2024 – Local: Agremiação Piraiense – Horário: 08:00 às 12:00 * Número de Pessoas - 40 - Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango e queijo, enroladinho de presunto e queijo. - Salgadinhos fritos - Pão de batata - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas - 70cm x 70cm cor branca - 12 unidades - Locação de cadeiras sem braço, cor branca - 40 unidades - Locação de cobre manchas - 12 unidades - Locação de toalhas - 12 unidades	2.383,33	2.383,33
07	01	SERV.	COMEMORAÇÃO AO DIA DO PROFESSOR – Data Prevista: Outubro/2024 – Local: Agremiação Piraiense – Horário: 07:00 às 14:00 *Número de pessoas: 30 - Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango, enroladinho de presunto e queijo. - Locação de toalhas - 12 unidades - Salgadinhos fritos = Coxinha, risole, quibe. - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado -Refrigerante tradicional e diet - Sucos	1.850,00	1.850,00

			gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas - 70cm x 70cm cor branca - 12 unidades - Locação de cadeiras sem braço, cor branca - 40 unidades - Locação de cobre manchas - 12 unidades		
08	01	SERV.	JOGOS DA PRIMAVERA – Data Prevista: Outubro/2024 – Local: Centro de Evento – Horário: 07:00 às 17:00 *Número de Pessoas: 150 - Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango e queijo, enroladinho de presunto e queijo, esfiha de carne, mini hambúrguer. - Salgadinhos fritos - brioche - Pão de batata - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas cor branca - 70cm x 70cm 25 unidades - Locação de cadeiras sem braço cor branca - 150 unidades - Locação de toalhas - 25 unidade - Locação de Tampões - 25 unidades	7.416,66	7.416,66
09	01	SERV.	SEMANA DE CONFRATERNIZAÇÃO DOS POLOS DE ATENDIMENTO AOS IDOSOS – Data Prevista: Dezembro/2024 – Local: Agremiação Piraiense – Horário: 07:00 às 14:00 *Número de Pessoas: 150 - Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango e queijo, enroladinho de presunto e queijo, esfiha de carne, mini hambúrguer. - brioche - Pão de batata - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado - Salgadinhos fritos -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas cor branca - 70 cm x 70 cm - 25 unidades - Locação de cadeiras sem braço cor branca - 150 unidades - Locação de tampões - 25 unidades - Locação de toalhas - 25 unidades - Locação de cobre manchas - 25 unidades	7.416,66	7.416,66
10	01	SERV.	CONFRATERNIZAÇÃO DOS SERVIDORES DA SEC. ESPORTES DO 2º SEMESTRE – Data Prevista: Dezembro/2024 – Local: Agremiação Piraiense – Horário: 08:00 às 12:00 *Número de Pessoas: 30. Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango e queijo, enroladinho de presunto e queijo. - Pão de batata - Pão francês pequeno - Queijo minas, queijo prato e presunto - Requeijão - Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Bolo de banana caramelada - Biscoito salgado - Salgadinhos fritos -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Café adoçado e sem açúcar - Locação de mesas - 70cm x 70cm cor branca - 10 unidades - Locação de cadeiras sem braço, cor branca - 30 unidades - Locação de cobre manchas - 10 unidades - Locação de toalhas - 10 unidades	1.850,00	1.850,00
11	01	SERV.	CONFRATERNIZAÇÃO DE ENCERRAMENTO DOS PROJETOS ESPORTIVOS – Mês de Dezembro/2024 – Local: Agremiação Esportiva Piraiense – Hora: 11:00 as 17:00 – Quantitativo: 80 pessoas. Churrasco Farofa Salpicão Arroz Salada de alface com tomate - Locação de mesas - 70cm x 70cm cor branca - 12 unidades - Locação de cadeiras sem braço, cor branca - 80 unidades - Locação de cobre manchas - 12 unidades - Locação de toalhas - 12 unidades	9.500,00	9.500,00
12	01	SERV.	CONFRATERNIZAÇÃO DA DANÇA DE SALÃO – Data Prevista: Dezembro/2024 – Local: Santanésia – Horário: 19:00 às 23:00 *Número de Pessoas: 100 - Salgadinhos assados = Pastelzinho de Forno, empadinhas frango e queijo, enroladinho de presunto e queijo, esfiha de carne, mini hambúrguer, mini pizza. - Salgadinhos fritos= coxinha, risole, kibe -Refrigerante tradicional e diet - Sucos gelados (dois tipos) - Locação de mesas cor branca - 70cm x 70cm 15 unidades - Locação de cadeiras sem braço cor branca - 100 unidades - Locação de toalhas - 15 unidade - Locação de Tampões - 15 unidades	5.166,66	5.166,66
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 53.249,97	

LOTE VI – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO					
ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	01	SERV.	CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET – DIA: 20/12/2024. LOCAL: CENTRO DE EVENTOS (TUTUCÃO) – HORÁRIO: ÀS 12H. QUANTITATIVO: 70 PESSOAS Cardápio: Churrasco (carne vermelha, frango, carne de porco, linguiça...) - Arroz, farofa, vinagrete, pão de alho - Refrigerante (tradicional e diet) - Água - Suco - 72 (setenta e duas) cadeiras de plástico sem braço e 18 (dezoito) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca. O serviço deverá incluir: Todo material necessário para o serviço (garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro e descartáveis, montagem e decoração das mesas aparadoras).	6.766,66	6.766,66
02	20	SERV.	COFFEE-BREAK: Bebida quente: café, leite, chocolate, chás Bebida fria: água mineral (com/sem gás), suco natural (02 tipos), chocolate, refrigerante (02 tipos entre normal e light/zero) Alimento salgado: salgadinhos fritos e assados, mini sanduíches frios, pães (02 tipos), presunto, queijo, manteiga, patê, torrada Alimento doce: bolos caseiros (02 tipos), biscoitos (02 tipos), geléia, salada de frutas com o número de 50 (cinquenta) pessoas.	2.000,00	40.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 46.766,66	

LOTE VII – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO					
ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	01	SERV.	ENCONTRO DE PEDAGOGOS – Local: CEAMTEC – Horário: 8h – Quantitativo: 80 pessoas. Cardápio: -Mini sanduíches (pão, molho, alface, presunto e queijo) -Coxinha de frango, Enroladinho de queijo com presunto -Pastel de forno -Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) -Bolo de banana caramelada -Bolo de cenoura com cobertura de chocolate -Refrigerantes (tradicional e diet) gelados servidos em jarras -Sucos gelados servidos em jarras -Café (adoçado e sem açúcar) -Água mineral gelada servida em jarra. - 80 (Oitenta) cadeiras de plástico sem braço e 20 (vinte) mesas	4.000,00	4.000,00
02	01	SERV.	SEMANA DE INCLUSÃO – Dia: 16/09/2024 – Local: Agremiação – Horário: às 8h e às 13:30h – Quantitativo: 600 pessoas. Cardápio: -Mini sanduíches (pão, molho, alface, presunto e queijo) -Coxinha de frango, Enroladinho de queijo com presunto -Pastel de forno -Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) -Bolo de banana caramelada -Bolo de cenoura com cobertura de chocolate -Refrigerantes (tradicional e diet) gelados servidos em jarras -Sucos gelados servidos em jarras -Café (adoçado e sem açúcar) -Água mineral gelada servida em jarra. - 600 (seiscentas) cadeiras de plástico sem braço e 75 (setenta e cinco) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca.	24.166,66	24.166,66
03	01	SERV.	EVENTO: EXPOARTE – Dia: 24/10/2024 – Local: Casa de Cultura – Horário: 19h – Quantitativo: 100 pessoas. Cardápio: -Mini sanduíches (pão, molho, alface, presunto e queijo) -Coxinha de frango, Enroladinho de queijo com presunto -Pastel de forno -Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) -Bolo de banana caramelada -Bolo de cenoura com cobertura de chocolate -Refrigerantes (tradicional e diet) gelados servidos em jarras -Sucos gelados servidos em jarras -Café (adoçado e sem açúcar) -Água mineral gelada servida em jarra. - 100 (cem) cadeiras de plástico sem braço e 25 (vinte) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca.	7.483,33	7.483,33
04	01	SERV.	EVENTO: DIA DO DIRETOR – Dia: 10/11/2024 – Local: CIEP 158 – Horário: 8h às 12h – Quantitativo: 300 pessoas. Cardápio: - Churrasco (carne vermelha, frango, carne de porco, linguiça...) - Arroz, farofa, vinagrete, pão de alho - Refrigerante - Água - Suco - 300 (trezentas) cadeiras de plástico sem braço e 75 (setenta) mesas de plástico 70cm x 70cm, na cor branca.	31.000,00	31.000,00

05	01	SERV.	EVENTO: SEMANA DA CONSCIÊNCIA NEGRA – Dia: 13/11/2024 – Local: Casa de Cultura – Horário: 8h – Quantitativo: 200 pessoas. Cardápio: -Mini sanduíches (pão, molho, alface, presunto e queijo) -Coxinha de frango, Enroladinho de queijo com presunto -Pastel de forno -Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) -Bolo de banana caramelada -Bolo de cenoura com cobertura de chocolate -Refrigerantes (tradicional e diet) gelados servidos em jarras - Sucos gelados servidos em jarras -Café (adoçado e sem açúcar) -Água mineral gelada servida em jarra. - 200 (duzentas) cadeiras de plástico sem braço e 75 (setenta e cinco) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca.	8.996,66	8.996,66
06	01	SERV.	EVENTO: SEMINÁRIO DA ALFABETIZAÇÃO – Dia: 27/11/2024 – Local: CEAMTEC – Horário: 9H – Quantitativo: 200 pessoas. Cardápio: -Mini sanduíches (pão, molho, alface, presunto e queijo) -Coxinha de frango, Enroladinho de queijo com presunto -Pastel de forno -Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) -Bolo de banana caramelada -Bolo de cenoura com cobertura de chocolate -Refrigerantes (tradicional e diet) gelados servidos em jarras - Sucos gelados servidos em jarras -Café (adoçado e sem açúcar) -Água mineral gelada servida em jarra. - 200 (duzentas) cadeiras de plástico sem braço e 75 (setenta e cinco) mesas de plástico 70 cm x 70 cm na cor branca.	8.996,66	8.996,66
07	01	SERV.	EVENTO: SEMANA NACIONAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL – Dia: 20/08/2024 – Local: CEAMTEC – Horário: 8h – Quantitativo: 200 pessoas. Cardápio: -Mini sanduíches (pão, molho, alface, presunto e queijo) -Coxinha de frango, Enroladinho de queijo com presunto -Pastel de forno -Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) -Bolo de banana caramelada -Bolo de cenoura com cobertura de chocolate -Refrigerantes (tradicional e diet) gelados servidos em jarras -Sucos gelados servidos em jarras -Café (adoçado e sem açúcar) -Água mineral gelada servida em jarra. - 200 (duzentas) cadeiras de plástico sem braço e 30 (trinta) mesas	8.996,66	8.996,66
08	01	SERV.	EVENTO: ENCERRAMENTO DO ANO LETIVO – Dia: 05/12/2024 – Local: CIEP 158 – Horário: 11h – Quantitativo: 300 pessoas – Cardápio: - churrasco (carne vermelha, frango, carne de porco, linguiça) - arroz, farofa, vinagrete, pão de alho - refrigerante - suco - água 300 cadeiras de plástico sem braço e 75 (setenta e cinco) mesas de plástico 70 cm x 70 cm, na cor branca.	31.000,00	31.000,00
09	01	SERV.	EVENTO: SEMINÁRIO DE 4º AO 9º ANO – Dia: À Definir – Local: CEAMTEC – Horário: 11h – Quantitativo: 400 pessoas. Cardápio: -Mini sanduíches (pão, molho, alface, presunto e queijo) -Coxinha de frango, Enroladinho de queijo com presunto -Pastel de forno -Mouse de ervas finas (acompanhamento de torradas) -Bolo de banana caramelada -Bolo de cenoura com cobertura de chocolate -Refrigerantes (tradicional e diet) gelados servidos em jarras - Sucos gelados servidos em jarras -Café (adoçado e sem açúcar) -Água mineral gelada servida em jarra. - 400 (quatrocentas) cadeiras de plástico sem braço e 100 (cem) mesas	15.166,66	15.166,66
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 139.806,63	

LOTE VIII – SECRETARIA MUNICIPAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	01	SERV.	Evento: ENTREGA DE CERTIFICADOS DO CURSO DE INFORMÁTICA DO PROJETO "CAPACITA PIRAI" – Local: Centro de Pirai – Quantitativo: 50 pessoas – Período: À Definir – SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto BOLO: bolo de banana caramelada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi com hortelã gelado, suco de uva gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada servida em jarra. O serviço deverá incluir todo material necessário para o evento: (garçom, pessoal de apoio, bandejas,	2.283,33	2.283,33



			jarras, copos de vidro, descartáveis, montagem/ desmontagem, mesas aparadoras e decoração, mesa de cerimonial e decoração.).		
02	01	SERV.	Evento: ENTREGA DE CERTIFICADOS DO CURSO DE INFORMÁTICA DO PROJETO "CAPACITA PIRAI" – Local: Jaqueira – Quantitativo: 50 pessoas – Período: Julho/2024 SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto BOLO: bolo de banana caramelada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi com hortelã gelado, suco de uva gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada servida em jarra. O serviço deverá incluir todo material necessário para o evento: (garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem, mesas aparadoras e decoração, mesa de cerimonial e decoração.).	2.283,33	2.283,33
03	01	SERV.	Evento: REINAUGURAÇÃO DO TELECENTRO DE SANTANÉSIA DO PROJETO "CAPACITA PIRAI" – Local: Santanésia/Pirai – Quantitativo: 50 pessoas – Período: Agosto de 2024 – SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto BOLO: bolo de banana caramelada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi com hortelã gelado, suco de uva gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada servida em jarra. O serviço deverá incluir todo material necessário para o evento: (garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem, mesas aparadoras e decoração, mesa de cerimonial e decoração.).	2.283,33	2.283,33
04	01	SERV.	Evento: ENTREGA DE CERTIFICADOS DO CURSO DE INFORMÁTICA DO PROJETO "CAPACITA PIRAI" – Local: Santanésia/Pirai – Quantitativo: 50 pessoas – Período: Novembro de 2024. SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto BOLO: bolo de banana caramelada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi com hortelã gelado, suco de uva gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada servida em jarra. O serviço deverá incluir todo material necessário para o evento: (garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem, mesas aparadoras e decoração, mesa de cerimonial e decoração.).	2.283,33	2.283,33
05	01	SERV.	Evento: FORMATURA DOS ALUNOS DO CURSO DE ROBÓTICA – Local: Centro de Pirai – Quantitativo: 100 pessoas – Período: Novembro de 2024. SALGADOS: Mini sanduiches (pão, molho, alface, presunto e queijo) Coxinha de frango, quibe, risole de carne, bolinha de queijo, mini cachorro quente, pastelzinho de forno de frango, empada de queijo, empada de frango, enroladinho de queijo e presunto BOLO: bolo de banana caramelada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de laranja. BEBIDAS: refrigerantes (tradicional e diet), suco de abacaxi com hortelã gelado, suco de uva gelado, café (adoçado e sem açúcar), água mineral gelada servida em jarra. O serviço deverá incluir todo material necessário para o evento: (garçom, pessoal de apoio, bandejas, jarras, copos de vidro, descartáveis, montagem/desmontagem, mesas aparadoras e decoração, mesa de cerimonial e decoração.).	2.283,33	2.283,33
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 11.416,65	

LOTE IX – SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, EVENTOS E ECONOMIA CRIATIVA					
ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	01	SERV.	Data: À Definir - Local: Casa de Cultura – Nº de pessoas: 100 Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe	4.633,33	4.633,33



			recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 20 unid - Mesa em plástico 70cm X70cm na cor branca 20 unid - tampos de mesas redondos em madeira 20 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m, 100 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca		
02	01	SERV.	Data: A Definir - Evento Agito Cultural – Local: Casa de Cultura – N° de pessoas: 100. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne. Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 100 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca	4.266,66	4.266,66
03	01	SERV.	CAMARIM FORRÓ PARA O POVO – Data: Setembro/2024 – Local: Praça da Preguiça – N° de pessoas: 300. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada	10.800,00	10.800,00
04	01	SERV.	Data: Julho/2024 – Local: Casa de Cultura – N° de Pessoas: 100. Cardápio sugerido Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) 12 unid - Mesa em plástico 70cm X70cm na cor branca 12 unid - tampos de mesas redondos em madeira 12 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m,	4.400,00	4.400,00
05	01	SERV.	Data: Agosto/2024 – EVENTO ORGULHO LGBT – Local: Casa de Cultura – N° de pessoas: 100. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 100 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca	4.300,00	4.300,00
06	01	SERV.	Data: Setembro/2024 – Evento: AGITO CULTURAL – Local: Casa de Cultura – N° de pessoas: 100. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 100 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca	4.233,33	4.233,33
07	01	SERV.	FEIRA LITERÁRIA DE PIRAI – Data: Setembro/2024 – Local: Praça da Preguiça – N° de pessoas: 150. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 50 unid - Mesa em plástico 70cm X70cm na cor branca 300 unid - tampos de mesas redondos em madeira 50 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m, 100 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca 50 unid – Toalhas decorativas em tecido voil estampado medindo 1,40 x1,40m 10 unid – Cortinas em tecidos acetinado estampa musical medindo 5mx5m 30 unid – Cortina em malha tensionada cor branca medindo 3mx3m 30 unid – Cortina em malha cor preta , medindo 3mx3m 06 unid – Biombo em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m base em metalon 40 unid – Cortina tecido voil na cor bege medindo 3mx3m 30 unid – cortina em voil laranja medindo 3mx3m 08 unid – Tapete tear na cor verde , medindo 3mx3m 08 unid – colunas em madeiras na cor branca 1,60m comp x 0,90larg	13.366,66	13.366,66

			02 unid – mesas provencional na cor branca 1,60m comp x 0,90larg 02 unid – vasos grandes em madeira branca 0,80 larg x 1,20m alt 06 unid – bancos em madeira na cor mogno, 0,50m alt x 1,00comp. 05 unid – estante grande em MDF na cor branca 1,60x 0,90larg 80 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca.		
08	01	SERV.	EXPOSIÇÃO CULTURAL EM COMEMORAÇÃO AO ANIVERSÁRIO DO MUNICÍPIO – Data: Outubro/2024 – Local: Casa de Cultura – N° de pessoas: 80. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 10 unid - Mesa em plástico 70cm X70cm na cor branca 10 unid - tampos de mesas redondos em madeira 10 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m, 80 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca	3.866,66	3.866,66
09	01	SERV.	DIA NACIONAL DA CULTURA – Data: Novembro/2024 – Local: Praça da Preguiça – N° de pessoas: 150. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 50 unid - Mesa em plástico 70cm X70cm na cor branca 300 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca 50 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m, 50 unid - Toalhas decorativas em tecido voil estampado, medindo 1,40mx1,40m. 10 unid - Cortina em tecido acetinado, estampa variada medindo 5mx5m 30 unid - Cortina em malha tensionada cor branca, medindo 3mx3m 30 unid - Cortina em malha tensionada cor verde, medindo 3mx3m 40 unid - Cortina tecido voil na cor bege, medindo 3mx3m 30 unid - Cortina em tecido voil na cor laranja, medindo 3mx3m 08 unid - Tapete tear, na cor verde, medindo 3mx5m 08 unid – Colunas em madeira, na cor branca, medindo 0,30m X 1,50m 02 unid – Mesa de provençal, na cor branca, 1.60m comp X 0.90m larg 02 unid – Vasos grandes em madeira branca, 0,80 larg X 1,20m alt 06 unid – Bancos em madeira na cor mogno, 0,50m alt X 1.00m comp 05 unid – Estante grande em MDF, na cor branca, 1.60m alt X 0.90m larg 10 unid – Estantes pequenas em MDF, na cor branca, 0.90 alt X 0,30m comp 02 unid – Vaso de provençal, na cor branca, 0,50m alt	12.133,33	12.133,33
10	01	SERV.	DIA DA CONSCIÊNCIA NEGRA DE PIRAI – Data: Novembro/2024 – Local: Praça da Preguiça – N° de pessoas: 150. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) Água saborizada 50 unid - Mesa em plástico 70cm X70cm na cor branca 300 unid - tampos de mesas redondos em madeira 50 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m, 100 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca 50 unid – Toalhas decorativas em tecido voil estampado medindo 1,40 x1,40m 10 unid – Cortinas em tecidos acetinado estampa musical medindo 5mx5m 30 unid – Cortina em malha tensionada cor branca medindo 3mx3m 30 unid – Cortina em malha cor preta , medindo 3mx3m 06 unid – Biombo em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m base em metalon 40 unid – Cortina tecido voil na cor bege medindo 3mx3m 30 unid – cortina em voil laranja medindo 3mx3m 08 unid – Tapete tear na cor verde , medindo 3mx3m 08 unid – colunas em madeiras na cor branca 1,60m comp x 0,90larg 02 unid – mesas provencional na cor branca 1,60m comp x 0,90larg 02 unid – vasos grandes em madeira branca 0,80 larg x 1,20m alt 06 unid – bancos em madeira na cor mogno, 0,50m alt x 1,00comp. 05 unid – estante grande em MDF na cor branca 1,60x 0,90larg 80 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca	9.033,33	9.033,33
11	01	SERV.	Data: Dezembro/2024 – Evento: AGITO CULTURAL – Local: Casa de Cultura – N° de pessoas: 100. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne. Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango,	4.200,00	4.200,00

			mini cachorro quente, mini hambúrguer. Torradas Patês (2 tipos) Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (2 tipos) Água saborizada 100 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca		
12	01	SERV.	NATAL LUZ E SONHOS Data: Dezembro/2024 – Local: Praça Santana/Pirai – Nº de pessoas: 100. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne, Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) 50 unid - Mesa em plástico 70cm X 70cm na cor branca 300 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca 50 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m, 10 unid - Cortina em tecido acetinado, estampa quadriculada, medindo 5mx5m 30 unid - Cortina em tecido voil na cor laranja, medindo 3mx3m	5.200,00	5.200,00
13	01	SERV.	Encontro de Folia de Reis – Data: Dezembro/2024 – Local: Praça Santana/Pirai – Nº de pessoas: 300. Cardápio Sugerido: Salgadinhos fritos: coxinha de frango, quibe recheado, bolinha de queijo, risoles de carne, Salgadinhos assados: pastelzinho de frango de forno, enroladinho de queijo e presunto, esfiha de carne e queijo, empada de frango, mini cachorro quente, mini hambúrguer Refrigerante tradicional e diet (gelados) Sucos gelados (02 tipos) 30 unid - Mesa em plástico 70cm X 70cm na cor branca 300 unid - Cadeiras sem braço, em plástico, na cor branca 30 unid - Toalhas decorativas: Em tecido acetinado de cor lisa, medindo 3mx3m, 10 unid - Cortina em tecido acetinado, estampa quadriculada, medindo 5mx5m 30 unid - Cortina em tecido voil na cor laranja, medindo 3mx3m	12.200,00	12.200,00
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 92.633,30	



ANEXO III

MODELO PROPOSTA COMERCIAL

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAI

Apresentamos nossa proposta abaixo relacionada, devidamente adequada à fase de lances do Pregão Eletrônico nº XXX, ocorrida na plataforma eletrônica, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

ENDEREÇO e TELEFONE:

E-MAIL:

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA:

2. DO OBJETO E PREÇOS:

a) Preços Propostos

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

b) Nos preços fixados, estão incluídas todas as despesas necessárias à plena execução do serviço, com todos os custos de: mão-de-obra, materiais e equipamentos, carga e descarga de materiais, frete, impostos, taxas, ou quaisquer outros ônus federais, estaduais ou municipais, incluídos, bem como o lucro, considerando-se as condições de fornecimento e pagamento, estabelecidas no edital.

c) Declaramos que os serviços deverão ser executados sob condições que atendam às especificações do Termo de Referência Anexo I do Edital.

3. VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão.

LOCAL E DATA
CARIMBO E ASSINATURA
(representante legal da empresa)

OBS.: **A SER APRESENTADA APÓS A DISPUTA E READEQUADA AO ÚLTIMO LANCE.**



ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços n° _____/____ para Contratação de serviço de Buffet e locação de espaço físico, conforme resultado do Pregão Eletrônico n° 000/2024, que celebram o Município de Pirai e as empresa(s) abaixo identificada(s):

O Município de Pirai, CNPJ sob o n°. 29.141.322/0001-32, com sede à _____ doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representada pelo Prefeito Municipal Sr. _____ e, a(s) empresa(s) _____ inscrita no CNPJ sob o n°. _____ com sede na _____, representada neste ato pelo _____, portador da Carteira de Identidade n°. _____, expedida pelo _____, firmam a presente Ata de Registro de Preços, documento vinculativo, obrigacional, com características de compromisso para futura contratação, conforme Pregão Eletrônico n° 000/2024 para Contratação de serviço de buffet e locação de espaço físico, fundamentado nos processos administrativos n°. 01063, 01082, 01517, 01800, 02084, 02536, 02783, 02866 e 04248/2024, nos termos das seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Ata é o registro de preços para Contratação de serviço de Buffet e locação de espaço físico, conforme exigências contidas no Edital do Pregão Eletrônico para Registro de Preços e seus Anexos.

5.1 - A existência de preços registrados não obriga o Município de Pirai a adquirir os itens relacionados dos licitantes vencedores, nem nas quantidades indicadas no Anexo I, podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou de mais itens, sendo assegurado nesta hipótese, preferência ao beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do art. 83 da Lei Federal n° 14.133 de 01 de abril de 2021.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS

2.1 – Os preços a serem praticados pelos fornecedores são aqueles ofertados na(s) proposta(s) vencedora(s) da sessão pública de Pregão de Registro de Preços n°: **000/2024** havido em **xx/xx/xxxx**, nas condições abaixo:

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Nos preços fixados, estão incluídas todas as despesas necessárias à plena execução do fornecimento dos produtos, com todos os custos de: de mão de obra, materiais e equipamentos, cargas e descarga de materiais, frete, impostos, taxas ou quaisquer outros ônus federais, estaduais ou municipais, incluídos, bem como o lucro.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 – A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses a contar da data da assinatura, observada a publicação no Informativo Oficial do Município de Pirai.



3.2 - O prazo de vigência da presente Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por até igual período, nos termos do Art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA QUARTA – DA REVISÃO DOS PREÇOS

4.1 - Durante a vigência da Ata, os valores registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista nos termos do art. 25 do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023.

4.2 - Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista nos termos do art. 25 do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

4.3 - Quando o valor inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao valor praticado no mercado a Prefeitura Municipal de Pirai deverá convocar o fornecedor visando negociação para redução de valores e sua adequação ao praticado pelo mercado. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido e convocados outros fornecedores eventualmente registrados para o item negociado.

4.4 - Quando o valor de mercado tornar-se superior aos valores registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Prefeitura Municipal de Pirai poderá liberá-lo do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento, podendo convocar os demais fornecedores eventualmente registrados para negociação.

4.5 - Não havendo êxito nas negociações, a Prefeitura Municipal de Pirai procederá à revogação do item da Ata de Registro de Preços e adotará as medidas para obter contratação mais vantajosa.

4.6 - Os valores revisados serão publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Informativo Oficial do Município de Pirai.

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1- A Prestação dos serviços de fornecimento da alimentação necessária a todos os participantes dos eventos, deverão ser executados, obedecidas às especificações e exigências do Termo de Referência:

5.1.1 – A empresa CONTRATADA deverá apresentar o cardápio à SECRETARIA REQUISITANTE, previamente, para aprovação, devendo oferecer uma boa variedade de alimentos em todas as opções de cardápio.

5.1.2 – Os produtos deverão ser servidos por garçons treinados e uniformizados pela CONTRATADA, em número suficiente para atendimento ao público alvo, atendendo a quantidade mínima de 25 convidados por garçom em refeições e 50 convidados por garçom em café da manhã e coffee-break;

5.1.3 – Os uniformes e o material utilizado devem estar limpos, em bom estado de apresentação, padronizados, incluindo todos os recursos necessários à realização dos serviços com higiene e qualidade;

5.1.4 – No local do evento deve haver ainda pessoal de apoio em serviço de higiene, com uniforme completo e padronizado, para atender ao local do evento, quando solicitado, incluindo o serviço nos banheiros (um em cada banheiro), com todos os recursos necessários. E uma pessoa responsável pela limpeza posterior ao término do evento.

5.1.5 – O horário estimado de serviço será em média de 06 (seis) horas para cada evento, podendo o mesmo se estender até 08 (oito) horas de duração.

5.1.6 – Eventualmente, mediante prévio acordo entre a SECRETARIA REQUISITANTE e CONTRATADA, poderá haver modificação dos itens componentes dos cardápios especificados, desde que mantida a equivalência no que se refere à quantidade, qualidade e custo para cada tipo de serviço.

5.2 – Salvo quando expreso em contrário, a Coordenação dos eventos é de responsabilidade da SECRETARIA REQUISITANTE. Sendo assim, a CONTRATADA deverá respeitar as especificações e a programação do evento apresentada pela mesma.

5.3 – O detalhamento dos procedimentos e rotinas diárias, antes e durante a realização dos eventos deverá ser planejado pela CONTRATADA seguindo as determinações da SECRETARIA REQUISITANTE.

5.4 – A SECRETARIA REQUISITANTE será responsável pela coordenação do evento e supervisão das atividades realizadas pela CONTRATADA.

5.5 – Para o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência bem como de todas aquelas pertinentes à realização dos eventos, a CONTRATADA será notificada através de “Ordem de Serviço ou Nota de empenho”, que conterá todas as informações necessárias à realização do evento, tais como: dia, hora, tipo de evento e quantitativos necessários.

5.6 – Será acordada entre a SECRETARIA REQUISITANTE e a CONTRATADA a antecedência necessária à emissão da “ORDEM DE SERVIÇO” relativa à realização de cada evento.

5.7 – A CONTRATADA deve planejar para que toda infra estrutura do evento esteja montada pelo menos 01 (uma) hora antes do início do mesmo;

CLÁUSULA SEXTA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1 - O pagamento será efetuado pela Tesouraria do Município de Pirai, em moeda corrente do País, através de crédito em conta bancária do contratado, em até 30 (trinta) dias, após o adimplemento e a apresentação dos correspondentes documentos de cobrança, devidamente atestados pelo setor competente, acompanhado da Certidão Conjunta Negativa de Tributos Federais e Dívida Ativa da União, do Certificado de Regularidade do FGTS e a Regularidade Fiscal e Trabalhista (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT emitida pelo TST).

6.2 – Os prestadores de Serviço e fornecedores de bens, deverão emitir as notas fiscais em observância às regras de retenção, dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012, sob pena de não aceitação.

6.2.1 – A retenção do imposto de renda deverá ser destacada no corpo do documento fiscal observando os percentuais estabelecidos no anexo I da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012.

6.2.2 – As pessoas jurídicas amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero devem informar essa condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não o fizerem, sujeitarem-se à retenção do imposto de renda sobre o valor total do documento correspondente à natureza do bem ou serviço

6.3 – Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, a mesma será devolvida à contratada, e o pagamento ficará pendente até que providencie as medidas saneadoras. Nesta

hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para o Município de Pirai.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1 – Caberá a Secretaria Municipal de Administração o gerenciamento e o controle da presente Ata, devendo:

7.1.1 - Gerenciar a ata de registro de preços, indicando os beneficiários do registro de preços, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos órgãos participantes do SRP;

7.1.2 – Periodicamente aferir a compatibilidade dos preços registrados com os efetivamente praticados;

7.1.3 - Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do presente Registro de Preços;

7.1.4 - Conduzir os procedimentos relativos à revisão dos preços registrados e à aplicação das penalidades.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

8.1 - Ter conhecimento da ata de registro de preços, inclusive em relação às alterações porventura ocorridas, com o objetivo de dar correto cumprimento às suas disposições;

8.2 - Consultar o órgão gerenciador, quando necessitar contratar, a fim de obter a indicação do beneficiário do registro de preços, os respectivos quantitativos e preços registrados;

8.3 - Encaminhar ao órgão gerenciador às informações sobre a contratação efetivamente realizada;

8.4 - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato decorrente do SPR, por servidor especialmente designado;

8.5 - Conduzir os procedimentos relativos à aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em coordenação com o órgão gerenciador;

8.6 - Informar ao órgão gerenciador, quando o beneficiário do registro de preços não atender às condições estabelecidas no edital e na ata de registro de preços, ou recusar-se a firmar o contrato.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

9.1 - Fornecer o objeto na forma e condições fixadas nesta Ata, mediante requisição do órgão ou entidade contratante, em conformidade com o Edital e demais informações constantes do Pregão de Registro de Preços n°: 000/2024.

9.2 – Assinar o Contrato ou retirar a nota de empenho no prazo de até 02 (dois) dias úteis;

9.3 - Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelos órgãos e entidades contratantes ou referentes à forma do objeto dessa licitação e ao cumprimento das demais obrigações assumidas nesta Ata;

9.4 - Apresentar, durante todo o prazo de vigência desta Ata, à medida que forem vencendo os prazos de validade da documentação apresentada, novo(s) documento(s) que comprove(m) as condições de habilitação

e qualificação exigidas para a contratação, bem como os que comprovem a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;

9.5 - Em havendo necessidade, assente no que preceitua o art. 65, § 1º, da Lei federal 8.666, de 1993, aceitar os acréscimos ou supressões nos quantitativos que se fizerem indispensáveis, sempre nas mesmas condições registradas;

9.6 - Ressarcir os eventuais prejuízos causados ao Município de Pirai ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na presente Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

10.1 - Em caso da inexecução total ou parcial do contrato, poderá, o Município de Pirai, garantir a prévia defesa, aplicar ao contratado às seguintes penalidades:

- a) Advertência, na hipótese de execução irregular do contrato que não resulte prejuízo para a Administração;
- b) Multa administrativa de 10 % (dez por cento) sobre o valor do contrato, no caso de inexecução parcial ou total do contrato;
- c) Suspensão do direito de licitar e contratar com o Município de Pirai e terá cancelado o registro cadastral da Prefeitura municipal de Pirai, por prazo de até 5 (cinco) anos, quando o licitante convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, sem prejuízo das demais multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, na hipótese de execução irregular, atraso ou inexecução do contrato associado a ilícito penal.

10.2 - Multa moratória de 0,2% (dois décimos por cento) do valor do Contrato por dia, que exceder ao prazo previsto para a entrega do produto.

10.3 - Após 5(cinco) dias de atraso na execução dos serviços a partir do prazo estabelecido, o contrato poderá ser rescindido, ficando a empresa contratada sujeita a multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato.

10.4 - A penalidade será descontada do pagamento efetuado à Contratada, e caso o valor seja superior, se necessário quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

11.1 - O fornecedor terá seu registro de preços cancelado quando:

- a) descumprir as condições da ata de registro de preços;
- b) recusar-se, injustificadamente, ao atendimento da demanda solicitada, dentro da quantidade estimada na ata;
- c) deixar, injustificadamente, de assinar o contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- d) recusar-se a reduzir o preço registrado, na hipótese de tornar-se superior àqueles praticados no mercado;



e) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do artigo 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou, em virtude de lei ou decisão judicial, ficar impedida de contratar com a Administração Pública.

11.2 - O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas, será assegurado o contraditório e ampla defesa.

11.3 - O fornecedor poderá solicitar o seu cancelamento do Registro de Preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 – O extrato da presente Ata de Registro de Preços será publicada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Informativo Oficial do Município de Pirai.

12.2 – Integram o presente instrumento, independente de transcrição, todas as condições estabelecidas no Edital de Pregão Presencial de Registro de Preços nº: 000/2024.

12.3 - Fica eleito o Foro da Comarca de Pirai - RJ para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento.

Pirai, _____ de _____ de _____

