

PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

EDITAL

,PROCESSO N. 19.30.1060.0001144/2022-04 PREGÃO ELETRÔNICO – EDITAL N 058/2022.

UASG N. 925892

Recebimento de propostas: a partir da data da divulgação do aviso no sítio: www.comprasnet.gov.br.

Abertura das propostas: às 14h (quatorze horas), do dia 21/12/2022 (horário de Brasília). Endereço eletrônico onde será realizada a sessão pública: www.comprasnet.gov.br

Todos os itens são exclusivos para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - ME/EPP.

1. LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N. 058/2022

1.1. A Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins, com sede na Quadra 202 Norte, Conj. 01, Av. LO-04, Lt. 5/6, CEP. 77.006-218. Palmas – TO, torna público, para conhecimento dos interessados, que promoverá LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, sob a forma de SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, visando à contratação futura de empresa para prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coffee break, coffee break interior, almoço, coquetel, coquetel interior, lanche e lanche individual, para atender às necessidades do Ministério Público do Estado do Tocantins, com prestação de serviços no município de Palmas e interior. Essa licitação será realizada na data, horário e endereço eletrônico acima indicados. A licitação será regida pela Lei n. 10.520, de 17/07/2002, Lei Complementar n. 123, de 14/12/2006, pelo Decreto Federal n. 7.892, de 23/01/2013, e subsidiariamente, pela Lei n. 8.666/93, bem como pelas cláusulas e condições constantes deste Edital e Anexos. Regulamentado pelos Atos n. 014/2013 e n. 025/2016.Este Pregão será conduzido pelo Pregoeiro e respectiva Equipe de Apoio designados pela Portaria n. 225/2022, publicada no DOMP/TO n.1415 de 15 de março de 2022.

1.2. Integram o presente Edital os seguintes Anexos:

- 1.2.1. Termo de Referência Anexo I;
- 1.2.2. Modelo Declaração a que se refere o art. 4°, XI, IN RFB nº 1.234 (somente para a empresa vencedora, quando esta for optante pelo SIMPLES) Anexo II:
- 1.2.3. Modelo da Proposta de Preços Anexo III;
- **1.2.4.** Minuta da Ata de Registro de Preços **Anexo IV.**

1.3. Definições:

- 1.3.1. Sistema de Registro de Preços SRP: conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras (inciso I do parágrafo único do art. 2º do Decreto Federal n. 7.892/2013);
- 1.3.2. Ata de Registro de Preços: documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas (inciso II do parágrafo único do art. 2º do Decreto Federal n. 7.892/2013);
- 1.3.3. Órgão gerenciador: órgão ou entidade da administração pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente (inciso III do parágrafo único do art. 2º do Decreto Federal n. 7.892/2013);
- 1.3.4. Fica esclarecido que a Área de Contratos da PGJ/TO gerenciará a Ata de Registro de Preços.

2. DO OBJETO

- 2.1. O objeto do presente pregão consiste no REGISTRO DE PREÇOS paracontratação futura de empresa para prestação de serviços de *Buffet* para organização e fornecimento de **coffee break, coffee break interior, almoço, coquetel, coquetel interior, lanche e lanche individual**, para atender às necessidades do Ministério Público do Estado do Tocantins, com prestação de serviços no município de Palmas e interior,, conforme quantitativos e especificações descritos no Termo de Referência **Anexo I**, destinados ao atendimento das necessidades da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins e das Promotorias de Justiça do Interior.
- 2.2. As quantidades descritas são estimativas máximas para fornecimento durante 12 (doze) meses, com entregas em períodos alternados e quantidades definidas de acordo com as necessidades desta Procuradoria-Geral de Justiça.
- 2.3. É recomendada a leitura integral deste Edital e seus Anexos, uma vez que a sua inobservância, principalmente no que diz respeito à documentação exigida e à apresentação da proposta, poderá acarretar respectivamente a inabilitação e a desclassificação da licitante.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderá participar desta licitação qualquer empresa especializada no ramo, legalmente constituída, desde que satisfaça as exigências fixadas neste Edital e nos seus Anexos.
- 3.1.1. Todos os itens são exclusivos para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte ME/EPP, nos termos do artigo 48, inciso I, da Lei

Complementar n.123/2006 (alterada pela Lei Complementar n. 147/2014).

- 3.1.2. Para que a empresa possa receber o tratamento diferenciado dirigido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar n. 123/06, a mesma deverá declarar-se como tal no ato do credenciamento em campo próprio do sistema.
- **3.2.** O licitante, que deverá estar inscrito no sistema eletrônico "Comprasnet", no site <u>www.comprasnet.gov.br (o qual é de acesso livre SICAFWEB)</u>, deverá providenciar o seu credenciamento dentro do serviço "Pregão Eletrônico".
- 3.3. Não serão admitidas a esta licitação empresas sob forma de consórcio, empresas suspensas de contratar com esta Procuradoria-Geral de Justiça ou impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública, bem como as que estiverem em regime de falência ou recuperação judicial.
- 3.4. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.
- 3.5. É vedada a participação de empresa que tenha em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação, nos termos do art. 3º, inciso II, da Resolução n. 037/2009 do CNMP Conselho Nacional do Ministério Público, alterado pela Resolução n. 172/2017/CNMP.
- 3.6. Na forma do art. 9°, da Lei nº 8.666/93, não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução de obra ou serviço e do fornecimento de bens a eles necessários:
- a) o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;
- b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;
- c) integrantes do Ministério Público do Estado do Tocantins.
- 3.7. O licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, nos termos do artigo 26, § 4º, do Decreto n. 10.024/2019.
- 3.8. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.

4. CREDENCIAMENTO

- **4.1.** As empresas interessadas em participar do certame deverão providenciar, previamente, o credenciamento perante a Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, provedor do Sistema Eletrônico utilizado nesta licitação, no site www.comprasnet.gov.br.
- 4.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
- 4.3. O credenciamento do licitante dependerá de registro atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF.
- **4.4.** O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à **Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins** qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 4.5. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- **5.1.** A licitante deverá cadastrar no sistema Comprasnet a proposta de preços conforme os campos disponíveis no sistema e anexar os Documentos de Habilitação e a Proposta de Preços, até a data e o horário marcados para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento desta documentação.
- 5.1.1. <u>Deverão ser apresentados juntamente com a Proposta Comercial os seguintes documentos: Alvará da autorização e licença de funcionamento da licitante, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.</u>
- 5.2. A não apresentação nesta fase, dos documentos exigidos no subitem 5.1 deste Edital ensejará a desclassificação da licitante.
- **5.3.** Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados neles constantes.
- **5.4.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- **5.5.** A proposta de preços deverá conter a **Marca** e o **Modelo** (se houver) dos produtos, não podendo conter alternativas, devendo no valor ofertado estar inclusos todos os impostos, taxas, fretes, embalagens, seguro, custos da garantia (se houver) e demais encargos. **O descumprimento acarretará a desclassificação da empresa.**
- 5.6. O licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras todas as informações inseridas no sistema.
- 5.7. Os preços propostos deverão conter até duas casas decimais, não sendo admitidos valores simbólicos, irrisórios ou iguais a zero, ensejando a desclassificação.
- **5.8.** O **CNPJ** da proponente, empresa cadastrada no **SICAF** e habilitada na licitação, deverá ser o mesmo para efeito de emissão das **notas fiscais** e posterior pagamento.
- 5.9. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
- 5.10. No caso de divergência entre a especificação contida neste Edital e no sistema SIASG, prevalecerá a descrita neste Edital.

- **6.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital, no sítio www.comprasnet.gov.br.
- **6.2.** Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico (chat).
- **6.3.** Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 6.4. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital
- 6.4.1. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhada em tempo real por todos os participantes.
- 6.5. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro.
- 6.5.1. Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

7. DO ENVIO DE LANCES

- 7.1. Classificadas as propostas, o Pregoeiro dará início à fase de lances, quando então os licitantes poderão encaminhá-los, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
- 7.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado para a abertura da sessão pública e as regras estabelecidas neste Edital.
- 7.3. Assim como as propostas, os lances serão ofertados pelo menor preço por item.
- 7.4. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.6. Será adotado para o envio de lances o modo aberto e fechado, em que a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos.
- 7.6.1. Encerrado o prazo previsto no subitem 7.6, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.
- 7.6.2. Encerrado o prazo de que trata o **subitem 7.6.1**, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- **7.6.3.** Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o **subitem 7.6.2**, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.
- 7.6.4. Encerrados os prazos estabelecidos nos subitens 7.6.2 e 7.6.3 o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.
- 7.6.5. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos **subitens** 7.6.2 e 7.6.3, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no **subitem** 7.6.4.
- 7.6.6. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no subitem 7.6.5.
- 7.7. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 7.8. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação expressa do fato aos participantes no sítio www.comprasnet.gov.br.
- 7.9. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no § 2º do art. 3º da Lei n. 8.666, de 1993, se não houver licitante que atenda à primeira hinótese
- 7.10. Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do subitem 7.9, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.
- 7.10.1. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- **8.1.** O Pregoeiro poderá encaminhar pelo sistema eletrônico contrapropostas, diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 8.1.1. A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 8.2. A licitante melhor classificada deverá encaminhar por meio da funcionalidade "Enviar Anexo" no sistema comprasnet, no prazo de até 02 (duas) horas, contado da convocação efetuada pelo Pregoeiro, a proposta adequada ao lance dado na sessão do Pregão e/ou ao valor negociado, conforme o caso, devidamente preenchida na forma do Anexo III Modelo da Proposta de Preços, em arquivo único.
- **8.3.** O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor máximo aceitável estipulado pela PGJ/TO e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.
- **8.4.** Somente serão aceitas propostas cujos preços sejam compatíveis com os praticados no mercado, devendo ser desclassificadas aquelas que apresentarem valores unitários e totais superiores aos estipulados no **Termo de Referência Anexo I**, sendo aqueles considerados preço máximo pelo item a ser contratado pela Administração.
- 8.5. Sendo aceitável a proposta de menor valor, o Pregoeiro passará à fase de habilitação conforme item 10.
- 8.6. Na hipótese da proposta de menor preco não ser aceita ou se o licitante vencedor desatender às exigências habilitatórias. o Pregoeiro examinará a

proposta subsequente, podendo negociar com a licitante, no sentido de se obter melhor proposta, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação na ordem de classificação, segundo o critério do **menor preço por item** e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

9. DA LEGISLAÇÃO RELATIVA AO TRATAMENTO DISPENSADO ÀS ME/EPP

9.1. Legislação relativa ao tratamento dispensado às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte: Lei Complementar n. 123/2006, alterada pela Lei Complementar n. 147/2014.

10. DA HABILITAÇÃO

- 10.1. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF (habilitação parcial) e dos demais documentos de habilitação especificados neste edital.
- 10.1.1. Os licitantes que não atenderem às exigências de habilitação parcial no SICAF deverão apresentar documentos que supram tais exigências.
- 10.1.2. Os documentos de habilitação deverão ser encaminhados, concomitantemente com a proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para a abertura da sessão pública.
- **10.2.** A habilitação parcial do licitante será realizada mediante consulta "on-line" ao SICAF efetuada pelo Pregoeiro, a ser verificado os seguintes documentos e respectivas comprovações:

10.2.1. Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa), para com a Fazenda Estadual e do domicílio ou da sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- b) Regularidade com a Seguridade Social (Certidão Negativa de Débito);
- c) Regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço FGTS (Certificado de Regularidade Fiscal do FGTS);
- d) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas).

10.2.2. Relativos à Habilitação Jurídica:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual, comprovando que a licitante exerce atividade pertinente;
- b) Ato constitutivo, estatuto, ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresariais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhada de documentos de eleição de seus administradores, comprovando que a licitante exerce atividade pertinente;
- b.1) Caso haja alteração contratual deverá ser apresentada a última modificação consolidada e/ou a cadeia de alteração até a que esteja em vigor.
- c) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de Sociedades Civis, acompanhada de prova de Diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e Ato de Registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.2.3. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Balanço Patrimonial do último exercício social, exigível e apresentado na forma da lei , que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;
- a.1) O prazo para aprovação do balanço patrimonial e demais demonstrações contábeis para fins de cumprimento do art. 31 da Lei n. 8.666/1993 é o estabelecido no art. 1.078 da Lei Federal n. 10.406/2002 (Código Civil) e art. 132 da Lei Federal n. 6.404/1976, portanto, até o quarto mês seguinte ao término do exercício social (30 de abril). Desse modo, ocorrendo a habilitação da licitante em data posterior a este limite, torna-se exigível, para fins de qualificação econômico-financeira, a apresentação dos documentos contábeis referentes ao exercício imediatamente anterior.
- a.2) Serão considerados na forma da lei o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis assim apresentados:
- I) publicados em Diário Oficial; ou
- II) publicados em jornal de grande circulação; ou
- III) por cópia registrada no órgão de registro público competente da sede ou domicílio da licitante; ou
- IV) por cópia extraída do Livro Diário devidamente autenticado no órgão de registro público competente da sede ou domicílio da licitante inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento; ou
- V) por cópia extraída do Livro Diário, com o respectivo comprovante de entrega da Escrituração Contábil Digital ao SPED Contábil; ou
- VI) outros meios permitidos pelas normas de regência.
- a.3) Para as empresas criadas no exercício em curso, apresentar a fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrada ou autenticada na Junta Comercial do Estado da Sede ou Domicilio da licitante:
- a.4) Somente serão habilitadas as licitantes que apresentarem no Balanço Patrimonial os Índices de Liquidez Geral ILG, Solvência Geral ISG e Liquidez Corrente ILC superiores a 1 (um) ou que atendam a alínea "a.6" deste subitem.

O cálculo dos índices acima será feito em conformidade com as seguintes equações:

Liquidez Geral (LG) = Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo / Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Solvência Geral (SG) = Ativo Total / Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Liquidez Corrente (LC) = Ativo Circulante / Passivo Circulante

- a.5) Comprovação de patrimônio líquido de, no mínimo, 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação, conforme determina a Lei n. 8.666/93, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta, através de índices oficiais;
- a.6) As empresas que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices referidos acima, quando de suas habilitações, deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, patrimônio líquido de no mínimo 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, na forma dos §§ 2º e 3º, do artigo 31, da Lei n. 8.666/93, como exigência imprescindível para sua habilitação.
- b) Certidão Negativa de Falência e/ou Recuperação Judicial expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica licitante, dentro do

prazo de validade previsto na própria certidão.

b.1) Caso não conste o prazo de validade na respectiva certidão, será considerada válida pelo período de 1 (um) ano, contado da sua expedição.

10.3.1. Relativos à Habilitação Jurídica:

- a) Documentos de identidade e CPF do responsável pela assinatura d o contrato e/ou Ata de Registro de Preços;
- a.1) Caso o responsável pela assinatura do contrato e/ou Ata de Registro de Preços não conste no contrato social com poderes para representar a empresa, deverá também ser apresentada a respectiva **procuração** por instrumento público ou particular com firma reconhecida em cartório.

10.3.2. Relativos à Qualificação Técnica:

- a) 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica ou Certidão, no mínimo, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, apresentado em papel timbrado da emitente, que comprove o fornecimento pela licitante de objetos e/ou prestou serviços similares com o objeto do presente certame, devendo conter a identificação da emitente e estar assinado por pessoa devidamente identificada, hábil a responder em nome da emitente.
- a.1) O atestado de capacidade técnica se justifica para assegurar a qualidade dos produtos e serviços solicitados.
- **10.4.** Além do contido nos subitens 10.2 e 10.3, exigir-se-á dos licitantes as seguintes declarações a serem feitas em campo próprio do sistema Comprasnet:
- 10.4.1. A declaração do cumprimento ao disposto no artigo 7º, Inc. XXXIII da Constituição Federal, quanto à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, a ser feita em campo específico no sistema:
- 10.4.2. A declaração sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, a ser feita em campo específico no sistema;
- 10.4.3. A Declaração de Elaboração Independente de Proposta, a ser feita em campo específico no sistema;
- 10.5. Nos casos de pendência cadastral no SICAF, tais como, documentação com prazo de validade expirado, documentação incompleta, nível de cadastramento sem o documento comprobatório anexado, documentação em desconformidade com o solicitado no Edital ou com o previsto na legislação aplicável no momento da habilitação, a licitante deverá encaminhar a referida documentação que atenda ao instrumento convocatório, em arquivo único, por meio da funcionalidade "Enviar Anexo" no sistema comprasnet, no prazo de até 02 (duas) horas, contado da convocação efetuada pelo Pregoeiro.
- 10.5.1. Alternativamente, a licitante poderá promover a regularização da documentação no sistema SICAF, no prazo previsto no subitem 10.5, contado da convocação do anexo.
- 10.5.2. O prazo de regularização de que trata os subitens 10.5 e 10.5.1 se aplica tão somente aos documentos exigidos no subitem 10.2 que trata da habilitação parcial no SICAF.
- **10.6.** O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das licitantes, constituindo meio legal de prova.
- **10.7.** O Pregoeiro fará a conferência do Relatório emitido pelo SICAF e do documento comprobatório anexado ao sistema, havendo divergência nos prazos de validade prevalecerá o fixado no documento comprobatório.
- **10.8.** Toda a documentação deverá ser apresentada em nome da empresa licitante, ou seja, se matriz, documentos da matriz, se filial, documentos da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.
- **10.9.** A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, no caso de microempresas e empresas de pequeno porte, só será exigida para efeito de contratação, que se dará com a emissão da Nota de Empenho, mas toda documentação será exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista na fase de habilitação, mesmo que esta apresente restrição.
- 10.9.1. À microempresa ou empresa de pequeno porte que esteja com alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da divulgação do resultado da fase de habilitação no *chat* do sistema comprasnet, prorrogáveis por igual período, a requerimento da interessada e a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 10.9.2. A não regularização no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, sendo facultado à Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, na forma prevista pelo subitem 8.6.
- 10.9.3. A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização de que trata o subitem 10.9.1.
- **10.10.** Constatado o atendimento das exigências habilitatórias fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame, caso não haja interposição de recursos, encaminhando-se, em seguida, os autos à autoridade competente para homologação.
- 10.11. Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste edital e seus anexos, o Pregoeiro considerará o licitante **inabilitado**, sendo convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim **sucessivamente**, sem prejuízo da aplicação das sanções legais cabíveis.
- **10.12.** Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, que mencionará todos os licitantes, a classificação dos lances, bem como as ocorrências que interessarem ao julgamento desta licitação.
- **10.13.** Os documentos anexados no sistema poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada em cartório competente a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.
- **10.13.1.** Os originais ou cópias autenticadas, <u>caso sejam solicitados</u>, deverão ser encaminhados para o Departamento de Licitações da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins, cujo endereço é: Quadra 202 Norte, Conj. 01, Av. LO-04, Lt. 5/6, CEP. 77.006-218. Palmas TO.

11. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

- 11.1. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar exclusivamente na forma eletrônica o presente instrumento convocatório, pelo e-mail: cpl@mpto.mp.br.
- 11.2. A solicitação de esclarecimento de dúvidas a respeito de condições do edital deverá ser efetuada pelos interessados até o _3º. (terceiro) dia útil que

anteceder a data fixada para a abertura da sessão pública, podendo fazê-lo pela internet, através do e-mail: cpl@mpto.mp.br.

11.3. Os pedidos de impugnações e esclarecimentos, bem como as respectivas respostas, serão divulgados no site www.comprasnet.gov.br.

12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 12.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente.
- 12.2. O sistema disponibilizará campo próprio para manifestar as intenções de recurso que ficará franqueada aos licitantes por um tempo mínimo de 20 (vinte) minutos.
- 12.3. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.
- 12.4. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12.5. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Comissão Permanente de Licitação, no endereço indicado no subitem 15.1 deste Edital.
- 12.6. Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da Licitação ao licitante vencedor.

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

13.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão com recursos oriundos do Tesouro Estadual, consignados no Orçamento da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins.

14. DO VALOR ESTIMADO

- 14.1. Estima-se o valor total desta licitação em R\$ 211.686,00 (Duzentos e Onze Mil Seiscentos e Oitenta e Seis Reais).
- 14.2. Por se tratar de estimativa de gastos, a quantia acima mencionada não se constitui, em hipótese alguma, compromisso futuro para com o(s) Fornecedor(es) Registrado(s), razão pela qual não poderá ser exigida, nem considerada como valor para pagamento mínimo, podendo a PGJ/TO emitir as Notas de Empenho de acordo com as suas necessidades, sem que isso justifique qualquer indenização a o(s) Fornecedor(es) Registrado(s).

15. DO FORNECIMENTO DE INFORMAÇÕES

15.1. A Comissão Permanente de Licitação prestará todos os esclarecimentos solicitados pelos interessados através do e-mail: cpl@mpto.mp.br.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **16.1.** Homologado o resultado da licitação e respeitada a ordem de classificação, será formalizada a Ata de Registro de Preços, documento vinculativo obrigacional que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.
- **16.2.** A Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins, por meio da Área de Contratos convocará a Proponente vencedora para, no prazo de **05** (cinco) dias úteis, assinar a Ata de Registro de Preços, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período e por uma vez, desde que ocorra motivo justificado.
- **16.3.** No ato da assinatura da ata de registro de preços, a licitante vencedora deverá comprovar que possui em seu quadro de trabalho, no mínimo 01 (um) profissional Nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição CRN, nos termos da Resolução n. 378/2005. Devendo ser comprovado esse vínculo através de registro em carteira de trabalho, contrato de trabalho ou contrato social, além de declaração de corresponsabilidade do nutricionista, com firma reconhecida em cartório e certidão expedida pelo referido conselho de classe CRQ (Certificado de Registro e Quitação).
- **16.4.** Salvo motivo justificado e aceito pela Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins, através da Área de Contratos, o Licitante decairá do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei n. 10.520/2002, se não comparecer ao local, na data e horário designados para a assinatura da Ata de Registro de Preços.
- **16.5.** Na assinatura da Ata será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no Edital, as quais deverão ser mantidas pelo Licitante durante sua vigência.
- 16.6. Caso o Licitante vencedor não faça a comprovação referida no subitem anterior ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar a Ata, e não haja Licitante que tiver aceito cotar seus bens e/ou serviços em valor igual ao do Licitante mais bem classificado, será convocado outro Licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitatórios e feita0 a negociação, assiná-la, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e demais cominações legais.
- **16.7.** Firmada a Ata de Registro de Preços entre o Licitante vencedor e a Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins, seus signatários passarão a denominar-se: **Fornecedor Registrado** e **Órgão Gerenciador**, respectivamente.
- **16.8.** A Ata poderá ser firmada por representante legal, diretor ou sócio da empresa, devidamente munido, respectivamente, de procuração ou contrato social e cédula de identificação do(s) Licitante(s) vencedor(es).
- 16.9. Ao firmar a Ata, o Fornecedor Registrado, quando solicitado pelo Órgão Gerenciador, obriga-se a entregar os produtos a ele adjudicado.
- 16.10. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses contados a partir da data de sua assinatura.
- 16.11. Serão registrados na Ata de Registro de Preços os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a fase competitiva.

- **16.12.** Será incluído, na respectiva ata na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei n. 8.666/93.
- 16.13. Se houver mais de um licitante na situação de que trata o subitem 16.12, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.
- 16.14. As Adesões à Ata de Registro de Preços não poder ão exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado.
- **16.15.** A Ata de Registro de Preços com a indicação dos fornecedores e preços registrados será divulgada no sítio: <u>www.mpto.mp.br</u> e ficará disponibilizada durante a sua vigência.

17. DA EMISSÃO DAS SOLICITAÇÕES E DO PRAZO DE ATENDIMENTO

- 17.1. A Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins, por meio da Assessoria de Cerimonial emitirá as solicitações de fornecimento do objeto, quando necessário.
- 17.2. O Fornecedor convocado que não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços e na nota de empenho estará sujeito às sanções previstas neste Edital.
- 17.3. Quando comprovada a hipótese acima descrita, a Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins convocará, obedecida a ordem de classificação, o próximo Fornecedor Registrado no Sistema de Registro de Preços
- 17.4. Os serviços de alimentação Buffet com fornecimento de coffee break, coffee break interior, almoço, coquetel, coquetel interior, lanche e lanche individual, será solicitado a partir do recebimento da Nota de Empenho, no endereço indicado pela Assessoria de Cerimonial.
- 17.5. A Contratante poderá solicitar, por escrito em até 24 (vinte e quatro) horas antes da realização do evento, a degustação prévia de itens do cardápio solicitado, para fins de certificação quanto à qualidade dos alimentos, e também apresentar outras sugestões.
- 17.6. Por se tratar de prestação de serviços de alimentação (Buffet) no município de Palmas, com fornecimento de **coffee break, coffee break interior, almoço, coquetel, coquetel interior, lanche e lanche individual**, os quais poderão haver solicitações para serviços em prazos de até 24 (vinte e quatro) horas ou até 2 (duas) horas do(s) evento(s), na qual estarão descritos quais os tipos de serviços que deverão ser prestados, especificações de acordo com o Termo de Referência e as quantidades.
- 17.7. Poderá haver o cancelamento do serviço, mediante prévia comunicação ao Fornecedor, sem ônus para o Ministério Público do Estado do Tocantins até 01 (um) dia antes da data prevista para a realização do evento.

18. DA FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA CONTRATAÇÃO

- **18.1** Nos termos do art. 67 Lei n. 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos materiais de consumo, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- **18.2** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n. 8.666, de 1993.
- **18.3** O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- **18.4** Demais atribuições e responsabilidades do fiscal da contratação no âmbito do Ministério Público do Estado do Tocantins estão disciplinadas pelo ATO n. 024/2016, que dispõe sobre a normatização das atribuições e responsabilidades dos Gestores e Fiscais dos Contratos e Atas de Registro de Preço ARP, firmados pela Procuradoria-Geral de Justiça e adota outras providências.

19. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

- 19.1. A execução do objeto se dará nos termos do Anexo I Termo de Referência.
- 19.2. Fica a empresa vencedora, quando assim couber, ciente da obrigatoriedade de apresentação da Declaração de Opção pelo Simples, conforme modelo do Anexo II do Edital, obedecendo ao disposto na Instrução Normativa RFB n. 1.234. A Declaração deverá ser emitida em duas vias, assinadas pelo Representante Legal da empresa, a ser apresentada no ato da entrega do material, junt o com a Nota Fiscal, esclarecendo este órgão ministerial que a não apresentação do documento em questão ocasionará o desconto no pagamento devido às empresas do valor referente ao encargo previsto na Lei n. 9.430, de 27/12/96. O Termo de Opção pelo Simples será consultado pela PGJ/TO no ato da liberação do Pagamento da Nota Fiscal.
- **19.3.** A empresa vencedora deverá encaminhar, quando solicitado, via *e-mail*, o n. do banco, agência e número da conta-corrente, endereço, telefone e dados do representante legal da empresa, com n. do CNPJ e Inscrições Estadual e Municipal.
- 19.4. A empresa vencedora deverá fornecer meios de comunicação tais como e-mails e telefones fixos e celulares para contato.

20. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

20.1. Nos termos do Termo de Referência e da Ata de Registro de Preços.

21. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR REGISTRADO

21.1. Nos termos do Termo de Referência e da Ata de Registro de Preços.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 22.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar a Ata de Registro de Preços (ARP), deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e no Sistema de Cadastramento de Fornecedor Estadual, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e na ARP e das demais cominações legais.
- **22.2.** Pelo atraso injustificado, pela inexecução total ou parcial do objeto, a Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins poderá, garantindo ao Fornecedor Registrado o devido processo legal, o contraditório, a ampla defesa e os recursos cabíveis, aplicar, sem prejuízo de outras sanções previstas no Edital, na ARP e demais legislações aplicáveis à espécie e sem prejuízo das responsabilidades penal e civil, as seguintes sanções abaixo discriminadas:
- I) advertência por escrito sempre que verificadas pequenas falhas corrigíveis;
- II) multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, a contar da data da Notificação do Fiscal da Contratação (via internet, correio ou outro) até cessar a inadimplência, pelo atraso injustificado na execução do objeto, calculada sobre o valor da contratação em atraso;
- III) multa compensatória/indenizatória de 10% (dez por cento) pela não execução do objeto contratado, calculada sobre o valor contratado, sem prejuízos das demais cominações legais;
- IV) multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, a contar da data da Notificação do Fiscal da Contratação (via internet, correio ou outro) até cessar a inadimplência, pelo descumprimento de qualquer cláusula contratual ou obrigação prevista no Edital e/ou na ARP, e não discriminado nos incisos anteriores, sobre o valor da contratação em descumprimento;
- V) suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- VI) 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, na forma da Lei, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- VII) após o 20º (vigésimo) dia de inadimplência, a Administração terá direito de recusar a execução da contratação, de acordo com sua conveniência e oportunidade, comunicando à adjudicatária a perda de interesse no recebimento da nota fiscal/fatura para pagamento do objeto, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Instrumento;
- VIII) a inadimplência da Contratada, independentemente do transcurso do prazo estipulado na alínea anterior, em quaisquer dos casos, observado o interesse da Contratante e a conclusão dos procedimentos administrativos pertinentes, poderá implicar a imediata rescisão unilateral da ARP, com a aplicação das penalidades cabíveis:
- IX) ocorrida a rescisão pelo motivo retrocitado, a Contratante poderá contratar o remanescente mediante dispensa de licitação, com fulcro no art. 24, XI, da Lei Federal n. 8.666/93, observada a ordem de classificação da licitação e as mesmas condições oferecidas pela licitante vencedora, ou adotar outra medida legal para execução do objeto ora contratado;
- X) quando aplicadas as multas previstas, mediante regular processo administrativo, poderão elas serem compensadas pelo Departamento Financeiro da Contratante, por ocasião do pagamento dos valores devidos, nos termos dos arts. 368 a 380 da Lei n. 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil);
- XI) na impossibilidade de compensação, nos termos da alínea anterior ou, inexistindo pagamento vincendo a ser realizado pela Contratante, ou, ainda, sendo este insuficiente para possibilitar a compensação de valores, a Contratada será notificada a recolher aos cofres do Erário a importância remanescente das multas aplicadas, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data do recebimento, pela Contratada, do comunicado formal da decisão definitiva de aplicação da penalidade, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis;
- XII) as sanções acima descritas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração;
- XIII) o valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 10% (dez por cento) do valor da contratação;
- XIV) nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito;
- XV) a multa, aplicada após regular processo administrativo, deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, ou ainda, quando for o caso, será cobrada judicialmente:
- XVI) as sanções aqui previstas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra e nem impede a sobreposição de outras sanções previstas na Lei Federal n. 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações;
- **XVII)** a aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo próprio de averiguação de possível inexecução contratual, que assegurará o contraditório e a ampla defesa e os recursos cabíveis, observando-se o que é previsto na Lei n. 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei n. 9.784, de 1999;
- **XVIII)** a(s) Autoridade(s) Competente(s), na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado os princípios da proporcionalidade, da razoabilidade e da dosimetria.

23. DO PAGAMENTO

- 23.1. Os pagamentos serão efetuados após análise da conformidade dos materiais adquiridos com o discriminado na respectiva nota fiscal e o atesto do Fiscal da Contratação, que é condição indispensável para o pagamento da nota fiscal.
- 23.2 É concedido um prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da data da protocolização da Nota Fiscal/Fatura juntamente com a nota de empenho para conferência e aprovação do recebimento do objeto deste Edital.
- 23.3 Após o prazo de conferência e aprovação do recebimento do objeto deste Edital e comprovada a manutenção das exigências da habilitação, o pagamento devido será efetuado diretamente na conta-corrente da Contratada no prazo de até 25 (vinte e cinco) dias corridos, contados da data do atesto de conformidade da nota fiscal.
- 23.4. Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erros ou incorreções, o prazo estipulado no subitem 23.2 passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.
- 23.5. Para a efetivação do pagamento, a Licitante vencedora deverá apresentar regularidade no SIAFE-TO, prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

23.6. Ocorrendo atraso no pagamento, desde que este não decorra de ato ou fato atribuível à Contratada, o valor devido poderá ser acrescido de atualização financeira, se assim requerido pela Contratada, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, com base no IPCA/IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo, calculados mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = N \times VP \times I$

Onde:

- **EM** = Encargos Moratórios
- N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
- VP = Valor da parcela a ser paga;
- I = Índice de compensação financeira, assim apurado: I = (IPCA/100)/365.
- 23.7. Por eventuais atrasos injustificados no pagamento devido à Contratada, esta fará jus a juros moratórios de 0,01667% ao dia, alcançando-se 6% (seis por cento) ao ano (Lei Federal n. 10.406/02, artigo 406).
- 23.8. Não será concedido reajuste ou correção monetária do valor da ata.

24. DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

24.1. Nos termos da Ata de Registro de Preços.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 25.1. É facultado ao Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.
- 25.2. Fica assegurado à **Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins**, mediante justificativa motivada, o direito de, a qualquer tempo, e no interesse da Administração, revogar a presente licitação no todo ou em parte, nos termos do **art. 49** da **Lei n. 8.666/93.**
- 25.3. As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- **25.4.** É vedada a subcontratação, cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto ora licitado, **sem expressa anuência** da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins.
- 25.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 25.6. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Pregão.
- 25.7. A abertura da sessão no sítio Comprasnet da presente licitação poderá ser adiada ou transferida para outra data, mediante prévio aviso.
- 25.8. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 25.9. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 25.10. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pela mesma forma que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta.
- 25.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- **25.12.** Exigências formais não essenciais são aquelas cujo descumprimento não acarrete irregularidade no procedimento, em termos processuais, bem como, não importem em vantagem a um ou mais licitantes em detrimento das demais.
- 25.13. A Administração poderá, até a assinatura da ATA ou recebimento da Nota de Empenho, inabilitar licitante, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se vier a ter conhecimento de fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a habilitação jurídica, as qualificações técnica e econômico-financeira e a regularidade fiscal da licitante. Neste caso, o Pregoeiro convocará as licitantes remanescentes, na ordem de classificação.
- 25.14. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.
- **25.15.** Se a documentação de habilitação não estiver de acordo com as exigências editalícias ou contrariar qualquer de seus dispositivos e Anexos, o Pregoeiro considerará a proponente inabilitada, em qualquer fase do processo.
- **25.16.** É permitido a qualquer licitante o conhecimento dos termos da ATA e do respectivo processo licitatório e, a qualquer interessado, a obtenção de cópia, mediante o pagamento dos emolumentos devidos, conforme art. 63 da Lei n. 8.666/1993.
- **25.17.** Nos termos do art. 67 Lei n. 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos materiais de consumo, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 25.18. A apresentação da proposta de preços implica a aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se a licitante às sanções cabíveis.
- **25.19.** Todos os atos inerentes ao presente processo obedecerão às regras concernentes ao **Sistema Eletrônico de Informações SEI** da Contratante, conforme as disposições do Ato n. 120/2019, publicado no Diário Oficial Eletrônico do Ministério Público n. 873, de 06 de novembro de 2019.
- 25.20. A celebração da Ata de Registro de Preços deverá ocorrer por intermédio de assinatura digital.
- **25.21.** O licitante deverá efetuar o cadastro no SEI, acessando o link https://sei.mpto.mp.br/sei/controlador_externo.php? acao=usuario_externo_avisar_cadastro&id_orgao_acesso_externo=0.
- **25.22.** A Licitante vencedora deverá realizar em até 03 (três) dias úteis, contados da solicitação enviada pela PGJ/TO, o cadastro no Sistema Eletrônico de Informações SEI.

- 25.23. Após a confirmação do cadastro, a licitante vencedora deverá realizar a assinatura eletrônica em até 05 (cinco) dias úteis, contados da disponibilização do documento no Sistema Eletrônico de Informações - SEI.
- 25.24. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.
- 25.25. Para dirimir as questões relativas ao presente Edital, é competente o foro de Palmas TO, com exclusão de qualquer outro.

Palmas - TO, 06 de dezembro de 2022.

RICARDO AZEVEDO ROCHA

Presidente da Comissão Permanente de Licitação

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1. O presente Termo de Referência tem por objetivo registrar preços, por meio de Sistema de Registro de Preços, visando à contratação futura de empresa para prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coffee break, coffee break interior, almoço, coquetel, coquetel interior, lanche e lanche individual, para atender às necessidades do Ministério Público do Estado do Tocantins, com prestação de serviços no município de Palmas e interior, conforme demanda e disponibilidade orçamentária, pelo período de 12 (doze) meses, com especificações e quantidades estabelecidas neste Termo de Referência.
 - 1.2. A adjudicação deverá ser por item.
- 1.3. A demanda tem natureza comum, cujos padrões de desempenho e qualidade encontram-se definidos neste Termo de Referência, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. O Ministério Público do Estado do Tocantins, na busca pela melhoria da qualidade e aprimoramento de seus serviços, desenvolve projetos e eventos institucionais que buscam cumprir esse objetivo. A prestação de serviços de Buffet será ofertada em solenidades de posses de membros do Ministério Público do Estado do Tocantins, em palestras, oficinas, reuniões, cursos e seminários para aperfeiçoamento funcional de servidores e membros, eventos que, além da finalidade e capacitação do público interno, possui fito educativo e conscientizador, destinados também aos cidadãos.
- 2.2. Esses eventos, em sua maioria contam com a participação de colaboradores, que, muitas vezes, se deslocam de seus domicílios em outros estados ou municípios, para compartilhar conhecimentos, ministrando cursos ou dividindo experiências, bem como, com a presença de autoridades e sociedade civil. Desta forma, ao oferecer serviços de buffet, o Órgão possibilita otimização do tempo destinado ao evento, gerando maior comodidade aos participantes, principalmente aos que vêm de outras localidades, oportunizando a continuidade aos trabalhos, evitando refugos e prolongamento dos intervalos para alimentação, tudo dentro dos limites da razoabilidade e proporcionalidade que sempre contemplamos em nossos eventos institucionais.

3. ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVO

3.1. Registro de Preços visando a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de Buffet, no município de Palmas e no interior do Estado do Tocantins, para atender às necessidades do Ministério Público do Estado do Tocantins, conforme quantitativos e especificações abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. PARA COTAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO

DESC	RIÇÃO	UNID. PARA COTAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO
	DÁPIO: COFFEE BREAK	- CO III GIII			
	SADOS pos a escolher dentre as opções seguintes)				
(10 11)	oos a escomer dende as opções seguintes)				
•	Coxinha com catupiry				
	Croquete de carne				
	Empadinha de camarão				
	Empadinha de frango				
	Empadinha de palmito				
:	Esfirra aberta de carne ou queijo Mini pizza				
:	Quibe assado				
	Quibe assado recheado com mussarela e presunto				
	Quibe frito				
	Quibe frito recheado com mussarela				
	Rissole de carne				
•	Rissole de milho				
•	Trouxinha de carne de sol				
	frutas secas diversas, amendoim e castanhas.				
BOLO	OS:				
(03 ti)	pos a escolher dentre as opções seguintes)				
•	Banana				
•	Cenoura				
•	Chocolate				
	Coco				
	Formigueiro Milho				
	Laranja				
-	Laranja				
	SANDUÍCHES:				
(03 ti	pos a escolher dentre as opções seguintes)				
١.	Croissant recheado com pasta de frango				
	Mini sanduíche de pão ciabatta com mussarela, lombinho fatiado, requeijão e alface				
	Mini sanduíche de pão com pasta de frango				
	Mini sanduíche de pão com pasta de tomate e ricota				
	Mini sanduíche de pão com pasta de tomate seco				
	Mini sanduíche de pão de forma com pasta de atum e alface				
1					
	TAS SALGADAS:				
(02 11)	pos a escolher dentre as opções seguintes)	Custo por	4 000	D0 40 05	D0 40 050
	Carne	pessoa	1.000	R\$ 46,25	R\$ 46.250,
	Bacalhau				
•	Frango				
•	Palmito				
•	Quiche de camarão				
•	Quiche de carne de sol				
	Quiche de frango e palmito				
•	Quiche de queijo				
TORT	AS DOCES:				
(02 ti	pos a escolher dentre as opções seguintes)				
	Payê de abacaxi				
	Pavê de chocolate				
	Pavê de maracujá				
1	Pavê de pêssego				
	Pudim de leite				
1	Torta de coco				
1	Torta de limão				
•	Torta mouse de chocolate				
FRUT	AS:				
	Típicas da estação				
	Sala de frutas				
BEBI	DAS:				
_	3 tipos sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade)				
•	3 tipos decos naturals, com açucar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo zero) Água com, sem gás e água aromatizada				
	AS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como:				
	nização do ambiente; s e jarras em vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água;				
	s e jarras em vidro du cristar para remgerante, sucos e agua, s de mesa e sobremesa (porcelana branca);				
Talhe	res de aço inox;				
Guard	danapos descartáveis de primeira qualidade;				
	danapos de tecido de primeira qualidade; s decoradas com toalhas poyas, devidamente passadas:				
	s decoradas com toalhas novas, devidamente passadas; iras de policarbonato ou madeira,				
	suportar até 180 Kg, almofadas com espuma revestida em Oxford com velcro para prender;				
para :		1			
Todo	o pessoal especializado e uniformizado: garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e	1			
Todo desm	o pessoai especializado e uniformizado: garçom, copeiro e cozinneiro (a), e despesas com montagem e ontagem. cada solicitação, o pedido mínimo será de 10 pessoas.				

DESC	RIÇÃO	UNID. PARA COTAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO
	DÁPIO: COFFEE BREAK - INTERIOR	- Comigno			
	SADOS pos a escolher dentre as opções seguintes)				
(10 11)	oos a esconier dende as opgoes seguintes/				
•	Coxinha com catupiry				
1	Croquete de carne				
1	Empadinha de camarão				
1	Empadinha de frango				
	Empadinha de palmito Esfirra aberta de carne ou queijo				
1	Mini pizza				
1	Quibe assado				
	Quibe assado recheado com mussarela e presunto				
	Quibe frito				
•	Quibe frito recheado com mussarela				
•	Rissole de carne				
1	Rissole de milho				
•	Trouxinha de carne de sol				
•	frutas secas diversas, amendoim e castanhas.				
BOLC (03 tij	OS: pos a escolher dentre as opções seguintes)				
	D.				
:	Banana Cenoura				
:	Chocolate				
1	Coco				
1	Formigueiro				
1	Milho				
•	Laranja				
MINI	SANDUÍCHES:				
	pos a escolher dentre as opções seguintes)				
	Croissant recheado com pasta de frango				
1	Mini sanduíche de pão ciabatta com mussarela, lombinho fatiado, requeijão e alface				
1	Mini sanduíche de pão com pasta de frango				
1	Mini sanduíche de pão com pasta de tomate e ricota				
•	Mini sanduíche de pão com pasta de tomate seco				
•	Mini sanduíche de pão de forma com pasta de atum e alface				
	ʿAS SALGADAS: pos a escolher dentre as opções seguintes)				
(02 11)	oos a esconier dende as opções seguintes/	Custo por	300	R\$ 62,50	R\$ 18.750,
	Carne	pessoa	300	Αφ 02,50	Αφ 10.750,
•	Bacalhau				
1	Frango				
	Palmito				
	Quiche de camarão				
•	Quiche de carne de sol				
	Quiche de frango e palmito Quiche de queijo				
	ʿAS DOCES: pos a escolher dentre as opções seguintes)				
١.	Pavê de abacaxi				
1	Payê de chocolate				
	Pavê de maracujá				
	Pavê de pêssego				
	Pudim de leite				
•	Torta de coco				
	Torta de limão				
•	Torta mouse de chocolate				
FRUT	AS:				
	Típicas da estação				
1	Sala de frutas				
				1	
BEBI	DAS:				
BEBII	3 tipos sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo zero)				
BEBII	3 tipos sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo zero) Água com, sem gás e água aromatizada				
BEBII	3 tipos sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo zero)				
BEBII MESA Organ Copos	3 tipos sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo zero) Água com, sem gás e água aromatizada AS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: nização do ambiente; s e jarras em vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água;				
BEBII MESA Organ Copos Pratos	3 tipos sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo zero) Água com, sem gás e água aromatizada AS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: nização do ambiente; s e jarras em vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; s de mesa e sobremesa (porcelana branca);				
MESA Organ Copos Pratos Talhei	3 tipos sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo zero) Água com, sem gás e água aromatizada AS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: nização do ambiente; s e jarras em vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; s de mesa e sobremesa (porcelana branca); res de aço inox;				
MESA Organ Copos Pratos Talhei Guard	3 tipos sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo zero) Água com, sem gás e água aromatizada AS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: nização do ambiente; se jarras em vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; se de mesa e sobremesa (porcelana branca); res de aço inox; danapos descartáveis de primeira qualidade;				
MESA Organ Copos Pratos Talhei Guard Guard	3 tipos sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo zero) Água com, sem gás e água aromatizada AS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: nização do ambiente; s e jarras em vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; s de mesa e sobremesa (porcelana branca); res de aço inox;				
MESA Organ Copos Pratos Talhe Guard Guard Mesas Cadei	3 tipos sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo zero) Água com, sem gás e água aromatizada AS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: nização do ambiente; s e jarras em vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; s de mesa e sobremesa (porcelana branca); res de aço inox; danapos descartáveis de primeira qualidade; danapos de tecido de primeira qualidade; s decoradas com toalhas novas, devidamente passadas; tras de policarbonato ou madeira,				
MESA Organ Copos Pratos Talhei Guard Mesas Cadei para s	3 tipos sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo zero) Água com, sem gás e água aromatizada AS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: nização do ambiente; se jarras em vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; se de mesa e sobremesa (porcelana branca); res de aço inox; danapos descartáveis de primeira qualidade; danapos de tecido de primeira qualidade; se decoradas com toalhas novas, devidamente passadas; iras de policarbonato ou madeira, suportar até 180 Kg, almofadas com espuma revestida em Oxford com velcro para prender;				
MESA Organ Copos Pratos Talher Guard Mesas Cadei para s Todo	3 tipos sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo zero) Água com, sem gás e água aromatizada AS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: nização do ambiente; s e jarras em vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; s de mesa e sobremesa (porcelana branca); res de aço inox; danapos descartáveis de primeira qualidade; danapos de tecido de primeira qualidade; s decoradas com toalhas novas, devidamente passadas; tras de policarbonato ou madeira,				

L.141 1	DESCRIÇÃO	UNID. PARA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO
۲,	CARDÁPIO: COQUETEL	COTAÇÃO			
-	TÁBUA DE FRIOS:				
	Tábuas de frios contendo salaminho, palmito, ovo de codorna com molho rosê, lombo defumado, chester defumado, blanquete de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, picles, azeitonas				
	sem caroço e tomate seco, carpaccio de lagarto, frutas secas diversas, pães diversos, pão sírio, mini torrada,				
	patês diversos, canapés, antepasto de berinjela, quibe cru, amendoim e castanhas.				
	FINGER FOOD:				
- '	(04 tipos a escolher dentre as opções seguintes)				
	Cuscuz paulista				
	Fricassé de frango				
	Gratinado de bacalhau				
	Gratinado de camarão				
	Mini escondidinho de camarão				
	 Mini escondidinho de carne de sol Mini risoto de camarão 				
	Mini risoto de carnarao Mini risoto de frango				
	Mini risoto de pequi				
	Mini risoto de queijo				
	Salpicão de bacalhau				
	Salpicão de frango				
	Strogonoff de filé com arroz e batata palha				
	Strogonoff de frango com arroz e batata palha				
١,	SALGADOS:				
	(12 tipos a escolher dentre as opções seguintes)				
- [
	Bolinho de aipim com carne de sol e catupiry				
	Bolinho de bacalhau Capudinho falhada da frança dos quatro queijos				
	 Canudinho folhado de frango aos quatro queijos Coxinha de frango 				
	Coxinha de frango Coxinha de frango com catupiry				
	Croquete de carne				
	Empadinha de camarão				
	Empadinha de frango				
	Empadinha de palmito				
	Esfirra aberta de carne				
	Esfirra aberta de queijo				
	Espetinho de filé de frango envolto em lâmina de bacon com molho roti Espetinho de filé envolte em lâmina de bacon com molho roti				
	 Espetinho de filé envolto em lâmina de bacon com molho roti Medalhão de frango 				
	Quibe				
	Quiche de franço				
	Quiche de quatro queijos				
	Quiche de queijo e presunto	l			
	Quiche de ricota com presunto defumado	Custo por pessoa	600	R\$ 75,67	R\$ 45.402,00
	Quiche de ricota com tomate seco e manjericão	pessoa			
	Rissole de camarão com catupiry				
	 Rissole de carne Rissole de milho com catupiry 				
	Rissole de Palmito com catupiry				
	Rissole de presunto com catupiry				
	Torta de bacalhau				
	Torta de camarão				
	Torta de carne				
	Torta de frango com palmito				
	Trouxinha de bacalhau Trouxinha de bacalhau				
	Trouxinha de camarão				
1	SOBREMESAS:				
	(02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)				
	Mouse de checelete				
	 Mouse de chocolate Mouse de maracujá 				
	Nouse de maracuja Pavê de abacaxi				
	Pavê de chocolate com nozes				
	Pavê de morango				
	Pudim de leite				
	- 0-1-4- 4-5-4				
	Salada de frutas				
	Sorvete		1	1	
	Sorvete Torta de limão				l
	Sorvete				
	Sorvete Torta de limão				
	 Sorvete Torta de limão Torta gelada de chocolate BEBIDAS:				
	 Sorvete Torta de limão Torta gelada de chocolate BEBIDAS: 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 				
	 Sorvete Torta de limão Torta gelada de chocolate BEBIDAS: 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) 				
	 Sorvete Torta de limão Torta gelada de chocolate BEBIDAS: 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) Água com, sem gás e água aromatizada 				
	 Sorvete Torta de limão Torta gelada de chocolate BEBIDAS: 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) 				
	 Sorvete Torta de limão Torta gelada de chocolate BEBIDAS: 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) Água com, sem gás e água aromatizada Coquetel de frutas sem álcool MESAS, CADEIRAS E TOALHAS:				
	 Sorvete Torta de limão Torta gelada de chocolate BEBIDAS: 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) Água com, sem gás e água aromatizada Coquetel de frutas sem álcool MESAS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente;				
1	Sorvete Torta de limão Torta gelada de chocolate BEBIDAS: 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) Água com, sem gás e água aromatizada Coquetel de frutas sem álcool MESAS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente; Copos e jarras de vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água;				
 	Sorvete Torta de limão Torta gelada de chocolate BEBIDAS: 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) Agua com, sem gás e água aromatizada Coquetel de frutas sem álcool MESAS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente; Copos e jarras de vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca); Talheres de aço inox;				
	Sorvete Torta de limão Torta gelada de chocolate BEBIDAS: 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) Água com, sem gás e água aromatizada Coquetel de frutas sem álcool MESAS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente; Copos e jarras de vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água;				
1 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Sorvete Torta de limão Torta gelada de chocolate BEBIDAS: 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) Água com, sem gás e água aromatizada Coquetel de frutas sem álcool MESAS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente; Copos e jarras de vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca); Talheres de aço inox; Guardanapos de tecido de primeira qualidade; Guardanapos de tecido de primeira qualidade; Mesas decoradas com toalhas novas, devidamente passadas;				
11 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	Sorvete Torta de limão Torta gelada de chocolate BEBIDAS: 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) Agua com, sem gás e água aromatizada Coquetel de frutas sem álcool MESAS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente; Copos e jarras de vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca); Talheres de aço inox; Guardanapos de tecido de primeira qualidade; Mesas decoradas com toalhas novas, devidamente passadas; Cadeiras de policarbonato ou madeira,				
	Sorvete Torta de limão Torta gelada de chocolate BEBIDAS: 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) Água com, sem gás e água aromatizada Coquetel de frutas sem álcool MESAS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente; Copos e jarras de vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca); Talheres de aço inox; Guardanapos de tecido de primeira qualidade; Guardanapos de tecido de primeira qualidade; Mesas decoradas com toalhas novas, devidamente passadas;				

M 1	ARDÁPIO: COQUETEL - INTERIOR ABURIÇÃ GRIOS: (SECURIO DE CONTROL SE LA	UNID. PARA COTAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO
	efumado, blanquete de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, picles, azeitonas em caroço e tomate seco, carpaccio de lagarto, frutas secas diversas, pães diversos, pão sírio, mini torrada,				
	atês diversos, canapés, antepasto de berinjela, quibe cru, amendoim e castanhas.				
- 1	INGER FOOD:				
(04 tipos a escolher dentre as opções seguintes)				
	Cuscuz paulista				
	Fricassé de frango				
	Gratinado de bacalhau				
	Gratinado de camarão				
	Mini escondidinho de camarão				
	Mini escondidinho de carne de sol				
	Mini risoto de camarão				
	Mini risoto de frango				
	Mini risoto de pequi				
	Mini risoto de queijo				
	Salpicão de bacalhau				
	Salpicão de frango				
	Strogonoff de filé com arroz e batata palha				
	Strogonoff de frango com arroz e batata palha				
- 1	ALGADOS: 12 tipos a escolher dentre as opções seguintes)				
'					
	Bolinho de aipim com carne de sol e catupiry Bolinho de hecelhou				
	Bolinho de bacalhau Considirho felhado de frança con quetro quellos	1			
	Canudinho folhado de frango aos quatro queijos Cavinha de frango	1			
	Coxinha de franço Coxinha de franço com cetunino	1			
	Coxinha de frango com catupiry Croquete de carne	1			
	oroquoto do carrio				
	Empadinha de camarão Empadinha de frança				
	Empadinha de frango Empadinha de palmito	1			
	Empadinha de palmito Esfirra aberta de carne	1			
	Zomia abotta do camo	1			
	Zomia aborta do quejo	1			
	Espetinho de filé de frango envolto em lâmina de bacon com molho roti Espetinho de filé envolto em lâmina de bacon com molho roti	1			
	Espetinho de filé envolto em lâmina de bacon com molho roti Medalhão de franço.	1			
	Medalhão de frango Ouibe	1			
	Quibe Quiche de france	1			
	Quiche de frango Quiche de quatro queijos	1			
	Quiche de quatro queijos Quiche de queijo e presunto	1			
	 Quiche de queijo e presunto Quiche de ricota com presunto defumado 	Custo por	500	R\$ 94,50	R\$ 47.250
	 Quiche de ricota com presunto derumado Quiche de ricota com tomate seco e manjericão 	pessoa		,	200
	Rissole de camarão com catupiry	1			
	Rissole de carne	1			
	Rissole de carne Rissole de milho com catupiry	1			
	Rissole de milito com catupiry Rissole de palmito com catupiry	1			
	Rissole de presunto com catupiry Rissole de presunto com catupiry	1			
	Torta de bacalhau	1			
	Torta de camarão	1			
	Torta de carne	1			
	Torta de carne Torta de frango com palmito	1			
	Trouxinha de bacalhau	1			
	Trouxinha de camarão				
- 1 -	OBREMESAS:				
1	02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)				
	Mouse de chocolate	1			
	Mouse de maracujá	1			
	Pavê de abacaxi	1			
	Pavê de chocolate com nozes	1			
	Pavê de morango	1			
	Pudim de leite	1			
	Salada de frutas	1			
	Sorvete	1			
	Torta de limão				
	Torta gelada de chocolate				
E	BEBIDAS:				
	4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade)				
	3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light)	1			
	Água com, sem gás e água aromatizada	1			
	Coquetel de frutas sem álcool				
	MESAS, CADEIRAS E TOALHAS:				
	everão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente;	1			
	Copos e jarras de vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água;	1			
F	Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca); Talheres de aço inox;	1			
	Guardanapos descartáveis de primeira qualidade;	1			
	Guardanapos de tecido de primeira qualidade;	1			
	lesas decoradas com toalhas novas, devidamente passadas;	1			
N		1			
N	cadeiras de policarbonato ou madeira,				
N O					

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. PARA COTAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO
05	CARDÁPIO: LANCHE LANCHE: Pão de queijo Biscoito de queijo Bolos de cenoura, formigueiro, milho, chocolate e laranja Salada de frutas e frutas fatiadas BEBIDAS: 2 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 2 tipos de refrigerantes (1 normal e 1 tipo light) Leite achocolatado Cappuccino MESAS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente; Copos e jarras de vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca); Talheres de aço inox;	Custo por pessoa	300	R\$ 35,00	R\$ 10.500,00
06	Guardanapos descartáveis de primeira qualidade; Guardanapos de tecido de primeira qualidade; Cadeiras e mesas decoradas com toalhas novas, devidamente passadas; Todo o pessoal especializado e uniformizado: garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem. Para cada solicitação, o pedido mínimo será de 10 pessoas. CARDÁPIO: Lanche embalado individualmente, com as seguintes opções a escolher: Opção 01: 05 pão de queijo, biscoito de queijo ou bolo + 01 refrigerante ou suco Opção 02: 01 sanduíche natural + 01 refrigerante ou suco Opção 03: 10 salgados assados variados + 01 refrigerante ou suco Bebidas: escolher 1 opção Suco em caixinha individual de 200ml de primeira qualidade, com canudo. Refrigerante em lata de primeira qualidade, 350ml, com canudo.	Custo por pessoa	200	R\$ 31,67	R\$ 6.334,00
	Para cada solicitação, o pedido mínimo será de 10 pessoas. CANAPIO: ALMOÇO ENTRADAS, 03 tipos dentre as seguintes opções: Patê de cream-cheese e ervas finas; Patê de cream-cheese e castanha; Patê de azeitona; Patê de tomate seco; Patê de atum com tomate; Patê de ricota com tomate seco; Patê de frango aos quatro queijos; Patê de cream-cheese com damasco; Patê de espinafre com catupiry; Patê de palmito; Patê de chester defumado; Patê de queijo frescal com ervas; Patê de requeijão com manjericão.				
	 SALADAS, 04 tipos de saladas a escolher dentre as seguintes opções: Salada de mussarela de corda com tomate seco e manjericão; Salada de frango defumado com ameixa; Salada de Bacalhau (batata, cebola, bacalhau, azeitonas pretas); Salada de acelga com abacaxi (acelga, abacaxi, uvas-passas, creme de leite, azeite e suco de limão); Salada de batatas à alemã (batatas cozidas picadas e frias, salsa, alface, azeitonas pretas, maionese, azeite, iogurte e cebola); Salada de banana (banana nanica, suco de limão, maionese, mostarda e castanhas de caju); Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino, brócolis e couveflor); Salada verde, tomate,palmito e azeitonas pretas Salada de verão (rucula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croûtons); Salpicão de frango (Filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão); Salada Tropical folhas verdes, tomate cereja manga, abacaxi e mussarela; Tabule (trigo fino, tomate, cebola, cebolinha verde, hortelã, salsinha, azeite, suco de limão e pimenta síria). Salada Caesar folhas verdes, lascas de parmessão, tomate seco e croutons ao molho de mostarda e mel 				
	MOLHOS PARA SALADA, 04 tipos de molhos a escolher dentre as seguintes opções: Molho Caesar; Molho de gorgonzola; Molho mil ilhas; Molho mostarda com mel; Molho oriental; Molho rosé; Molho tradicional; Molho de iogurte; Molho pesto; Molho pesto; Molho italiano; Molho francês com vinho. PRATOS PRINCIPAIS, 03 tipos de carnes a escolher dentre as seguintes opções:				

		es Vermelhas:	UNID.	OHANTIE : ==	VALOR	VALOR
EM E		RIÇÃO Filé mignon ao molho de mostarda e pimenta rosa;	PARA COTAÇÃO	QUANTIDADE	UNITÁRIO	ESTIMADO
		Filé mignon ao molho picante de damasco;				
	•	Filé mignon à soberana (grelhado, molho com cogumelo, batatas noisets e abacaxi caramelado);				
		Filé mignon com creme de leite e pimenta verde);				
		Medalhão ao molho de queijo;				
		Medalhão ao molho madeira;				
		Escalopinho ao molho de Gorgonzola;				
		Escalopinho ao molho de vinhotinto e pimenta biquinha; Filé mignon ao molho de cogumelos;				
	•	Strogonoff de filé mignon;				
		Rosbife ao molho de limão;				
		Rocambole de carne.				
	•	Escalopinho ao molho de vinho tinto e pimenta biquinha				
١,	Carne	es Brancas:				
`						
		Frango à Grisete (grelhado, batatas noisete e ervilhas);				
		Frango imperial (grelhado, purê de batatas, ervilhas e aspargos); Suprema de frango à Cairo (filé de frango à milanesa e arroz egípcio);				
		Frango à Fiorentina (grelhado, espinafre ao creme, linguiça e bacon);				
		Frango à Catupiry (grelhado, catupiry, gratinado e batatas souté);				
		Franco à Jardineira (grelhado, molho roti);				
		Strognhoff de frango;				
	•	Frango à francesa (Filés de frango grelhado, tomate, pimentão, cebola e presunto na manteiga);				
	•	Rolinhos de frango à rolê (Filés de frango à rolê, recheados com maçã, uva - passas, cenoura, bacon e				
		molho de iogurte);				
		Escalopes de frango recheado com peito de peru, catupiry e ervas ao molho de laranja;				
		Frango à canadense (fatias de presunto, cru, na manteiga e creme de milho);				
	•	Frango à moda de Parma (escalopes de peito de frango, fatias de presuntos crus, queijo parmesão, creme de leite e vinho branco);				
	•	Frango xadrez (filés de frango cortados em cubos, cebola, pimentão verde e vermelho, amendoim ou				
		castanha de caju e ketchup);				
	•	Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão).				
1	Carne	es Suínas:				
		Lombinho Gaúcho (grelhado, farofa, batatas fritas, cebolas e tomates);				
		Lombo recheado ao molho de laranja;				
		Lombo com molho agridoce;				
		Lombo recheado ao molho de ervas (assado recheado com cenoura e bacon);				
		Lombo recheado ao molho de ervilhas (assado recheado com cenoura e bacon);				
	•	Lombo recheado ao molho de cerveja;				
	•	Lombo à Crioula (grelhado molho madeira com cebola, linguiça calabresa, pimentão e azeitona).	Custo por	300	R\$ 124,00	
			pessoa	300	1 τψ 124,00	R\$ 37.200,00
F	Peixe	s:				
		Filé de peixe à suíça (grelhado, molho branco, aspargos, queijo em fatias, gratinado) (pirosca ou jaú);				
		Filé de peixe Pernambuco (adorê, jardineira de legumes na manteiga); Filé de peixe à Cleópatra (grelhado, camarões, cogumelos, aspargos souté e batatas a vapor);				
		Filé de peixe à Nova Orleans (adorê, aspargos, ervilhas e molho tártaro);				
		Filé de peixe a garni (grelhado e legumes na manteiga);				
		Filé de peixe Cecília (grelhado, aspargos, molho branco, queijo ralado, gratinado);				
	•	Filé de peixe à Espanhola (grelhado, legumes, molho de tomates, cebolas e pimentões);				
	•	Peixe assado inteiro (caranha ou tucunaré);				
	•	Salmão ou Robalo (com cogumelo);				
	•	Salmão ao molho de maracujá e alcaparras.				
1	ARRO	DZ, 02 tipos de arroz a escolher dentre as seguintes opções:				
	•	Arroz branco e arroz de banana;				
	•	Arroz branco e arroz com amendoas temperadas;				
		Arroz branco e arroz mexicano;				
	•	Arroz branco e arroz com ervas frescas;				
	•					I
		Arroz branco e arroz com lalho tostado;			l	l
		Arroz branco e arroz com raspa de limão;				
	•	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas);				
	•	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas);				
	•	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju);				
	•	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão);				
	•	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju);				
	•	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão);				
	•	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo				
	•	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão).				
	•	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão). Arroz com alho tostado				
	•	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão).				
В		Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão). Arroz com alho tostado Arroz cremoso com limão siciliano				
n	MASS	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão). Arroz com alho tostado Arroz com alho tostado Arroz cremoso com limão siciliano				
n		Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto calla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão). Arroz com alho tostado Arroz cremoso com limão siciliano SA, 02 tipos de massa a escolher dentre as seguintes opções: Canelone à Chopin (frango desfiado, palmito, milho verde, cogumelos e molho branco);				
P	MASS	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão). Arroz com alho tostado Arroz cremoso com limão siciliano SA, 02 tipos de massa a escolher dentre as seguintes opções: Canelone à Chopin (frango desfiado, palmito, milho verde, cogumelos e molho branco); Quiche de queijo;				
n	MASS	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão). Arroz com alho tostado Arroz cremoso com limão siciliano SA, 02 tipos de massa a escolher dentre as seguintes opções: Canelone à Chopin (frango desfiado, palmito, milho verde, cogumelos e molho branco); Quiche de queijo; Quiche de frango;				
n	MASS	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão). Arroz com alho tostado Arroz com alho tostado Arroz cremoso com limão siciliano SA, 02 tipos de massa a escolher dentre as seguintes opções: Canelone à Chopin (frango desfiado, palmito, milho verde, cogumelos e molho branco); Quiche de queijo; Quiche de frango; Quiche Lorraine;				
n	MASS	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão). Arroz com alho tostado Arroz cremoso com limão siciliano SA, 02 tipos de massa a escolher dentre as seguintes opções: Canelone à Chopin (frango desfiado, palmito, milho verde, cogumelos e molho branco); Quiche de queijo; Quiche de frango; Quiche Lorraine; Torta de Palmito;				
n	MASS	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão). Arroz com alho tostado Arroz com alho tostado Arroz cremoso com limão siciliano SA, 02 tipos de massa a escolher dentre as seguintes opções: Canelone à Chopin (frango desfiado, palmito, milho verde, cogumelos e molho branco); Quiche de queijo; Quiche de frango; Quiche Lorraine;				
n	MASS	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo parto e requeijão cremoso); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão). Arroz com alho tostado Arroz com alho tostado Arroz cremoso com limão siciliano SA, 02 tipos de massa a escolher dentre as seguintes opções: Canelone à Chopin (frango desfiado, palmito, milho verde, cogumelos e molho branco); Quiche de queijo; Quiche de frango; Quiche Lorraine; Torta de Palmito; Torta de Abobrinha;				
n	MASS	Arroz branco e arroz com raspa de limão; Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas); Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas); Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju); Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão); Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso); Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão). Arroz com alho tostado Arroz cremoso com limão siciliano SA, 02 tipos de massa a escolher dentre as seguintes opções: Canelone à Chopin (frango desfiado, palmito, milho verde, cogumelos e molho branco); Quiche de queijo; Quiche de frango; Quiche Lorraine; Torta de Palmito; Torta de Abobrinha; Lasanha de berinjela;				

	Espaguete à Parisiense;	UNID.		VALOR	VALOR
M DI	E SCR:GÂ guete à Primavera;	PARA	QUANTIDADE	UNITÁRIO	ESTIMADO
	Espaguete ao molho de camarão;	COTAÇÃO			
	Ravióli aos quatro queijos;				
	Ravióli de carne ao molho mostarda;				
	Ravióli de frango ao molho branco;				
	Penne com brócolis picantes;				
	Espaguete com salmão e molho de salsa.				
so	DBREMESAS, 04 tipos de sobremesa a escolher dentre as seguintes opções:				
	Mousse de cupuaçu;				
	Torta de limão;				
	Torta alemã;				
	Torta mousse de chocolate;				
	Tarteletes Napoleão;				
	Merengue de banana caramelada;				
	Pavê mousse de maracujá;				
	Pavê de pêssego;				
	Pavê de amendoim;				
	Pavê de abacaxi;				
	Pavê de morango;				
	Pavê de chocolate;				
	Pavê de caré:				
	Payê de coco:				
	Ambrosia:				
	Doce de moranga em calda;				
	Pudim de leite:				
	•				
	 Manjar de coco com calda de rapadura; Sorvete com calda de banana caramelada. 				
	 Docinhos caramelizados Cream chesse de café 				
	Cream chesse de café				
В	EBIDAS:				
	• 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade)				
	3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light)				
	Água com, sem gás e água aromatizada				
	Coquetel de frutas sem álcool				
	ESAS, CADEIRAS E TOALHAS:				
	everão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente;				
	opos e jarras de vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água;				
	atos de mesa e sobremesa (porcelana branca); Talheres de aço inox;				
	uardanapos descartáveis de primeira qualidade; uardanapos de tecido de primeira qualidade;				
	pardanapos de tecido de primeira qualidade, esas decoradas com toalhas novas, devidamente passadas;				
	adeiras de policarbonato ou madeira,				
	ira suportar até 180 Kg, almofadas com espuma revestida em Oxford com velcro para prender;				
	odo o pessoal especializado e uniformizado: garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e				
	esmontagem.				
Pa	ara cada solicitação, o pedido mínimo será de 10 pessoas.				
V	ALOR TOTAL				R\$
					211.686,00

3.2. As quantidades descritas se referem à previsão de utilização durante a vigência da Ata. A quantidade **por pedido** pode ser de apenas o mínimo, de acordo com as necessidades do Ministério Público do Tocantins.

4. VALOR ESTIMADO DA LICITAÇÃO

- 4.1. O valor estimado da licitação encontra-se na tabela do item 3.1. deste Termo de Referência.
- 4.2. A contratação pretendida está prevista na Lei n.3.843 de 28/12/2021, Lei Orçamentária Anual 2022 e na Lei n. 3.842, de 28/12/2021, Plano Plurianual 2020-2023, classificada na programação orçamentária a seguir:
 - Unidade Gestora: 070100 Procuradoria-Geral de Justiça.
 - Ação: 003.122.1144.2210 Coordenação e Manutenção dos Serviços Administrativos Gerais.
 - Natureza da Despesa: 3.3.90.39 Outros serviços de terceiros- Pessoa Jurídica.
- 4.3. A Classificação Orçamentária para o objeto constará no corpo do Edital, de acordo com a informação técnica apresentada pela unidade competente.

5. FORMA DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1. Os serviços de alimentação Buffet com fornecimento de coffee break, coffee break interior, almoço, coquetel, coquetel interior, lanche e lanche individual, será solicitado a partir do recebimento da Nota de Empenho, no endereço indicado pela Assessoria de Cerimonial.
- 5.2. A Contratante poderá solicitar, por escrito em até 24 (vinte e quatro) horas antes da realização do evento, a degustação prévia de itens do cardápio solicitado, para fins de certificação quanto à qualidade dos alimentos, e também apresentar outras sugestões.
- 5.3. Por se tratar de prestação de serviços de alimentação (Buffet) no município de Palmas, com fornecimento de **coffee break, coffee break interior, almoço, coquetel, coquetel interior, lanche e lanche individual**, os quais poderão haver solicitações para serviços em prazos de até 24 (vinte e quatro) horas ou até 2 (duas) horas do(s) evento(s), na qual estarão descritos quais os tipos de serviços que deverão ser prestados, especificações de acordo com o Termo de Referência e as quantidades.
- 5.4. Poderá haver o cancelamento do serviço, mediante prévia comunicação ao Fornecedor, sem ônus para o Ministério Público do Estado do Tocantins até **01** (um) dia antes da data prevista para a realização do evento.
- 5.5. Quando solicitado o fornecimento de **coffee break, coffee break interior, almoço, coquetel, coquetel interior, lanche e lanche individual**, o Fornecedor deverá providenciar o *Buffet* de acordo com os tipos de cardápios descritos pelo Ministério Público do Estado do Tocantins ou superir outras opcões de cardápios em condições similares desde que a Contratante aprove e autoriza os serviços

- 5.6. Eventualmente, mediante prévio acordo entre o Ministério Público do Estado do Tocantins e o Fornecedor, poderá haver modificação dos itens componentes dos cardápios especificados, desde que mantida a equivalência no que se refere à quantidade, qualidade e preço proposto para cada tipo de servico.
- 5.7. Quando o Ministério Público do Estado do Tocantins solicitar qualquer serviço de *Buffet* ou de apoio, o Fornecedor, deverá se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já estarão incluídas no preço do serviço:
 - 5.7.1. Organização adequada do ambiente;
- 5.7.2. <u>Disponibilização de serviço de garçom, para os itens 1, 2 e 3 na proporção de 01 (um) para cada 15 (quinze) convidados, sendo estes devidamente treinados, 01 (um) Chefe de Cozinha e 01 (um) Auxiliar de Cozinha;</u>
- 5.7.3. Disponibilização de mesas aparadoras com toalhas em tecidos do tipo (jacquard, adamascada ou linho, coloridas e nas cores brancas, azul-marinho e marfim) para friso de acordo com a quantidade de pessoas indicadas pelo Ministério Público do Estado do Tocantins para o fornecimento de coffee break, coquetel e lanche;
- 5.7.3.1. Disponibilização de cadeiras em policarbonato ou madeira, para suportar até 180 Kg, acompanhadas de almofadas com espuma revestida em Oxford com velcro para prender;
 - 5.7.3.2. Todo o material deverá ser esterilizado no local do evento com antecedência;
 - 5.7.3.3. Todos os alimentos devem ter plaquinhas de identificação;
 - 5.7.3.4. Todos os garçons devem estar uniformizados, devidamente para cada evento;
- 5.7.4. Disponibilização de mesas; bandejas de inox ou prata; travessas de porcelana, vidro ou inox; jarras térmicas para o transporte dos sucos até o local do evento e jarras de vidro para servir; louças; réchauds de prata, porcelana e inox adequados para cada tipo de comida; taças adequadas para cada tipo de bebida; pratos de porcelana; talheres de inox; biombos para fechamento de cozinha, sendo todos estes itens em quantidade proporcional ao número de participantes;
- 5.7.5. Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado (terceirização), resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante do Fornecedor estar munido de telefone celular;
- 5.7.6. Atender com presteza às solicitações dos palestrantes, conferencistas, autoridades, convidados e demais participantes do evento no que diz respeito aos serviços de *Buffet*;
- 5.7.7. Disponibilizar toda a infraestrutura necessária à execução do serviço, que deverá estar em conformidade com a solicitação do Ministério Público do Estado do Tocantins, com antecedência mínima de **02 (duas)** horas antes do início do evento;
- 5.7.8. Responsabilizar-se pelo recolhimento do material utilizado após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados ao Ministério Público do Estado do Tocantins;
 - 5.7.9. Fiscalizar o controle de entrada para ser aferido pelo servidor responsável da Assessoria de Cerimonial.
- 5.7.10. Nos casos de disponibilização de equipamentos e/ou outros materiais pelo Ministério Público do Estado do Tocantins, o Fornecedor se responsabiliza pela integridade dos equipamentos e/ou materiais que estiverem sob os seus cuidados, ressarcindo o Ministério Público do Estado do Tocantins quaisquer despesas decorrentes de sua má utilização.
- 5.7.11. O Ministério Público do Estado do Tocantins, por meio do seu representante, poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe do Fornecedor que participará da execução dos serviços, a fim de lhe dar as orientações que se fizerem necessárias.
- 5.7.12. Havendo a ocorrência de fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá o Fornecedor comunicar à Assessoria de Cerimonial responsável pelos eventos, em tempo hábil, de preferência por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.
- 5.7.13. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto no art. 76 da Lei n. 8.666/1993.

6. DOCUMENTAÇÃO E CAPACIDADE TÉCNICA

- 6.1. Deverão ser apresentados juntamente com a Proposta Comercial os seguintes documentos:
- 6.1.1. Alvará da autorização e licença de funcionamento da licitante, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municip al.
- 6.2. No ato da contratação, a licitante vencedora deverá comprovar que possui em seu quadro de trabalho, no mínimo 01 (um) profissional Nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição CRN, nos termos da Resolução n. 378/2005. Devendo ser comprovado esse vínculo através de registro em carteira de trabalho, contrato de trabalho ou contrato social, além de declaração de corresponsabilidade do nutricionista, com firma reconhecida em cartório e certidão expedida pelo referido conselho de classe CRQ (Certificado de Registro e Quitação).
 - 6.3. O atestado de capacidade técnica se justifica para assegurar a qualidade dos produtos e serviços solicitados.
- 6.4. O licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, com a finalidade de comprovar que o licitante forneceu objetos e/ou prestou serviços satisfatoriamente, em características compatíveis com o objeto da licitação, a qual dispõe que:
- 6.5. O atestado de Capacidade Técnica tem a finalidade de comprovar que o licitante forneceu ou está fornecendo objetos e/ou prestou ou está prestando serviços satisfatoriamente, de forma compatível com o objeto da contratação.
- 6.6. O atestado emitido por pessoa jurídica de direito privado será assinado pelo representante legal da pessoa emitente, o qual se responsabilizará na forma da lei.
- 6.7. Deverá constar no atestado, no mínimo, os seguintes dados do emitente: razão social e dados para contato; e do favorecido: razão social, número do CNPJ, objeto do contrato e dados para contato.
- 6.8. É admitida a somatória de atestados de capacidade técnica sempre que inexistir motivo para a exigência de atestado único, independente da época de expedição ou localidade.

6.9. É facultada à Comissão de Licitação, ao Pregoeiro ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação relevante que deveria constar originariamente da proposta.

7. OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

- 7.1. O Fornecedor se obriga à:
- 7.1.1. Observar as leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas aplicáveis direta e indiretamente à contratação;
- 7.1.2. Cumprir todas as exigências contidas no presente Termo de Referência.
- 7.1.3. Dar integral cumprimento a sua proposta, a qual passará a integrar este instrumento, independentemente de transcrição:
- 7.1.4. Fornecer os materiais e prestar os serviços dentro das especificações exigidas e constantes da proposta de preços apresentada no prazo preestabelecido e no local indicado pelo Ministério Público do Estado do Tocantins;
- 7.1.5. Retirar, substituir e transportar, de imediato, por conta própria, todo ou em parte, o objeto contratado que vier apresentar defeito ou ser rejeitado, sem ônus para o Ministério Público. Em caso de não cumprimento, caberá ao Ministério Público do Estado do Tocantins aplicar multa compensatória/indenizatória no percentual de 5% (cinco por cento) calculado sobre o valor do contrato;
 - 7.1.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Ministério Público do Estado do Tocantins;
- 7.1.7. Pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os bens, bem como eventual custo de frete na entrega;
- 7.1.8. Responsabilizar-se, em relação aos seus profissionais, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto deste ajuste, tais como salários, seguros de acidentes, taxas, impostos e contribuições, indenizações, auxílio-refeição, auxílio-transporte, uniforme completo e outras despesas que porventura venham a ser criadas e exigidas;
- 7.1.9. Instruir os seus profissionais, quanto à prevenção de acidentes e incêndios, assumindo, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando forem vítimas seus empregados na execução dos serviços contratados ou em conexão com eles, independentemente do local do evento;
- 7.1.10. Manter seus funcionários devidamente uniformizados de acordo com a função a ser exercida, devendo ser observadas as normas de higiene na prestação dos serviços;
- 7.1.11. Manter sigilo sobre todo e qualquer assunto do interesse do Ministério Público do Estado do Tocantins, que por ventura venha a tomar conhecimento em razão da contratação, devendo orientar seus empregados nesse sentido, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, conforme o caso:
- 7.1.12. Realizar os levantamentos necessários de todos os subitens do Termo de Referência e quantitativos indispensáveis à realização do Evento pretendido pelo Ministério Público do Estado do Tocantins e apresentar, no prazo de até 02 (dois) dias, orçamento detalhado e Plano de Execução para a realização do Evento, para apreciação do Ministério Público do Estado do Tocantins;
- 7.1.13. Na hipótese de reformulação do orçamento detalhado e do Plano de Execução, por solicitação do Ministério Público do Estado do Tocantins, o Fornecedor deverá reenviá-los com os ajustes necessários, no prazo de 01 (um) dia, contado da solicitação;
- 7.1.14. Adotar medidas para a prestação dos serviços solicitados, observando todas as condições e especificações aprovadas pelo Ministério Público do Estado do Tocantins;
- 7.1.15. Providenciar a imediata troca de qualquer material ou equipamento julgado inadequado ou que não atenda às necessidades do Ministério Público do Estado do Tocantins durante a realização dos Eventos;
- 7.1.16. Responder por quaisquer danos causados direta ou indiretamente a bens de propriedade do Ministério Público do Estado do Tocantins ou de terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregados/profissionais por ocasião dos serviços contratados;
- 7.1.17. Manter os seus empregados devidamente identificados por crachá quando em trabalho, devendo substituí-los, imediatamente, caso sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares do Ministério Público do Estado do Tocantins;
- 7.1.18. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados, desde que relacionadas à prestação dos serviços contratados;
 - 7.1.19. Zelar pela perfeita execução dos serviços, sanando as falhas eventuais, imediatamente após sua verificação;
 - 7.1.20. Indicar formalmente preposto, visando a estabelecer contatos com o representante do Ministério Público do Estado do Tocantins;
- 7.1.21. Orientar os seus empregados quanto à conduta na prestação dos serviços, observando as normas e regulamentos internos do Ministério Público do Estado do Tocantins, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o Ministério Público do Estado do Tocantins;
 - 7.1.22. Executar os serviços impreterivelmente no horário estipulado pelo Ministério Público do Estado do Tocantins;
- 7.1.23. Comunicar, por escrito, quando verificar condições inadequadas ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita prestação do serviço;
- 7.1.24. Comunicar, por escrito, eventual atraso ou paralisação dos serviços, apresentando razões justificadoras, que serão objeto de apreciação pelo Ministério Público do Estado do Tocantins;
 - 7.1.25. Manter limpo o local em que foram realizados os serviços de instalação de qualquer dos itens contratados;
 - 7.1.26. Responsabilizar-se por todo o tipo de transporte de material, ferramentas, funcionários e equipamentos para o local do Evento;
- 7.1.27. Cumprir, impreterivelmente, todos os prazos e condições exigidos e observar as datas, horários e local de realização de cada serviço constante no Plano de Execução aprovado pelo Ministério Público do Estado do Tocantins;
 - 7.1.28. Responsabilizar-se pela equipe de funcionários, bem como pelo material necessário para a realização dos serviços;
- 7.1.29. Responsabilizar-se pelos custos de montagem e desmontagem de equipamentos, por ocasião de mudança de local de realização dos eventos:

- 7.1.30. Apresentar os documentos fiscais de cobrança em conformidade com o estabelecido no Contrato;
- 7.1.31. Fornecer alimentos de primeira qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade estipulado pelo fabricante ou Fornecedor:
- 7.1.32. Prezar pela higiene, boa conservação dos alimentos e todos os procedimentos e normas pertinentes ao transporte manuseio e armazenamento dos alimentos a serem fornecidos:
- 7.1.33. Responsabilizar-se por danos que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produtos de má qualidade, estragado ou fora dos padrões de higiene;
- 7.1.34. Acatar a fiscalização do Ministério Público do Estado do Tocantins levada a efeito por pessoa devidamente credenciada para tal fim, e cuja solicitação atender-se-á imediatamente, comunicando-o de quaisquer irregularidades detectadas durante a execução dos serviços;
- 7.1.35. Não transferir a outrem o objeto licitado, no todo ou em parte, a quem quer que seja, sem a previa autorização do Ministério Público do Estado do Tocantins.
- 7.1.36. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em conformidade com art. 55, inciso XIII, da Lei n. 8.666/93, incluindo a atualização de documentos de controle da arrecadação de tributos e contribuições federais e outras legalmente exigíveis.

8. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 8.1. O Ministério Público do Estado do Tocantins se obriga a:
- 8.1.1. Convocar o Fornecedor, por meio de e-mail, para apresentar orçamento detalhado e Plano de Execução para a realização do evento pretendido. O referido e-mail conterá informações necessárias à elaboração dos documentos mencionados;
- 8.1.2. Analisar o orçamento detalhado e o Plano de Execução proposto pelo Fornecedor e solicitar ajustes, se necessários. Nesta hipótese, fica estabelecido o prazo de 02 (dois) dias para o Fornecedor reenviar o Plano de Execução, na forma solicitada;
 - 8.1.3. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes aos eventos, que venham a ser solicitados pelo preposto do Fornecedor;
 - 8.1.4. Permitir o acesso dos representantes ou prepostos ao local de prestação dos serviços, desde que devidamente identificados;
 - 8.1.5. Verificar a preparação dos ambientes e a disponibilidade dos equipamentos antes do início dos Eventos;
 - 8.1.6. Solicitar a substituição ou correção dos serviços ou equipamentos que não tenham sido considerados adequados;
 - 8.1.7. Assegurar-se da boa prestação e do bom desempenho dos serviços;
- 8.1.8. Promover o acompanhamento e a fiscalização da contratação, sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas, comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte do Fornecedor;
- 8.1.9. Ceder ao Fornecedor, por ocasião do evento, se necessário, o espaço físico em suas dependências, onde serão instalados os equipamentos e alocados os profissionais para a prestação dos serviços;
 - 8.1.10. Providenciar a autorização para o uso de locais que não sejam de responsabilidade do Fornecedor;
 - 8.1.11. Atestar a execução do objeto;
 - 8.1.12. Efetuar o pagamento ao Fornecedor de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidos;
- 8.1.13. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais fornecidos em desacordo com as especificações deste Termo de Referência no ato da entrega;
 - 8.1.14. Comunicar ao Fornecedor, qualquer irregularidade no fornecimento dos materiais;
 - 8.1.15. Solicitar a substituição de material que apresentar defeito durante realização do evento utilização.

9. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

- 9.1. Nos termos do art. 67 Lei n. 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos materiais de consumo, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n. 8.666, de 1993.
- 9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 9.4. Demais atribuições e responsabilidades do fiscal da contratação no âmbito do Ministério Público do Estado do Tocantins estão disciplinadas pelo ATO n. 024/2016, que dispõe sobre a normatização das atribuições e responsabilidades dos Gestores e Fiscais dos Contratos e Atas de Registro de Preço ARP, firmados pela Procuradoria-Geral de Justiça e adota outras providências.

10. CONDIÇÕES PARA RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

- 10.1. Nos termos do art. 74 da Lei n. 8.666, de 1993, o Ministério Público do Estado do Tocantins expedirá "Recibo", o qual deverá ser assinado pelo fiscal da contratação após verificação da conformidade da prestação do objeto.
- 10.2. O recebimento não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato / instrumento equivalente.
 - 10.3. O FORNECEDOR é obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto em

11. PRAZO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 11.1. Os pagamentos serão efetuados após análise da conformidade dos materiais adquiridos com o discriminado na respectiva nota fiscal e o atesto do Fiscal da Contratação, que é condição indispensável para o pagamento da nota fiscal.
- 11.2 É concedido um prazo de **05 (cinco) dias corridos**, contados da data da protocolização da Nota Fiscal/Fatura juntamente com a nota de empenho para conferência e aprovação do recebimento do objeto deste Edital.
- 11.3 Após o prazo de conferência e aprovação do recebimento do objeto deste Edital e comprovada a manutenção das exigências da habilitação, o pagamento devido será efetuado diretamente na conta-corrente da Contratada no prazo de até 25 (vinte e cinco) dias corridos, contados da data do atesto de conformidade da nota fiscal.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o objeto, deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e no Sistema de Cadastramento de Fornecedor Estadual, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.
- 12.2. <u>ATENÇÃO</u>: Pelo atraso injustificado, pela inexecução total ou parcial do contrato, a Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins poderá, garantindo ao Fornecedor Registrado/Contratado o devido processo legal, o contraditório, a ampla defesa e os recursos cabíveis, aplicar, sem prejuízo de outras sanções previstas no Edital, no Contrato e demais legislações aplicáveis à espécie e sem prejuízo das responsabilidades penal e civil, as seguintes sanções:
 - I) advertência por escrito sempre que verificadas pequenas falhas corrigíveis;
- II) multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, a contar da data da Notificação do Fiscal do Contrato (via e-mail, correio ou outro) até cessar a inadimplência, pelo atraso injustificado na execução do contrato, calculada sobre o valor da contratação em atraso;
- III) multa compensatória/indenizatória de 10% (dez por cento) pela não execução do objeto contratado, calculada sobre o valor do contrato, sem prejuízos das demais cominações legais;
- IV) multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, a contar da data da Notificação do Fiscal do Contrato (via e-mail, correio ou outro) até cessar a inadimplência, pelo descumprimento de qualquer cláusula contratual ou obrigação prevista no Edital, no Termo de Referência, na Ata SRP e/ou Contrato, e não discriminado nos incisos anteriores, sobre o valor da contratação em descumprimento;
- V) suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- VI) 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, na forma da Lei, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- VII) após o 20º (vigésimo) dia de inadimplência, a Administração terá direito de recusar a execução da contratação, de acordo com sua conveniência e oportunidade, comunicando à adjudicatária a perda de interesse no recebimento da nota fiscal/fatura para pagamento do objeto deste Edital, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Instrumento;
- VIII) a inadimplência da Contratada, independentemente do transcurso do prazo estipulado na alínea anterior, em quaisquer dos casos, observado o interesse da Contratante e a conclusão dos procedimentos administrativos pertinentes, poderá implicar a imediata rescisão unilateral do Contrato, com a aplicação das penalidades cabíveis;
- IX) ocorrida a rescisão pelo motivo retrocitado, a Contratante poderá contratar o remanescente mediante dispensa de licitação, com fulcro no art. 24, XI, da Lei Federal n. 8.666/93, observada a ordem de classificação da licitação e as mesmas condições oferecidas pela licitante vencedora, ou adotar outra medida legal para execução do objeto ora contratado;
- X) quando aplicadas as multas previstas, mediante regular processo administrativo, poderão elas serem compensadas pelo Departamento Financeiro da Contratante, por ocasião do pagamento dos valores devidos, nos termos dos arts. 368 a 380 da Lei n. 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil);
- XI) na impossibilidade de compensação, nos termos da alínea anterior ou, inexistindo pagamento vincendo a ser realizado pela Contratante, ou, ainda, sendo este insuficiente para possibilitar a compensação de valores, a Contratada será notificada a recolher aos cofres do Erário a importância remanescente das multas aplicadas, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data do recebimento, pela Contratada, do comunicado formal da decisão definitiva de aplicação da penalidade, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis;
 - XII) as sanções acima descritas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração;
 - XIII) o valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 10% (dez por cento) do valor da contratação;
- XIV) nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, devidamente comprovados por documentos hábeis e oficiais das empresas envolvidas no fato ensejador;
- XV) a multa, aplicada após regular processo administrativo, deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, ou ainda, quando for o caso, será cobrada judicialmente:
- XVI) as sanções aqui previstas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra e nem impede a sobreposição de outras sanções previstas na Lei Federal n. 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações;
- XVII) a aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo próprio de averiguação de possível inexecução contratual, que assegurará o contraditório e a ampla defesa e os recursos cabíveis, observando-se o que é previsto na Lei n. 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei n. 9.784, de 1999;

educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observando-se os princípios da proporcionalidade, da razoabilidade e da dosimetria.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

ANEXO II

MODELO DECLARAÇÃO A QUE SE REFERE O ART. 4°, XI, IN RFB N. 1.234 (SOMENTE PARA A EMPRESA VENCEDORA)

Ilmo. Sr. (autoridade a quem se dirige)

(Nome da empresa), com sede (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n. DECLARA à (nome da entidade pagadora), para fins de não incidência na fonte do IRPJ, da CSLL, da Cofins, e da contribuição para o PIS/Pasep, a que se refere o art. 64 da Lei n. 9.430, de 27 de dezembro de 1996, que é regularmente inscrita no Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006.

Para esse efeito, a declarante informa que:

- I preenche os seguintes requisitos:
- a) conserva em boa ordem, pelo prazo de cinco anos, contado da data da emissão, os documentos que comprovam a origem de suas receitas e a efetivação de suas despesas, bem assim a realização de quaisquer outros atos ou operações que venham a modificar sua situação patrimonial;
- b) apresenta anualmente Declaração de Informações Econômico-fiscais da Pessoa Jurídica (DIPJ), em conformidade com o disposto em ato da Secretaria da Receita Federal;
- II o signatário é representante legal desta empresa, assumindo o compromisso de informar à Secretaria da Receita Federal e à unidade pagadora, imediatamente, eventual desenquadramento da presente situação e está ciente de que a falsidade na prestação destas informações, sem prejuízo do disposto no art. 32 da Lei n. 9.430, de 1996, o sujeitará, juntamente com as demais pessoas que para ela concorrem, às penalidades previstas na legislação criminal e tributária, relativas à falsidade ideológica (art. 299 do Código Penal) e ao crime contra a ordem tributária (art. 1º da Lei n. 8.137, de 27 de dezembro de 1990).

Loca e	data	 	 	
_000 0	uutu	 	 	 • • • •

Assinatura do Responsável

ANEXO III

MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

À PROCURA	ADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOC	ANTINS	
PREGÃO EL	.ETRÔNICO N/2022.		
SISTEMA DE	REGISTRO DE PREÇOS		
ABERTURA	DA SESSÃO NO COMPRASNET:/_/2022.		
HORÁRIO: _	_: HORAS.		
	Proposta que faz a empresa	, inscrita no CNPJ	e inscrição
estadual n.	, estabeled	cida no(a)	, para atendimento do
objeto destina	ado à Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do '	Tocantins , em conformidade com o Edital do PREGÃ	O ELETRÔNICO n/2022.
	Para tanto, oferecemos a essa Instituição o preço p	para o(s) item(ns) a seguir indicado(s), observadas as	exigências e especificações de que

ITEM	ESPECIFICAÇÃO / MARCA / MODELO (SE HOUVER)	UN	QTD	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01					
02					
03					
VALOR TO	OTAL DO GRUPO				

A validade da presente proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, observado o disposto no art. 6º da Lei n. 10.520/02.

Entregaremos os produtos conforme as exigências do Anexo I.

tratam o ANEXO I - Termo de Referência, as quais serão atendidas e executadas:

Informamos, por oportuno, que no preço estão incluídos todos os custos diretos e indiretos para o perfeito fornecimento do objeto, inclusive os encargos da legislação social trabalhista, previdenciária, englobando tudo o que for necessário para a execução total e completa do objeto licitado,

conforme especificações constantes no Termo de Referência. Os dados da nossa empresa são os seguintes: a) Razão Social: ___ b) CNPJ n.: _____Insc. Estadual n..:____ c) Endereço: E-mail: d) Fone: ___ e) Cidade: ______ Estado: _____CEP:_____ f) Banco _____ Agência n.: ____ Conta n.: ___ Os dados para assinatura da ARP são os seguintes: a) Nome do Representante legal: ___ b) Carteira de Identidade n.: _____ CPF n.:___ c) Nacionalidade: ______Estado Civil:_____ d) Cargo: ______ E-mail: _____ Fone: _____ e) Endereço: ___ f) CEP: _____ Cidade: ____ Estado: ____ Declaramos, para todos os fins, que a execução do objeto se dará de acordo com especificações definidas nesta proposta e respeitando o estabelecido em Edital e seus Anexos. (OBS.: Acrescentar demais exigências para efeito de proposta, atendendo as solicitações em Edital). __, ____ de _____ Assinatura e carimbo (representante legal) **ANEXO IV** MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ATA DE REGISTRO DE PREÇOS n _ _/2022 OBJETO: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET PARA ORGANIZAÇÃO E FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK, COFFEE BREAK INTERIOR, ALMOÇO, COQUETEL, COQUETEL INTERIOR, LANCHE E LANCHE INDIVIDUAL, CONFORME PROCESSO LICITATÓRIO N. 19.30.1060.0001144/2022-04, PREGÃO ELETRÔNICO N. /2022. A PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS, com sede na Quadra 202 Norte, Conj. 01, lotes 5/6, Avenida LO-4, Plano Diretor Norte, CEP 77.006-218 em Palmas/TO, inscrita no CNPJ/MF sob o n.. 01.786.078/0001-46, neste ato representada pela Procurador-Geral de Justiça, ______, nomeado pelo Ato – ______de ____ de _____, publicado no Diário Oficial ______ de _ de _____ de _____, doravante denominada simplesmente ÓRGÃO GERENCIADOR e a empresa ______, inscrita no CNPJ _____, com sede _____, neste ato, representada pelo Sr. ____ civil), (profissão), portador da Cédula de identidade RG _______ SSP/ ___, inscrito no CPF _______, residente e domiciliado na _____, e, daqui por diante, denominada simplesmente FORNECEDOR REGISTRADO, resolvem na forma da Lei Federal n.

condições: 1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS** para contratação futura de empresa para prestação de serviços de *Buffet* para organização e fornecimento de **coffee break**, **coffee break interior**, **almoço**, **coquetel**, **coquetel interior**, **lanche e lanche individual**, visando aquisições futuras,

10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto Federal n. 7.892/2013, dos ATOS PGJ n. 014/2013 e n. 025/2016 e, subsidiariamente, pela Lei Federal n. 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores, firmar a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, cuja minuta foi examinada pela Assessoria Especial Jurídica da Procuradoria-Geral de Justiça, que emitiu seu parecer, conforme o parágrafo único do artigo 38 da Lei n. 8.666 de 1993, mediante as seguintes

destinados ao atendimento das necessidades da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins e das Promotorias de Justiça do Interior, conforme especificações e exigências estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência – do Edital do Pregão Eletrônico n. ___/2022.

2. DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

2.1. Este instrumento guarda inteira conformidade com os termos do Pregão Eletrônico para Registro de Preços n. ___/2022 e seus Anexos, Processo Licitatório n. 19.30.1060.0001144/2022-04, do qual é parte integrante e complementar, vinculando-se, ainda, à(s) proposta(s) do(s) Fornecedor(es) Registrado(s).

3. DA VIGÊNCIA DA ATA

3.1. A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura.

4. DO CONTROLE DOS PREÇOS REGISTRADOS

4.1. O Órgão Gerenciador adotará a prática de todos os atos necessários ao controle e administração da presente Ata.

4.2. DO(S) PREÇO(S) REGISTRADO(S) POR ITEM(NS)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO / MARCA / MODELO (SE HOUVER)	UN	QTD	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)					
01										
02										
VALOR TO	VALOR TOTAL DO GRUPO									
VALOR TO	VALOR TOTAL GERAL									

5. DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 5.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei n. 8.666, de 1993.
- **5.2.** Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- **5.2.1.** Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- 5.2.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 5.3. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- I. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- II. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- **5.3.1.** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 5.4. O registro do fornecedor será cancelado quando:
- I. descumprir as condições da ata de registro de preços;
- II. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- IV. sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei n. 8.666, de 1993, ou no art. 7 º da Lei n. 10.520, de 2002.
- **5.4.1.** O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do subitem 5.4 será formalizado por despacho do Procurador-Geral de Justiça, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- **5.5.** O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
- I. por razão de interesse público; ou
- II. a pedido do fornecedor.

6. DA DIVULGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A presente Ata será divulgada no portal da internet www.mpto.mp.br e no Diário Oficial Eletrônico do Ministério Público do Estado do Tocantins .

7. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

- 7.1. São obrigações do Órgão Gerenciador:
- a) gerenciar a Ata de Registro de Preços;
- b) prestar, por meio de seu representante, as informações necessárias, bem como atestar as Notas Fiscais oriundas das obrigações contraídas;
- c) emitir pareceres sobre atos relativos à execução da ata, em especial, quanto ao acompanhamento e fiscalização das entregas, à exigência de condições estabelecidas no Edital e à proposta de aplicação de sanções;
- d) assegurar-se do fiel cumprimento das condições estabelecidas na Ata, no instrumento convocatório e seus anexos;
- e) assegurar-se de que os preços contratados são os mais vantajosos para a Administração, por meio de estudo comparativo dos preços praticados pelo mercado:
- f) conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços;
- g) fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pelo Fornecedor Registrado;
- h) a fiscalização exercida pelo Órgão Gerenciador não excluirá ou reduzirá a responsabilidade do Fornecedor Registrado pela completa e perfeita execução

do objeto.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR REGISTRADO

- 8.1. São obrigações do Fornecedor Registrado:
- a) manter, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital;
- b) comunicar ao Gerenciador qualquer problema ocorrido na execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- c) atender aos chamados do Órgão Gerenciador, visando efetuar reparos em eventuais erros cometidos na execução do objeto da Ata de Registro de Precos;
- d) abster-se de transferir direitos ou obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços sem a expressa concordância do Órgão Gerenciador;
- e) executar o objeto conforme as exigências e especificações contidas no Edital e seus anexos;
- f) cumprir as demais obrigações dispostas no item 8 do Termo de Referência.

9. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1. A execução do objeto se dará nos termos do Anexo I - Termo de Referência.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 10.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar a Ata de Registro de Preços (ARP), deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e no Sistema de Cadastramento de Fornecedor Estadual, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e na ARP e das demais cominações legais.
- **10.2.** Pelo atraso injustificado, pela inexecução total ou parcial do objeto, a Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins poderá, garantindo ao Fornecedor Registrado o devido processo legal, o contraditório, a ampla defesa e os recursos cabíveis, aplicar, sem prejuízo de outras sanções previstas no Edital, na ARP e demais legislações aplicáveis à espécie e sem prejuízo das responsabilidades penal e civil, as seguintes sanções abaixo discriminadas:
- I) advertência por escrito sempre que verificadas pequenas falhas corrigíveis;
- II) multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, a contar da data da Notificação do Fiscal da Contratação (via internet, correio ou outro) até cessar a inadimplência, pelo atraso injustificado na execução do objeto, calculada sobre o valor da contratação em atraso;
- III) multa compensatória/indenizatória de 10% (dez por cento) pela não execução do objeto contratado, calculada sobre o valor contratado, sem prejuízos das demais cominações legais;
- IV) multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, a contar da data da Notificação do Fiscal da Contratação (via internet, correio ou outro) até cessar a inadimplência, pelo descumprimento de qualquer cláusula contratual ou obrigação prevista no Edital e/ou na ARP, e não discriminado nos incisos anteriores, sobre o valor da contratação em descumprimento;
- V) suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- VI) 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, na forma da Lei, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- VII) após o 20º (vigésimo) dia de inadimplência, a Administração terá direito de recusar a execução da contratação, de acordo com sua conveniência e oportunidade, comunicando à adjudicatária a perda de interesse no recebimento da nota fiscal/fatura para pagamento do objeto, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Instrumento;
- VIII) a inadimplência da Contratada, independentemente do transcurso do prazo estipulado na alínea anterior, em quaisquer dos casos, observado o interesse da Contratante e a conclusão dos procedimentos administrativos pertinentes, poderá implicar a imediata rescisão unilateral da ARP, com a aplicação das penalidades cabíveis;
- IX) ocorrida a rescisão pelo motivo retrocitado, a Contratante poderá contratar o remanescente mediante dispensa de licitação, com fulcro no art. 24, XI, da Lei Federal n. 8.666/93, observada a ordem de classificação da licitação e as mesmas condições oferecidas pela licitante vencedora, ou adotar outra medida legal para execução do objeto ora contratado;
- X) quando aplicadas as multas previstas, mediante regular processo administrativo, poderão elas serem compensadas pelo Departamento Financeiro da Contratante, por ocasião do pagamento dos valores devidos, nos termos dos arts. 368 a 380 da Lei n. 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil);
- XI) na impossibilidade de compensação, nos termos da alínea anterior ou, inexistindo pagamento vincendo a ser realizado pela Contratante, ou, ainda, sendo este insuficiente para possibilitar a compensação de valores, a Contratada será notificada a recolher aos cofres do Erário a importância remanescente das multas aplicadas, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data do recebimento, pela Contratada, do comunicado formal da decisão definitiva de aplicação da penalidade, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis;
- XII) as sanções acima descritas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração;
- XIII) o valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 10% (dez por cento) do valor da contratação;
- XIV) nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito;
- XV) a multa, aplicada após regular processo administrativo, deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, ou ainda, quando for o caso, será cobrada judicialmente;
- XVI) as sanções aqui previstas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra e nem impede a sobreposição de outras sanções previstas na Lei Federal n. 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações;
- XVII) a aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo próprio de averiguação de possível inexecução contratual, que assegurará o contraditório e a ampla defesa e os recursos cabíveis, observando-se o que é previsto na Lei n. 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei n. 9.784, de 1999;
- XVIII) a(s) Autoridade(s) Competente(s), na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena,

bem como o dano causado à Administração, observado os princípios da proporcionalidade, da razoabilidade e da dosimetria.

11. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- **11.1.** Os pagamentos serão efetuados após análise da conformidade dos materiais adquiridos com o discriminado na respectiva nota fiscal e o atesto do Fiscal da Contratação, que é condição indispensável para o pagamento da nota fiscal.
- 11.2 É concedido um prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da data da protocolização da Nota Fiscal/Fatura juntamente com a nota de empenho para conferência e aprovação do recebimento do objeto deste Edital.
- 11.3 Após o prazo de conferência e aprovação do recebimento do objeto deste Edital e comprovada a manutenção das exigências da habilitação, o pagamento devido será efetuado diretamente na conta-corrente da Contratada no prazo de até 25 (vinte e cinco) dias corridos, contados da data do atesto de conformidade da nota fiscal.
- 11.4 Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erros ou incorreções, o prazo estipulado no subitem 23.2 passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.
- 11.5. Para a efetivação do pagamento, a Licitante vencedora deverá apresentar regularidade no SIAFE-TO, prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- 11.6. Ocorrendo atraso no pagamento, desde que este não decorra de ato ou fato atribuível à Contratada, o valor devido poderá ser acrescido de atualização financeira, se assim requerido pela Contratada, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, com base no IPCA/IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo, calculados mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = N \times VP \times I$

Onde:

EM = Encargos Moratórios

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

- I = Índice de compensação financeira, assim apurado: I = (IPCA/100)/365.
- 11.7. Por eventuais atrasos injustificados no pagamento devido à Contratada, esta fará jus a juros moratórios de 0,01667% ao dia, alcançando-se 6% (seis por cento) ao ano (Lei Federal n. 10.406/02, artigo 406).
- 11.8. Não será concedido reajuste ou correção monetária do valor da ata.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Independente de sua transcrição, o edital e seus anexos, principalmente a proposta de preços e os documentos da proposta e da habilitação apresentados pelo Fornecedor Registrado no pregão farão parte desta Ata de Registro de Preços.

13. DO FORO

13.1. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas da presente Ata de Registro de Preços será competente o foro da Comarca da Capital do Estado do Tocantins.

A presente Ata, após lida e achada conforme, é assinada pelos representantes legais do ÓRGÃO GERENCIADOR e do FORNECEDOR REGISTRADO, por meio de assinatura eletrônica, utilizando-se do Sistema Eletrônico de Informações - SEI.

	Palmas - TO,	de	de 2022
PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA			
(Nome do Representante)			
(Cargo do Representante)			



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Azevedo Rocha**, **Presidente da Comissão Permanente de Licitação**, em 06/12/2022, às 15:34, conforme art. 33, do Ato PGJ nº 120, de 06 de novembro de 2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.mpto.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador 0198985 e o código CRC FE89E636.

Quadra 202 Norte, Av. LO 4, Conj. 1, Lotes 5 e 6, Plano Diretor Norte, CEP: 77006-218, Palmas/TO. Telefone: (63) 3216-7600