



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 35/2015

O **Conselho Federal de Enfermagem – Cofen**, entidade fiscalizadora do exercício profissional *ex vi* da Lei nº. 5.905, de 12/07/1973, com sede no SCLN 304, Bloco E, Lote 9, Asa Norte, Brasília/DF, CEP: 70.736-550, CNPJ nº. 47.217.146/0001-57, e este Pregoeiro, designado pela Portaria Cofen nº. 465, de 23 de abril de 2015, tornam público, na forma da Lei nº. 10.520, de 17/07/2002, do Decreto nº. 5.450, de 31/05/2005, da Lei Complementar nº. 123, de 14/12/2006, e suas alterações, bem como subsidiariamente, da Lei nº. 8.666, de 21/06/1993 e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, ainda que não citadas expressamente, que se acha aberta licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, pelo critério de julgamento do **MENOR PREÇO GLOBAL**, mediante as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, constante do PAD Cofen nº. 499/2015.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

DATA DA REALIZAÇÃO: 03/11/2015

HORÁRIO: 09:30h (horário de Brasília/DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasnet.gov.br

CÓDIGO UASG: 389320

I. DOS OBJETOS

1.1 Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de hospedagem, organização e operacionalização de eventos para fornecimento e execução dos serviços de infraestrutura física, de pessoal e alimentação, fornecimento de material institucional e serviços de transporte para atender às necessidades do 7º Seminário Nacional de Fiscalização do Sistema Cofen/Conselhos Regionais de Enfermagem - Senafis que será realizado no período de 17 a 20 de novembro de 2015, em Porto de Galinhas/PE.

1.2. O local para realização do evento deverá ser o mesmo daquele que fornecer os serviços de hospedagem e alimentação.

1.3. Caso a empresa não seja grupo hoteleiro, a mesma deverá indicar na proposta o nome do hotel e endereço onde será prestado o serviço, bem como apresentar declaração do hotel confirmando o bloqueio de quartos e salas compatíveis em quantitativos e características descritas neste Termo de Referência, para atender ao evento.

1.4. Em caso de discordância entre as especificações deste objeto descritas no Comprasnet e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

II. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta do Código de Despesas nº. 6.2.2.1.1.33.90.93.003.002 – Congressos, Convenções, Conferências, Seminários e Simpósios.

III. DA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que:

a) tenham objeto social pertinente e compatível com o objeto licitado;

b) estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de



Fornecedores - SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI), por meio do sítio www.comprasnet.gov.br.

3.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

3.3. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Cofen responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.4. Não poderão participar deste Pregão:

- a) Empresário suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com o Cofen, durante o prazo da sanção aplicada;
- b) Empresas inidôneas incluídas/registradas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS ou no Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP; conforme inteligência da Lei nº 12.846, DE 1º DE AGOSTO DE 2013;
- c) Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- d) Empresário cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto deste Pregão;
- e) Empresário que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão, ou incorporação;
- f) Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

3.5. Não poderão participar da presente licitação consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.

3.6. Como requisito para participação neste Pregão, a licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos neste Edital.

3.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

IV. INFORMAÇÕES, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES AO EDITAL.

4.1. Os pedidos de esclarecimentos sobre este procedimento licitatório devem ser enviados ao Pregoeiro, até três (3) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico pregaoeletronico@cofen.gov.br.

4.2. Todo cidadão é parte legítima para impugnar o presente Edital. Qualquer impugnação deverá ser protocolizada até dois (2) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico pregaoeletronico@cofen.gov.br.

4.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Termo de Referência, decidir sobre a impugnação no prazo de vinte e quatro (24) horas.

4.4. Acolhida a impugnação aos termos deste Edital, designar-se-á nova data para a realização



da sessão pública, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

4.5. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br, por meio do seguinte link: [acesso livre>pregões>agendados](#), para conhecimento das licitantes e da sociedade em geral, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-lo para obtenção das informações prestadas.

V. DA PROPOSTA E DE SEU ENCAMINHAMENTO.

5.1. O licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.1.1. O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor total para a prestação dos serviços e a sua descrição em conformidade com as especificações e demais características do Termo de Referência – Anexo I, já considerados e inclusos todos os tributos, tarifas e todas as despesas decorrentes da execução do objeto.

5.1.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital.

5.1.3. O licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

5.1.4. O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº. 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nesse diploma normativo.

5.1.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta, ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou ao direito de preferência sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.

5.2. Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

5.2.1. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

5.3. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste edital, podendo ser prorrogada a pedido do Pregoeiro e com anuência do licitante.

5.3.1. Decorrido o prazo de validade das propostas sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

VI. DO PREÇO ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

6.1. Para fins de estimativa de valor a ser pago pelo Contratante à Contratada pela prestação dos serviços que é objeto do presente Edital, utiliza-se como referência o valor máximo de **R\$ 784.392,00** (setecentos e oitenta e quatro mil trezentos e noventa e dois reais), devendo ser respeitado os valores máximos descritos na planilha de formação de preços, anexo I do termo de referência, que é anexo I deste edital.

6.2. Os preços acima indicados já levam em conta todas e quaisquer despesas para a prestação dos serviços na forma descrita no Anexo I – Termo de Referência.



6.3. A quantia apresentada acima não indica qualquer compromisso futuro, tão-somente refletindo valor estimado utilizando-se como referencial máximo para contratação.

VII. DA ABERTURA DA LICITAÇÃO

7.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.comprasnet.gov.br.

7.2. A comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

7.3. Cabe 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

VIII. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1. O Pregoeiro analisará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

8.2. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

IX. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

9.1. Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances para o preço total do item, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

9.2. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

9.3. Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da ofertante.

9.4. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

9.5. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

9.6. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor for considerado inexequível.

9.7. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro, que informará, por meio de mensagem no sistema, o prazo de iminência.

9.8. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta (30) minutos aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

X. DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVAS.

10.1. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte, e houver proposta apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte igual ou até cinco por cento (5%) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

10.1.1. A microempresa, a empresa de pequeno porte ou a cooperativa mais bem classificada poderá, no prazo máximo de cinco (5) minutos contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar um último lance, com desconto necessariamente superior àquele apresentado pela primeira colocada, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto deste Pregão.



10.1.2. Não sendo vencedora a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa melhor classificada, na forma do subitem anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

10.1.3. No caso de equivalência dos descontos apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que se encontrem na hipótese descrita nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento do lance final do desempate.

10.2. Não ocorrendo a adjudicação nos termos previstos na condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da licitante detentora da proposta originalmente melhor classificada se, após a negociação, houver compatibilidade de preço com o valor estimado e a licitante for considerada habilitada.

XI. DA DESCONEXÃO DO PREGOEIRO

11.1. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

11.2. No caso de desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a dez (10) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e reiniciará somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.comprasnet.gov.br.

XII. DA NEGOCIAÇÃO

12.1. Encerrada a etapa de lances, concedido o benefício às microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas, de que trata o art. 44 da Lei Complementar nº. 123, de 14/12/2006, o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.

12.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

XIII. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

13.1. Encerrada a etapa de lances e concluída a negociação, quando houver, o Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

13.2. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital.

13.3. Será rejeitada a proposta que apresentar valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.

13.4. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Cofen ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

13.5. Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade de preço, o Pregoeiro solicitará da licitante o encaminhamento dos documentos de habilitação.

13.6. Se a proposta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.



13.7. Os valores de referencia estipulados no item 6.1 deste edital serão os valores máximos para contratação. Se após as etapas de lances e negociação o valor obtido for superior ao máximo definido, o pregoeiro desclassificará a proposta.

XIV. DA HABILITAÇÃO

14.1. A habilitação das licitantes será verificada por consulta on-line do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, e por meio da documentação complementar especificada neste Edital.

14.2. A licitante deverá apresentar habilitação parcial válida no SICAF ou apresentar os documentos que supram tal habilitação.

14.3. Será verificado, ainda, eventual descumprimento das vedações elencadas na alínea “b” do item 3.4, mediante consulta ao SICAF;

14.3.1. As consultas previstas na Condição anterior realizar-se-ão em nome da sociedade empresária licitante e também de eventual matriz ou filial e de seu sócio majoritário.

14.4. Para fins de habilitação, a licitante deverá apresentar, ainda, a seguinte documentação complementar:

14.4.1. Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).

14.4.2. Ao menos um (1) atestado de capacidade técnica expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante que comprove:

a) aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta licitação, demonstrando que a licitante executa ou executou contrato correspondente a 50% (cinquenta por cento) do valor estimado para a presente licitação;

b) Será aceito o somatório de atestados ou declarações para comprovar a capacidade técnica, desde que reste demonstrada a execução concomitante dos serviços.

14.4.3. Comprovação de capital social ou patrimônio líquido correspondente a 10% (dez por cento) do valor da contratação, na forma dos §§ 2º e 3º do artigo 31 da Lei 8.666/93. A comprovação será exigida somente no caso do proponente apresentar resultado inferior a 01 (um) nos índices de Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, obtidos no SICAF.

14.5. Para fins de habilitação, a verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

14.6. Os documentos que não estejam contemplados no SICAF deverão ser remetidos em conjunto com a proposta de preços, em arquivo único, por meio da ferramenta “Enviar anexo” do sistema Comprasnet, em conformidade com o item XV deste Edital.

14.7. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, as licitantes serão declaradas vencedoras.

XV. DO ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO

15.1. O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar, no prazo de quarenta (40) minutos, contados da solicitação do Pregoeiro, por meio da ferramenta “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet, em arquivo único, a proposta de preço de acordo com o modelo (anexo III) e adequada ao lance final, além da documentação de habilitação solicitada.

15.2. No momento encaminhar a documentação, havendo a necessidade de encaminhar dois ou mais, estes deverão ser compactados no formato “.zip” ou outro semelhante e enviados em arquivo único.



15.3. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

15.4. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado.

15.5. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial.

15.5.1 São exceções ao subitem acima:

a) aqueles documentos que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

b) Se a empresa interessada comprovar a centralização do recolhimento de contribuições na matriz, quando então todos os documentos deverão estar em nome desta.

15.6. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que forem analisados os documentos e o Pregoeiro registrar em ata a necessidade de envio de tais certidões atualizadas. O prazo é prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

15.7. A não regularização da documentação, no prazo previsto na subcondição anterior, implicará decadência do direito à adjudicação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, e facultará ao Pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

15.8. Os documentos remetidos por meio eletrônico deverão ser encaminhados em seu original ou cópia autenticada no prazo de três (3) dias para a sede do Cofen, contados do término da sessão.

15.9. O licitante que abandona o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta seção, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

XVI. DO RECURSO ADMINISTRATIVO

16.1. Declarada a vencedora, o Pregoeiro abrirá prazo de, pelo menos, trinta (30) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

16.2. O Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recurso manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

16.3. A recorrente que tiver sua intenção de interpor recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também no sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

16.4. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

16.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

XVII. DA VISTORIA



17.1. Após declarada a vencedora do certame, a comissão nomeada pelo Contratante fará diligência para vistoriar o local indicado na proposta do proponente vencedor, para avaliar a qualidade da hospedagem e do espaço para o evento;

17.2. Na ocasião da vistoria, o hotel a ser contratado deverá apresentar licença de funcionamento e atestado de vistoria (dentro do prazo de validade) expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária;

17.3. A comissão terá acesso a todas as dependências sociais do hotel, inclusive a cozinha para verificação das condições sanitárias do local;

17.4. Uma vez aprovada pela comissão, a licitante vencedora será adjudicada, caso contrário, será desclassificada e chamada a licitante subsequente, na ordem de classificação, para uma nova diligência.

XVII. DA CONTRATAÇÃO

18.1. A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante a celebração de termo de contrato, cuja minuta de seu instrumento se avista no Anexo II – Minuta do Contrato, deste Edital.

18.2. A Adjudicatária deverá, no prazo de 3 (Três) dias úteis contados da data da convocação, comparecer ao SCLN 304, Bloco E, Lote 9, Asa Norte, Brasília/DF, para assinar o termo do Contrato.

18.2.1. O prazo para a retirada do Contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

18.3. Caso a licitante vencedora não apresente situação fiscal regular quando da assinatura do Contrato, ou caso venha a recusar-se a assiná-lo, injustificadamente, dentro do prazo estabelecido na alínea anterior e durante o prazo de vigência de sua proposta, decairá do direito à contratação, sem prejuízo de sujeitar-se às sanções cabíveis, ficando facultado ao Cofen o direito de convocar a próxima licitante na ordem de classificação ou revogar a licitação.

XIX. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

19.1 Conforme descrito no item 5 do termo de referencia, anexo I deste edital.

XX. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

20.1 Conforme descrito no item 6 do termo de referencia, anexo I deste edital.

XXI. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

21.1. Para a prestação dos serviços aqui especificados, o contrato/nota de empenho decorrente do presente Termo de Referência terá o prazo de vigência contado a partir da data de retirada até a conclusão do serviço contratado, excluído o dia do começo e incluído o do vencimento, com eficácia após a publicação de seu extrato no Diário Oficial da União.

XXII. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

22.1. A fiscalização da execução do objeto do contrato será exercida por servidor nomeado pelo Contratante, nos termos do artigo 67 e 73 da Lei nº 8.666/93;



22.2. Ao Contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os itens fornecidos em desacordo com o estabelecido no presente Termo de Referência;

22.3. A fiscalização exercida pelo Gestor do Contratante não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada pela completa e perfeita execução dos itens deste Termo de Referência.

XXIII. DO PAGAMENTO

23.1. A Nota Fiscal deverá ser remetida com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis em relação à data de seu vencimento, para que o Fiscal do Contrato possa realizar sua verificação e, não havendo problemas, emitir o Atesto.

23.1.1. A nota fiscal deve estar preenchida com a descrição detalhada dos itens do objeto, o número da Nota de Empenho e os dados bancários da Contratada;

23.1.2. Junto com a Nota Fiscal, deverá apresentar a comprovação de regularidade, junto ao Sistema da Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), às Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da Contratada e da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT), sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira.

23.2. Sendo identificada cobrança indevida, os fatos serão informados à Contratada, e a contagem do prazo para pagamento será reiniciada a partir da reapresentação da Nota Fiscal devidamente corrigida.

23.3. O aceite dos serviços prestados por força desta contratação será feito mediante ateste das Notas Fiscais, correspondendo tão somente aos serviços efetivamente prestados.

23.4. Em hipótese alguma serão pagos serviços não utilizados.

23.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa do Contratante, o valor devido será atualizado financeiramente desde a data de vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso

XXIV. DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO

24.1. No interesse do Cofen, o valor inicial atualizado da contratação poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de vinte e cinco por cento (25%), com fundamento no art. 65, §§ 1º e 2º, da Lei nº. 8.666, de 21/06/1993.

24.1.1. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários.

24.1.2. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta cláusula, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

XXV. DAS PENALIDADES

25.1 Conforme descrito no item 12 do termo de referência, anexo I deste edital.



XXVI. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

26.1. O objeto deste Pregão será adjudicado, observado o critério **MENOR PREÇO GLOBAL**, à uma única licitante vencedora depois de decididos as intenções de recursos, quando houver, sujeito o certame à homologação pela Autoridade Competente deste Conselho Federal de Enfermagem.

XXVII. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1. Para solucionar quaisquer questões oriundas desta licitação, é competente, por disposição legal, o foro da Justiça Federal da sede do Cofen;

27.2. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública;

27.3. Fica assegurado ao Cofen o direito de, segundo seu interesse, revogar, a qualquer tempo e motivadamente, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente;

27.4. As licitantes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Cofen não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

27.5. O resultado do presente certame será divulgado no D.O.U. e no endereço eletrônico www.portalcofen.gov.br;

27.6. Para contagem de prazos neste Edital exclui-se o dia do início e inclui-se o dia do vencimento, considerando-se prorrogado até o 1º dia útil subsequente se o vencimento cair em dia sem expediente no Cofen;

27.7. Integram o presente Edital:

- a) Anexo I – Termo de Referência;
- b) Anexo II – Minuta de Contrato;
- c) Anexo III – Modelo de Proposta

Brasília-DF, 13 de outubro de 2015.

Reni Fernandes
Pregoeiro



ANEXO I DO EDITAL TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa (s) especializada (s) na (s) prestação (ões) de serviços de hospedagem, organização e operacionalização de eventos para fornecimento e execução dos serviços de infraestrutura física, de pessoal e alimentação, fornecimento de material institucional e serviços de transporte para atender às necessidades do 7º Seminário Nacional de Fiscalização do Sistema Cofen/Conselhos Regionais de Enfermagem - Senafis que será realizado no período de 17 a 20 de novembro de 2015, em Porto de Galinhas/PE.

1.2. O local para realização do evento deverá ser o mesmo daquele que fornecer os serviços de hospedagem e alimentação.

1.3. Caso a empresa não seja grupo hoteleiro, a mesma deverá indicar na proposta o nome do hotel e endereço onde será prestado o serviço, bem como apresentar declaração do hotel confirmando o bloqueio de quartos e salas compatíveis em quantitativos e características descritas neste Termo de Referência, para atender ao evento.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O Seminário Nacional de Fiscalização do Sistema Cofen/Conselhos Regionais de Enfermagem - Senafis é um evento que visa padronizar as estratégias e ações inerentes ao Processo de Fiscalização, atendendo as diretrizes políticas emanadas da gestão, viabilizando a permanente atualização de conhecimentos correspondentes à atividade-fim do Cofen e dos Conselhos Regionais de Enfermagem;

2.2. Foi deliberado na 1ª Reunião Extraordinária do Plenário – REP (29 e 30/07) a realização do 7º Senafis, em Porto de Galinhas/PE, nos dias 17 a 20 de novembro de 2015. O evento tem por finalidade proporcionar o entendimento quanto à importância da padronização das ações de fiscalização que venham fortalecer o desenvolvimento da Política Nacional de Fiscalização do Sistema Cofen/Conselhos Regionais de Enfermagem, visando favorecer a integração entre fiscais, coordenadores de fiscalização, advogados do Sistema e Conselheiros Federal e Regional;

2.3. Considerando que a estrutura organizacional do Cofen e do perfil de seu corpo funcional não dispõe de profissionais suficientes à realização do evento, faz-se necessária tal contratação.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO

3.1. HOSPEDAGEM

3.1.1. O hotel deverá estar situado em Porto de Galinhas/PE, possuir serviços de hospedagem e alimentação de no mínimo 3 (três) estrelas, de acordo com a classificação estabelecida pelo Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem – SBClass (Portaria Ministerial MTur Nº 100/2011).

3.1.2. A empresa licitante não é obrigada a estar credenciada ao Ministério do Turismo, contudo, o hotel deverá apresentar os padrões mínimos exigidos para classificação de hotel 3 (três) estrelas estabelecidos pelo Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem – SBClass, conforme a portaria supracitada.

3.1.3. Deverá acomodar 280 (duzentos e oitenta) hóspedes em regime de pensão completa (café da manhã, almoço e jantar), incluindo bebidas não alcoólicas como água, refrigerantes (normal e diet) e suco de frutas em todas as refeições, livremente.



3.1.4. Os hóspedes serão acomodados da seguinte forma:

Tipo	Check-in	Check-out	Quantidade Quartos	Quantidade de Diárias
Quarto Duplo	16/11/2015	20/11/2015	5	4
Quarto Duplo	17/11/2015	20/11/2015	135	3

3.1.5. Todos os apartamentos deverão ser do tipo suíte e conter, no mínimo, ar-condicionado, TV, telefone, frigobar e acesso à internet.

3.1.6. Deverá permitir o *check-out* até às 14 horas do dia 20/10/2015, sem a cobrança de uma nova diária.

3.1.7. A listagem com os nomes dos hóspedes e a devida composição, para acomodações nos apartamentos será fornecida à Contratada com antecedência mínima de 5 (cinco) dias da data de início do evento.

3.1.8. A Contratada deverá providenciar o *check-in* antecipado, só exigindo a apresentação de documento pessoal para identificação, para confirmação de entrada do hóspede.

3.1.9. As contas individuais de serviços utilizados pelos participantes que não constem deste Termo de Referência, serão de inteira responsabilidade destes, sendo que o Contratante não se responsabilizará por eventuais danos e/ou despesas adicionais, por exemplo: frigobar, telefonemas, bebidas, fax's, lavanderia etc., cabendo à Contratada total responsabilidade pelo controle e cobrança.

3.1.10. Das justificativas

Hospedagem de categoria 3 (três) estrelas: um dos requisitos básicos, além de ser uma acomodação confortável, é que serve refeições, principalmente jantar, que será necessário após um dia de atividades no seminário.

3.2. ESPAÇO FÍSICO

3.2.1. Serão necessários os seguintes espaços:

Item	Espaços Físicos	Check-in	Check-out	Quant. Salas	Quant. Diárias
1	Auditório (280 pessoas)	17/11/2015	20/11/2015	1	4
2	Sala de Reunião (30 pessoas)	18/11/2015	19/11/2015	1	2
3	Sala de Oficinas (55 pessoas)	19/11/2015	19/11/2015	4	1
4	Sala de Coordenação (15 pessoas)	16/11/2015	20/11/2015	1	5

3.2.2. Todos os ambientes deverão ter sistema de refrigeração com capacidade para manter uma temperatura agradável, considerando o número de pessoas quantificadas em cada recinto.

3.2.3. A sala para coordenação deverá ter porta com fechadura e a chave deverá ser disponibilizada para o responsável indicado pelo Contratante.

3.2.4. Todas as salas deverão estar no mesmo pavimento, sendo proibido o uso de biombos ou quarto para hóspedes como sala de apoio, visando facilitar a dinâmica do evento.

3.3. INFRAESTRUTURA

3.3.1. Deverá possuir infraestrutura física, conforme descrito abaixo:

Espaço/Item	Descrição das Instalações, Equipamentos e Montagens.
-------------	--



Auditório	<ul style="list-style-type: none">- Deve ter disponibilidade física e elétrica para instalação de equipamentos; estrutura de iluminação; cadeiras em formato auditório para acomodar 280 pessoas; mesa plenária em “T” que comporte até 8 (oito) pessoas;- 04 (quatro) microfones <i>wireless</i> (sem fio);- 03 (três) microfones de mesa, com haste flexível e removível, cápsula condensador e saída XLR. Led de cor vermelha próximo à cápsula, que acende quando o microfone é acionado e chama a atenção do operador para o mesmo acionar o canal respectivo;- 01 (uma) tribuna/púlpito em acrílico (aprox.1,20m altura x 50 cm larg x 40cm prof);- 08 (oito) prismas de mesa em formato horizontal, acrílico, dupla face, 25 cm x 10 cm, com 1 mm de espessura;- 02 (dois) projetores multimídia com potência e resolução compatíveis;- 02 (duas) telas de 150 polegadas;- 03 (três) notebooks com acesso à Internet para projeção e sonorização compatível com o ambiente e equipamentos:<ul style="list-style-type: none">Deverá ter apenas uma nova instalação do sistema operacional Microsoft Windows7 Professional ou superior, com os últimos ServicePacks e atualizações, em português, instalado em uma unidade lógica C:Bateria com duração mínima de uma hora em operação normal.Os equipamentos fornecidos deverão ser, preferencialmente, iguais, para facilitar a replicação das configurações via geração de imagens, não sendo admitidos mais de dois tipos de equipamentos diferentes.Processador Intel Core i3 com núcleo duplo de 2.0GHz no mínimo.Mínimo de 4GB de memória RAM.HD com capacidade mínima de 80GB.Tela com tamanho entre 14 e 15,4 polegadas.Controladora de vídeo integrada com no mínimo 1024MB de memória compartilhada.Teclado com todos os caracteres da língua portuguesa em conformidade com o padrão ABNT-2.Unidade de DVD-RW interna.Mínimo de 3 (três) portas USBs.1 (uma) porta de rede Fast ou Gigabit Ethernet.Interface de comunicação wireless que implemente os padrões 802.11b/g/n. **para contingência, caso a rede cabeada não esteja disponível.Sistema de alimentação com capacidade para 110V/220V.Todos os equipamentos ofertados devem vir acompanhados de mouse (ótico ou laser) e mousepad.Todos os equipamentos ofertados devem vir acompanhados de teclado numérico.Todos os equipamentos ofertados devem ter gradações neutras das cores preta e cinza, e manter o mesmo padrão de cor.Trava antifurto composta por cabo de aço galvanizado de alta resistência, com cadeado acoplado com segredo de 4 dígitos. Comprimento do cabo no mínimo de 1,70m.- 01 (uma) plataforma (praticável) para mesa plenária, medindo no mínimo 2 x 1 x 0,50m;- 01 (uma) bandeira do Brasil e 01 (uma) bandeira do Estado de Pernambuco, medindo 0,90m x 1,30m, em tecido, com mastro interno em madeira.
Sala de reunião	<ul style="list-style-type: none">- Deve possuir mesas em “U” e cadeiras suficientes para acomodar 30 pessoas;- 01 (um) notebook com acesso a Internet (com as mesmas especificações acima citadas);- 01 (uma) impressora colorida a laser, com cartucho (tinta colorida e preta);
Sala de Oficinas	<ul style="list-style-type: none">- Deve possuir mesas e cadeiras suficientes para acomodar 55 pessoas;
Sala de coordenação	<ul style="list-style-type: none">- Deve possuir mesas e cadeiras suficientes para acomodar 15 pessoas;- 01 (um) notebook com acesso a Internet (com as mesmas especificações acima citadas);- 01 (uma) impressora colorida a laser, com cartucho (tinta colorida e preta);



Recepção do evento	<p><u>No dia 17 e 18/11:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Deve possuir mesas que comportem 2 (dois) notebooks e 2 (duas) impressoras de etiqueta;- 8 (oito) cadeiras- 2 (dois) notebooks com acesso a Internet (mesmas especificações acima citadas);- 2 (duas) impressoras de etiqueta; <p>Disponibilizar mídia contendo a última versão dos drivers compatíveis com o sistema operacional dos notebooks e all-in-one multitouch. Todas as impressoras devem ser da mesma marca e modelo. Tipo de impressão térmica direta ou indireta. Cortador automático. Velocidade de impressão mínima de 102mm/s. Resolução mínima de 203DPI (8dots/mm). Largura de impressão mínima de 52mm. Interface de comunicação USB, com cabo. Alimentação de etiqueta por rolo contínuo ou pré-cortado. Código de barras suportados: Code 39 (Full ASCII), 128 UCC, 128 subset A/B/C, EAN 8, EAN 13, EAN 128. Alimentação bivolt, preferencialmente automático, em 110V/220V (aceitaremos o uso de transformadores, desde que compatíveis com a carga necessária para atender as impressoras). Caso o tipo de impressão seja térmica indireta todas as impressoras devem vir com 1 fita de impressão nova. Devem vir com rolo de etiqueta com no mínimo 300 (trezentas) etiquetas no tamanho de 9 cm de largura por 4 cm de altura.</p> <p><u>No dia 19 e 20/11:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Mesas para 1 (um) notebook e 1 (uma) impressora;- 4 cadeiras;- 1 (um) notebook;- 1 (uma) impressora. <p><u>Access Point (17 a 20/11)</u></p> <p>Ponto de Acesso para rede sem fio, no padrão 802.11 b/g/n, contendo fonte de alimentação automática que suporte variação de tensão de entrada de 100 a 240V e variação de frequência de 50 a 60 Hz.</p> <p>01 (uma) porta Ethernet com conector RJ-45 fêmea com suporte a detecção automática (simultânea) para 10BASE-T e 100BASE-TX, compatível com o padrão IEEE 802.3af.</p> <p>Deverá ser fornecido com 2 antenas removíveis dual-band 2,4/5,15GHz, com ganho de 2dB e conector R-SMA e com kit para fixação em parede.</p> <p>Até 64 usuários sem fio no padrão 802.11b/g/n simultaneamente.</p> <p>Configuração e gerenciamento via porta Telnet e Web.</p> <p>Deverá suportar múltiplo SSID, permitindo SSIDs ficarem juntas ou isoladas.</p> <p>Suporte a velocidade de transmissão de dados de 108Mbps no modo SuperG e Wireless N.</p> <p>Suporte a WDS bridging para ponto-a-ponto, ponto-a-multiponto, repetidor e modo cliente.</p> <p>Recursos para detecção de Access Points vampiros.</p> <p>Suporte a autenticação no padrão IEEE 802.1X com EAP-TLS, EAP-TTLS, e PEAP</p> <p>Suporte a autenticação WPA-PSK</p> <p>Suporte a autenticação e filtragem por MAC address.</p> <p>Suporte a criptografia WPA/WPA2 com AES e TKIP e WEP 64/128/152-bit.</p> <p>Fontes com alimentação automática que suporte variação de tensão de entrada de 100 a 240V e variação de frequência de 50 a 60 Hz (aceitaremos o uso de transformador, desde que compatível com a carga necessária para atender o equipamento).</p>
Internet	<p>- Disponibilização de internet wireless (sem fio) para 15 pessoas no dia 16/11 e para 280 pessoas nos dias 17 a 20/11, com pelo menos 10 MB de velocidade, em todos os espaços do hotel.</p>



3.3.2. Deverá possuir infraestrutura de pessoal, conforme descrito abaixo:

Recursos Humanos	Descrição	Justificativa	Data	Qtd.	Horário
Técnico em Informática	Capacitados para prestar serviços de instalação e suporte em informática durante todos os dias do evento.	-	17/11	1	14h às 22h
			18/11	1	8h às 18h (intervalo de 2h para almoço)
			19/11		8h às 18h (intervalo de 2h para almoço)
			20/11		8h às 12h
Técnico de equipamentos audiovisuais:	Capacitados para instalação, operação e manutenção de equipamentos audiovisuais (incluindo sonorização e projeção) adequados para realização dos serviços durante todos os dias do evento.	-	17/11	1	14h às 22h
			18/11	2	8h às 18h (intervalo de 2h para almoço)
			19/11		8h às 18h (intervalo de 2h para almoço)
			20/11		8h às 12h
Recepcionistas	Profissionais com experiência em recepção, boa aparência, dinamismo, simpatia e escolaridade pelo menos de nível médio. Traje: terno, vestido ou uniforme (cor preta), sapato delicado.	Os profissionais são necessários para recepcionar os convidados, determinar lugares marcados, assessorar a distribuição de microfones entre os participantes, auxiliar no credenciamento, distribuir materiais do evento, esclarecer questionamentos sobre o evento, dentre outras atividades essenciais ao evento. Neste caso, devido ao fato de o Conselho Federal de Enfermagem não possuir em seu quadro funcional pessoas capacitadas para a atividade, conclui-se a necessidade de contratação do profissional especializado.	17/11	6	15h às 22h
			18/11	5	8h às 18h (intervalo de 2h para almoço)
			19/11	5	8h às 18h (intervalo de 2h para almoço)
			20/11	3	8h às 12h



Mestre de Cerimônia	Com experiência mínima de 5 (cinco) eventos, boa dicção e timbre de voz, desenvoltura, traje adequado (formal e discreto), responsável pela organização e bom andamento do cerimonial, preparação da mesa diretora e de nominatas. O profissional deve ter capacidade de desempenhar eventuais imprevistos no roteiro do cerimonial e conduzir as atividades realizadas no auditório durante todos os dias de evento, assim como a elaboração do roteiro das atividades, de acordo com as informações fornecidas pela organização do evento (com antecedência mínima de um dia do início do evento), sujeito à aprovação da organização.	Diante da grade de programação que haverá no evento - como cerimônia de posse, palestras, mesas-redondas entre outras -, é necessária a sua condução por profissional capacitado, que consiga apresentar e conduzir as atividades dos palestrantes, conselheiros e demais participantes, desde a abertura até o encerramento do Seminário, seguindo o roteiro de forma correta e coesa. Neste caso, devido ao fato de o Conselho Federal de Enfermagem não possuir em seu quadro funcional pessoas capacitadas para a atividade, conclui-se a necessidade de contratação do profissional especializado.	17/11	1	18h às 23h
			18/11		8h às 18h (intervalo de 2h para almoço)
			19/11		8h às 18h (intervalo de 2h para almoço)
			20/11		8h às 12h

3.4. ALIMENTAÇÃO

3.4.1. O *Coffee-break** deverá ser conforme descrito abaixo:

Descrição	Quantidade de Coffee-Break	Data	Período do dia	Quantidade de Pessoas
Para todos os participantes do evento	2	18/11 e 19/11	Tarde	280

*Sugestão de Coffee-Break: Água mineral com e sem gás, café, leite, chá, 02 (dois) tipos de sucos de fruta naturais, 02 (dois) tipos de refrigerante (normal e dietético), 02 (dois) tipos de mini sanduíches, pão de queijo, 03 (três) tipos de salgados finos (religiosa de frango, croissant, esfirra), bolo, petit four diversos, quiche, salada de frutas.

3.4.2. O regime de alimentação deve ser pensão completa (café da manhã, almoço e jantar). As bebidas devem estar inclusas em todas as refeições, cujo valor deverá ser contemplado na diária dos quartos.

3.4.3. A sugestão de cardápio mínimo para almoço/jantar referido no item 3.4.2 é o seguinte:

- a) 4 (quatro) opções de pratos frios (saladas/cremes/mousses e/ou frutas): salada de frango defumado com abacaxi e especiarias; salada de três folhas com muçarela de búfala, tomate seco, kani-kama, gergelim ao molho de mel e mostarda; grão de bico com ricota; salada de abacaxi com camarão, iogurte natural, alho poro, molho inglês e curry; salada capri (tomate, caqui, muçarela de búfala); maionese de legumes com batata palha; salpicão de frango com presunto e melão; salada margutta-endívias, alface americana, radicchio, agrião, tomate cereja e queijo;



- b)** 2 (dois) tipos de carnes (vermelha, branca e/ou pescado): Escalope de filé ao molho madeira com champignons; filé flambado ao molho de sálvia; lombo assado com alecrim ao molho de mel; pernil com purê de maçã; lagarto recheado com molho rotti; pescada grelhada com manteiga ervas e uvas; bobó de camarão; badejo ao molho de ervas finas com alho poró; Haddock ao molho de alcaparras; pintado empanado ao molho de camarão; peito de frango em cubos ao molho de curry com leite de côco; peru a californiana;
- c)** 2 (dois) tipos de massa recheada ou não: canelone, penne, talharim, ravióli;
- d)** 2 (dois) tipos de molho: branco, quatro queijos, de tomate, pesto, ao sugo;
- e)** 4 (quatro) tipos de guarnições; arroz branco, arroz com açafrão, arroz primavera, arroz com uva passa, arroz com brócolis, arroz à piemontesa, purê de batatas, purê de mandioquinha, purê de abóbora, legumes na manteiga, batata palha, batata souté, farofa;
- f)** 2 (dois) tipos de sobremesas; doces, frutas, tortas, mousses ou sorvetes, torta de limão, torta alemã, salada de frutas com chantilly, frutas da estação em fatias, mousse de chocolate, mousse de maracujá, doces em compotas com queijo fresco, sorvete de creme com banana flambada, sorvete de côco com calda de chocolate e menta;

3.4.4. A Mesa de Café deverá ser montada e servida próximo do auditório e das salas, conforme descrito abaixo:

Data	Horário	Quantidade de Pessoas
18/11	8h às 18h	280
19/11	8h às 18h	280
20/11	8h às 12h	280

*Sugestão de itens para a Mesa do Café: Água mineral sem gás, Café, 02 tipos de chá, sachês de açúcar e adoçante (suficientes para todo o período de evento).

3.4.5. O jantar institucional de confraternização deverá ser realizado no dia 17/11/2015, das 21h às 1h, para 280 pessoas sentadas, em ambiente privativo, com montagem de som e espaço livre, além de serviço de bufê completo, incluindo pratos frios, pratos quentes e sobremesa.

3.4.6. O ambiente em que será realizado o jantar institucional deve possuir disponibilidade física e elétrica para instalação de equipamentos, estrutura de iluminação e ar condicionado ou sistema de refrigeração que comporte o número de pessoas no recinto. A montagem e manutenção do som, assim como, serviço de DJ ou banda musical para o som ambiente também devem ser providenciadas pela Contratada.

3.4.7. A distribuição das mesas deverá ser de no mínimo 47 mesas com 6 lugares totalizando 283 lugares.

3.4.8. As louças, talheres, cestas, bandejas, guardanapos, toalhas e capas longas para cadeiras (cor branca ou preta) são de responsabilidade da Contratada. As bebidas serão servidas na mesa e cada garçom atenderá no máximo 6 (seis) mesas.

3.4.9. O cardápio do jantar institucional deverá ser definido juntamente com o Contratante, mediante aprovação da organização do evento, devendo conter no mínimo: entrada - 4 opções de pratos frios; prato principal - 2 tipos de carnes, vermelha e branca e/ou pescado, com as respectivas guarnições e 2 tipos de massa, além de sobremesa - 2 tipos de doces, frutas da estação, sorvetes e café expresso e bebidas - 2 tipos de suco de frutas natural, água mineral com e sem gás e 2 tipos de refrigerante normal e diet/ light.



3.4.10. O jantar institucional deverá ser realizado no mesmo hotel onde serão hospedados os participantes, a fim de evitar transtornos com o deslocamento e poupar gastos com a contratação de serviços de transporte.

3.5. DECORAÇÕES

3.5.1. O auditório (dia 17 a noite) e o ambiente que será servido o jantar institucional (dia 17 à noite) deverão ser decorados, contendo no mínimo, as variedades e quantidades especificadas a seguir:

- 3 (três) arranjos tipo jardineira para mesa diretora com, pelo menos, 3 (três) tipos de flores nobres tropicais e 4 (quatro) tipos de folhagens nobres, medindo, no mínimo, 3,0 m de comprimento por no máximo 0,5 m de altura, aproximadamente;
- 5 (cinco) arranjos de flores tropicais para uso em cima da mesa de solenidade. (altura máxima 0,30 m x largura máxima 2,00 m);
- 3 (três) arranjos com tripés com flores naturais para entrada do auditório;
- 2 (dois) arranjos com flores naturais, acondicionados em cachepôs, para utilização em mesas de centro ou de canto.
- 1 (uma) bancada receptiva, em madeira, altura aproximada 1m20 e 2m de largura;
- 2 (dois) sofás em couro ecológico ou equivalente, preto, de 3 lugares;
- 47 (quarenta e sete) florais acondicionados em cachepôs, para utilização em todas as mesas do ambiente do jantar.

3.5.2. Cumpre informar que os itens de organização/decoração previstos acima, não devem ser providenciados em duplicidade, apenas deslocados do Auditório no momento do jantar e depois devolvidos aos seus locais originais durante o restante do evento.

3.6. MATERIAL INSTITUCIONAL

3.6.1. Descritivo do material:

Item	Descrição	Quantidade
Camiseta	Modelo: tradicional masculina e feminina; em tecido <i>dry fit</i> (poliamida ou poliéster); cor: cinza; detalhes: manga curta, gola em formato V, impressão sublimação frente e verso, 4x4 cores, costura simples; tamanhos P, M, G, GG e XG. A Contratada deverá entregar cada camiseta, individualmente embalada em saco plástico transparente, armazenada em caixa de papelão com o conteúdo devidamente identificado (tamanho e quantidade de peças). A listagem com os tamanhos das camisetas serão fornecidos pelo Cofen após emissão do contrato.	280 unidades
Crachá	Dimensão 12 cm x 15 cm, em PVC flexível; Impressão 4/0 cores; devendo conter dois furos e ser acompanhado de cordão.	280 unidades
Folder de Programação	Material: papel couchê mate, 180 g; no formato A4; acabamento uma dobra; 4x4 cores.	280 unidades
Pasta Executiva com Bloco e Caneta	<u>Pasta executiva</u> no modelo portfólio em tecido tactel (cor a definir), com zíper e costura. Interior contendo bloco com 30 folhas em papel eco reciclado, timbradas com a logomarca do evento em 4/0 cores, dimensão A4, 75grs, bolso interno para documentos e suporte para caneta. Dimensão aproximada: 30x25cm. Impressão na parte frontal em 4/0 cores; <u>30 folhas brancas coladas em bloco;</u> <u>Caneta ecológica</u> de papelão (Kraft), carga esferográfica preta, logomarca do evento, acionada por click, dimensão aproximadamente 14 cm x 3 cm.	280 unidades
Fundo de Palco	Dimensão aproximada de 4m x 3m, impressão em lona vinílica, amarras e estrutura metálica (box truss), 4/0 cores, com montagem, instalação e	1 unidade



	desmontagem.	
Banner	Em lona vinílica fosca, de 80 cm x 120 cm, impressão digital em 4/0 cores, com acabamento em bastão, ponteira e corda. Banners devem ser acompanhados por suporte regulável e resistente.	5 unidades
Fitas (pulseira)	Pulseira colorida para identificação dos grupos. Confeccionado com material sintético e lacre adesivo, em 5 cores distintas (56 unidades de cada cor). Medidas: 250 X 19 mm (aproximadamente).	280 unidades

3.6.2. Caberá ao Cofen fornecer, em até 5 (cinco) dias úteis após a emissão da nota de empenho, os arquivos contendo a arte a ser impressa nas camisetas, crachás, folders, pastas com bloco e caneta, fundo de palco e *banners*, bem como as informações necessárias à entrega do objeto.

3.6.3. Todo o material deve ser entregue impreterivelmente até o dia 16/11/2015, em Porto de Galinhas/PE, no local a ser informado pelo Cofen;

3.6.4. Os materiais deverão ser novos, de primeiro uso, estarem em embalagem lacrada de forma a permitir completa segurança durante o transporte, além de estarem em perfeitas condições por ocasião da recepção e identificados externamente com os dados constantes da Nota Fiscal;

3.6.5. O Contratante, por meio de servidor designado, fará análise e em caso de atendimento das especificações do edital, receberá os materiais. Caso os materiais estejam em desacordo com o indicado, a Contratada deverá efetuar a substituição dos materiais em até 24 horas, contadas da notificação por escrito.

3.7. TRANSPORTE

3.7.1. Os serviços de transporte serão utilizados para transportar conferencistas, conselheiros federais e regionais, e convidados entre Aeroporto de Recife/PE a Porto de Galinhas/PE, ida e volta, com previsão para 280 (duzentos e oitenta) passageiros;

3.7.1.1. O número total de passageiros e a listagem contendo nome e documento de identificação, assim como o cronograma de chegadas e partidas de cada trecho serão informados à Contratada em até 4 (quatro) dias antes do início da prestação dos serviços.

3.7.2. Todos os veículos utilizados devem estar em bom estado de conservação e limpeza, ano de fabricação igual ou superior a 2012, com motorista, ar condicionado, bagageiro e som.

3.7.3. O serviço de transporte será executado conforme descrito a seguir:

Especificação	Qtde.	Diárias
Ônibus - 50 lugares	2	17/11/2015 – das 7h às 20h 20/11/2015 – das 10h às 15h - quilometragem livre, com motorista.
Van - 16 lugares	5	17/11/2015 – das 7h às 24h 20/11/2015 – das 6h às 16h - quilometragem livre, com motorista.
Van - 16 lugares	2	17 a 19/11/2015 – 24 horas 20/11/2015 – das 00h às 20h - quilometragem livre, com motorista.
Carro Executivo Veículo com ar condicionado,	1	16 a 20/11/2015 – das 8h às 24h - quilometragem livre, com motorista.



quatro portas, motorização 2.0, motor flex.		
--	--	--

3.7.4. Os pneus de todos os veículos deverão estar de acordo com as normas do CONTRAN;

3.7.5. Os veículos deverão estar com o seguro obrigatório e a documentação em dia;

3.7.6. Todas as despesas de manutenção, taxas e impostos dos veículos são de responsabilidade da Contratada;

3.7.7. O Fiscal do Contrato indicado pelo Cofen, juntamente com o preposto da Contratada, definirão o cronograma para movimentação dos veículos.

3.7.8. As despesas decorrentes de manutenção com os veículos, tais como limpeza de carburadores, regulagem de injeção eletrônica, limpeza e ajustes dos bicos injetores e outras afins, serão de responsabilidade exclusiva da Contratada, bem assim as despesas eventuais com guinchos ou similares.

3.7.9. As despesas com pneus e seus reparos e lavagem da viatura, mesmo durante os percursos contratados, correrão por conta da Contratada.

3.7.10. As despesas decorrentes de infração/multas, taxas, emolumentos, impostos e outras advindas da utilização ou do registro dos veículos correrão por conta da Contratada.

3.7.11. Comunicar ao Fiscal de Contrato, 12 horas antes, a relação contendo o tipo, marca/modelo e ano fabricação dos veículos que serão utilizados, e ainda, o nome e registro da Carteira Nacional de Habilitação dos respectivos motoristas.

3.7.12. Substituir imediatamente motoristas por outros igualmente qualificados, em casos eventuais de doença e outros afastamentos motivados.

3.7.13. Substituir imediatamente qualquer veículo que, por qualquer motivo, não tenha condições de prestar o serviço.

3.7.14. As viaturas devem estar em perfeito estado de limpeza e organização e os motoristas deverão apresentar-se devidamente uniformizados, com aparência pessoal adequada (cabelos curtos e sem barba para os homens; cabelos curtos ou presos para as mulheres);

3.7.15. A Contratada deverá fornecer uniforme – preferencialmente passeio completo preto para os motoristas - e seus complementos à mão-de-obra envolvida, de acordo com o clima da região e com o disposto no respectivo acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho;

3.7.16. A Contratada não poderá repassar os custos de qualquer um dos itens do uniforme e equipamentos a seus empregados;

3.7.17. Apresentar atestado de antecedente civil e criminal de toda mão-de-obra que será utilizada na contratação.

4. VISTORIA

4.1. Após declarada a vencedora do certame, a comissão nomeada pelo Contratante fará diligência para vistoriar o local indicado na proposta do proponente vencedor, para avaliar a qualidade da hospedagem e do espaço para o evento;

4.2. Na ocasião da vistoria, o hotel a ser contratado deverá apresentar licença de funcionamento e atestado de vistoria (dentro do prazo de validade) expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária;

4.3. A comissão terá acesso a todas as dependências sociais do hotel, inclusive a cozinha para verificação das condições sanitárias do local;



4.4. Uma vez aprovada pela comissão, a licitante vencedora será adjudicada, caso contrário, será desclassificada e chamada a licitante subsequente, na ordem de classificação, para uma nova diligência.

5. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.1. Além das obrigações resultantes da aplicação do Decreto nº 5.450/05, da Lei nº 10.520/02 e subsidiariamente da Lei nº 8.666/93 e demais normas pertinentes, são obrigações da Contratante:

- 5.1.1.** Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Edital e seus Anexos, especialmente deste Termo;
- 5.1.2.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas deste termo de referência e dos termos de sua proposta;
- 5.1.3.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 5.1.4.** Notificar a Contratada por escrito de quaisquer ocorrências relacionadas à execução do objeto, fixando prazo para a sua correção;
- 5.1.5.** Rejeitar, no todo ou em parte, o(s) serviço(s) executados fora da especificação ou com problemas;
- 5.1.6.** Efetuar o pagamento nas condições pactuadas, de acordo com os serviços prestados.

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

6.1. Além das obrigações resultantes da aplicação do Decreto nº 5.450/05, da Lei nº 10.520/02 e subsidiariamente da Lei nº 8.666/93 e demais normas pertinentes, são obrigações da Contratada:

- 6.1.1.** Indicar, quando da retirada da nota de empenho, o endereço, telefone fixo, celular de contato do escritório de representação em Brasília/DF, ou da sede da empresa, qualquer que seja seu endereço;
- 6.1.2.** Executar o objeto de acordo com as condições, prazo, especificações qualitativos e quantitativos estipulados neste Termo de Referência;
- 6.1.3.** Prestar todos os esclarecimentos e informações que forem solicitados pelo Contratante, de forma clara, concisa e lógica, atendendo de imediato às reclamações;
- 6.1.4.** Levar, imediatamente, ao conhecimento do fiscal do contrato do Contratante, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;
- 6.1.5.** Remover, reparar, corrigir, refazer ou substituir a suas expensas, no todo ou em parte, os serviços e/ou material no qual forem constatados falha, defeito, incorreção ou qualquer dano, em até 2 horas;
- 6.1.6.** Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante fornecimento do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante;
- 6.1.7.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua



proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;

6.1.8. Manter todas as condições de habilitação e qualificação, que ensejaram sua contratação, inclusive quanto à qualificação econômico-financeira;

6.1.9. Arcar com todos os encargos sociais e trabalhistas, previstos na legislação vigente, e de quaisquer outros em decorrência da sua condição de empregadora, no que diz respeito aos seus colaboradores;

6.1.10. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham ser vítimas os seus colaboradores em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias e lhes assegurando as demais exigências para o exercício das atividades;

6.1.11. Cumprir rigorosamente os prazos estipulados no Edital e seus Anexos;

6.1.12. A contratada é plenamente responsável pela qualidade e validade das refeições que serão servidas durante os dias de evento. Deverá existir um responsável capacitado que observe as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos;

6.1.13. Efetuar a reposição dos profissionais, em caráter imediato, em eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho, além do previsto na legislação, respeitando a carga horária de cada profissão.

7. FUNDAMENTO LEGAL

7.1. A prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência, obedecerá ao disposto na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005 e subsidiariamente, as normas da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

8. MODALIDADE DE LICITAÇÃO

8.1. Pelo fato do objeto ter características comuns, uma vez que a caracterização dos produtos e serviços enseja definições objetivas com base em especificações de serviços de mercado, recomenda-se que seja adotada a modalidade pregão na forma eletrônica, pelo critério do Menor Preço.

8.2. Não será admitido consórcio de empresas por inexistirem complexidade ou vulto que justifiquem tal arranjo empresarial.

9. FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto do contrato será exercida por servidor nomeado pelo Contratante, nos termos do artigo 67 e 73 da Lei nº 8.666/93;

9.2. Ao Contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os itens fornecidos em desacordo com o estabelecido no presente Termo de Referência;

9.3. A fiscalização exercida pelo Gestor do Contratante não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada pela completa e perfeita execução dos itens deste Termo de Referência.

10. ADJUDICAÇÃO

10.1. O julgamento das propostas de preços será pelo critério do MENOR PREÇO POR LOTE, sendo declarada vencedora a Licitante que apresentar o Menor Preço e que atender a todos os requisitos e exigências constantes deste termo de referência.

11. FORMA DE PAGAMENTO



11.1. A Nota Fiscal deverá ser remetida com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis em relação à data de seu vencimento, para que o Fiscal do Contrato possa realizar sua verificação e, não havendo problemas, emitir o Atesto.

11.1.1. A nota fiscal deve estar preenchida com a descrição detalhada dos itens do objeto, o número da Nota de Empenho e os dados bancários da Contratada;

11.1.2. Junto com a Nota Fiscal, deverá apresentar a comprovação de regularidade, junto ao Sistema da Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), às Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da Contratada e da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT), sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira.

11.2. Sendo identificada cobrança indevida, os fatos serão informados à Contratada, e a contagem do prazo para pagamento será reiniciada a partir da reapresentação da Nota Fiscal devidamente corrigida.

11.3. O aceite dos serviços prestados por força desta contratação será feito mediante ateste das Notas Fiscais, correspondendo tão somente aos serviços efetivamente prestados.

11.4. Em hipótese alguma serão pagos serviços não utilizados.

11.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa do Contratante, o valor devido será atualizado financeiramente desde a data de vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso

12. PENALIDADES

12.1. A Contratada se sujeita às penalidades abaixo estipuladas, que só deixarão de ser aplicadas nas seguintes hipóteses:

a) comprovação, pela Contratada, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento contratual;

b) manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis ao Contratante.

12.2. No caso de atraso injustificado, assim consideradas a inexecução parcial ou a inexecução total do objeto, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº. 8.666, de 21/06/1993, a Contratada ficará sujeita, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

a) advertência;

b) multa de:

- 20% (vinte por cento) sobre o valor adjudicado, acaso descumpridos os prazos contratuais ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 30% (trinta por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;



c) suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o Cofen pelo prazo de até dois (2) anos.

12.3. Se qualquer um dos motivos ocorrer por comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pelo Contratante, a Contratada ficará isenta das penalidades supramencionadas.

12.4. A multa, citada acima, será recolhida diretamente ao Contratante, no prazo máximo de quinze (15) dias corridos contados do recebimento da notificação; ou descontada dos pagamentos devidos.

12.5. Com fundamento no art. 7º da Lei nº. 10.520, de 17/07/2002, e no art. 28 do Decreto nº. 5.450, de 31/05/2005, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios e será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até cinco (5) anos, garantida a ampla defesa e o contraditório, sem prejuízo das demais cominações legais e multa, a licitante e a adjudicatária que:

- a) não assinar contrato quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b) apresentar documentação falsa;
- c) ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- d) não mantiver a proposta;
- e) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- f) comportar-se de modo inidôneo;
- g) fizer declaração falsa;
- h) cometer fraude fiscal.

12.6. As sanções de multa poderão ser aplicadas à contratada juntamente com as de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com o Cofen, e impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios.

12.7. Das decisões de aplicação de penalidade caberá recurso nos termos do art. 109 da Lei nº. 8.666, de 21/06/1993, observados os prazos ali fixados.

13. VIGÊNCIA

13.1. Para a prestação dos serviços aqui especificados, o contrato/nota de empenho decorrente do presente Termo de Referência terá o prazo de vigência contado a partir da data de retirada até a conclusão do serviço contratado, excluído o dia do começo e incluído o do vencimento, com eficácia após a publicação de seu extrato no Diário Oficial da União.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa do Contratante à continuidade do contrato.

15. RECURSOS ORÇAMENTARIOS

15.1. Os recursos orçamentários necessários ao atendimento do objeto deste Termo de Referência correrão pelo Orçamento do Cofen no exercício de 2015, e serão alocados pelo Departamento Financeiro deste conselho.

16. PROPOSTA DE PREÇOS

16.1. A proposta de preços deverá atender aos seguintes requisitos:



16.1.1. Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;

16.1.2. Conter especificação clara e completa do serviço ofertado, observadas as especificações constantes deste Termo e seu Anexo I;

16.1.3. Conter os preços unitários e o preço global dos itens descritos na Planilha (Anexo I) deste Termo. Os preços devem ser expressos em R\$ (reais) com aproximação de até duas casas decimais;

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. O valor final para o cumprimento do objeto do presente Termo de Referência será definido após a Cotação Prévia de Preços, que será realizada pelo Setor de Compras e Contratações.

17.2. O Contratante poderá realizar acréscimos ou supressões nas quantidades inicialmente previstas, respeitados os limites do artigo 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações, tendo como base os preços constantes da proposta da Contratada.

17.3. O Contratante se reserva o direito de paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução dos serviços, mediante pagamento único e exclusivo dos trabalhos já executados, por ajuste entre as partes interessadas, dos materiais existentes no local dos serviços, e a ele destinados.

Elaborado pela Astec/Cofen:

Shigeru Tsuchiya
Chefe da Assessoria Técnica

Aprovado pela Presidência:

Dra. Irene do Carmo Alves Ferreira
Vice Presidente do Cofen



ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

A proponente deverá preencher os itens da Planilha de Formação de Preços respectiva, conforme descritos no Termo de Referência e quantificados nas tabelas a seguir.

A proponente deverá preencher todos os itens do lote que irá cotar.

Nos valores informados deverão estar compreendidos, além dos tributos, todos e quaisquer encargos que, direta ou indiretamente, decorram da execução do objeto licitado.

LOTE I – HOSPEDAGEM, INFRA ESTRUTURA E ALIMENTAÇÃO

It.	Hospedagem	Qtde Quartos (A)	Quantidade de Diárias (B)	Valor da diária (C) R\$	Valor total (AxBxC) R\$
1	Quarto Duplo	5	4	1.063,00	21.260,00
2	Quarto Duplo	135	3	1.063,00	430.515,00

It.	Espaços Físicos	Qtde. Salas (A)	Quant. Diárias (B)	Valor da diária (C) R\$	Valor total (AxBxC) R\$
3	Auditório (280 pessoas)	1	4	13.448,00	53.792,00
4	Sala de Reunião (30 pessoas)	1	2	4.383,00	8.766,00
5	Sala de Oficinas (55 pessoas)	4	1	4.883,00	19.532,00
6	Sala de Coordenação (15 pessoas)	1	5	3.716,00	18.580,00

It.	Local/Equipamentos	Qtde. (A)	Quant. Diárias (B)	Valor da diária (C) R\$	Valor total (AxBxC) R\$
Auditório					
7	Microfone <i>wireless</i> (sem fio)	4	4	110,00	1.760,00
8	Microfone de mesa	3	4	96,00	1.152,00
9	Tribuna/púlpito em acrílico	1	4	673,00	2.692,00
10	Prisma de mesa	8	4	28,00	896,00
11	Projetor de multimídia	2	4	583,00	4.664,00
12	Tela de 150 polegadas	2	4	326,00	2.608,00
13	Notebook	3	4	383,00	4.596,00
14	Plataforma	1	4	930,00	3.720,00
15	Bandeira com mastro	2	4	201,00	1.608,00
Sala de reunião					
16	Notebook	1	2	400,00	800,00
17	Impressora colorida a laser	1	2	343,00	686,00
Sala de coordenação					
18	Notebook	1	5	390,00	1.950,00
19	Impressora colorida a laser	1	5	360,00	1.800,00
Recepção do evento					
20	Notebook	3	2	400,00	2.400,00
21	Impressoras de etiqueta	3	2	240,00	1.440,00
22	Access Point	1	4	1.633,00	6.532,00



It.	Recursos humanos	Qtde. (A)	Quant. Diárias (B)	Valor da diária (C) R\$	Valor total (AxBxC) R\$
23	Técnico em Informática	1	4	390,00	1.560,00
24	Técnico de equipamentos audiovisuais	1	1	346,00	346,00
25	Técnico de equipamentos audiovisuais	2	3	346,00	2.076,00
26	Recepcionistas	6	1	350,00	2.100,00
27	Recepcionistas	5	2	350,00	3.500,00
28	Recepcionistas	3	1	350,00	1.050,00
29	Mestre de Cerimônia	1	4	2.133,00	8.532,00

It.	Alimentação	Qtde. (A)	Quant. Diárias (B)	Valor por pessoa (C) R\$	Valor total (AxBxC) R\$
30	Coffee-Break (somente a tarde)	280	2	36,00	20.160,00
31	Mesa de Café (manhã e tarde)	280	3	33,00	27.720,00

LOTE II – JANTAR INSTITUCIONAL

It.	Especificação	Quantidade	Valor por pessoa R\$	Valor total R\$
1	Jantar	280	66,50	18.620,00

LOTE III – DECORAÇÃO

It.	Especificação	Qtde	Valor unit. R\$	Valor total R\$
1	Arranjos tipo jardineira para mesa diretora com, pelo menos, 3 (três) tipos de flores nobres tropicais e 4 (quatro) tipos de folhagens nobres, medindo, no mínimo, 3,0 m de comprimento por no máximo 0,5 m de altura, aproximadamente.	3	1.666,00	4.998,00
2	Arranjos de flores tropicais para uso em cima da mesa de solenidade. (altura máxima 0,30 m x largura máxima 2,00 m).	5	883,00	4.415,00
3	Arranjos com tripés com flores naturais para entrada do auditório	3	300,00	900,00
4	Arranjos com flores naturais, acondicionados em cachepôs, para utilização em mesas de centro ou de canto.	2	273,00	546,00
5	Bancada receptiva, em madeira, altura aproximada 1m20 e 2m de largura.	1	516,00	516,00
6	Sofá em couro ecológico ou equivalente, preto, de 3 lugares.	2	310,00	620,00
7	Florais acondicionados em cachepôs, para utilização em todas as mesas do ambiente do jantar.	47	200,00	9.400,00

LOTE IV – MATERIAL INSTITUCIONAL

It.	DESCRIÇÃO	Qtde.	Valor unit. R\$	Valor total R\$
1	Camiseta	280	42,00	11.760,00
2	Crachá	280	7,30	2.044,00
3	Folder de Programação	280	5,00	1.400,00
4	Pasta Executiva com Bloco e Caneta	280	54,00	15.120,00
5	Fundo de Palco	1	3.133,00	3.133,00
6	Banner	5	256,00	1.280,00



7	Fitas (pulseira)	280	2,80	784,00
---	------------------	-----	------	--------

LOTE V - TRANSPORTE

It.	Alimentação	Qtde. (A)	Quant. Diárias (B)	Valor por dia (C) R\$	Valor total (AxBxC) R\$
1	Ônibus	2	2	2.433,00	9.732,00
2	Van	5	2	1.900,00	19.000,00
3	Van	2	4	1.900,00	15.200,00
4	Carro executivo Veiculo com ar condicionado, quatro portas, motorização 2.0, motor flex.	1	5	1.383,00	6.915,00

Justificativa para a adjudicação pelo menor valor global:

Na divisão dos lotes deste procedimento foi observada a economia de escala, bem como, as atividades de coordenação, planejamento e execução complexas destacadas em especial no lote I deste Termo de Referência, (conforme inteligência do Acórdão nº. 517/2012 – TCU 2ª Câmara).



ANEXO II – DO EDITAL MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N°. ____/2015

CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O CONSELHO FEDERAL DE ENFERMAGEM – COFEN E A SOCIEDADE EMPRESÁRIA _____.

O **CONSELHO FEDERAL DE ENFERMAGEM – COFEN**, entidade fiscalizadora do exercício profissional *ex vi* da Lei n°. 5.905, de 12/07/1973, com sede no SCLN 304, Bloco E, Lote 9, Asa Norte, Brasília/DF, CNPJ n°. 47.217.146/0001-57, representado, neste ato, por seu Presidente **Dr. MANOEL CARLOS NERI DA SILVA**, brasileiro, enfermeiro, portador da carteira COREN/RO n°. 63.592, inscrito no CPF sob o n°. 350.306.582-20, e por seu 1º Tesoureiro **Dr. JEBSON MEDEIROS DE SOUZA**, brasileiro, enfermeiro, portador da carteira profissional COREN/AC n°. 95621, inscrito no CPF sob o n°. 508.180.402-97, doravante denominado, e a sociedade empresária _____, inscrita no CNPJ sob o n°. _____, com sede na _____, representada, neste ato, na forma de seus atos constitutivos, por _____, inscrita no CPF sob o n°. _____, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente contrato, realizado mediante procedimento licitatório, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO n°. 035/2015**, decorrente do Processo Administrativo Cofen n°. **499/2015**, observadas as especificações constantes do Edital, regido pela Lei n°. 10.520/2002, Decreto n°. 5.450/05 e subsidiariamente a Lei n°. 8.666/93 e suas alterações, bem como pelas normas e condições abaixo:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa (s) especializada (s) na (s) prestação (ões) de serviços de hospedagem, organização e operacionalização de eventos para fornecimento e execução dos serviços de infraestrutura física, de pessoal e alimentação, fornecimento de material institucional e serviços de transporte para atender às necessidades do 7º Seminário Nacional de Fiscalização do Sistema Cofen/Conselhos Regionais de Enfermagem - Senafis que será realizado no período de 17 a 20 de novembro de 2015, em Porto de Galinhas/PE.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

2.1. Para a prestação dos serviços aqui especificados o contrato terá o prazo de vigência contado a partir da data de retirada até a conclusão do serviço contratado, excluído o dia do começo e incluído o do vencimento, com eficácia após a publicação de seu extrato no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E DO PAGAMENTO

3.1. O valor global deste Contrato é de R\$ _____ (_____), inclusos todos os custos e despesas, tais como e sem se limitar a: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Contrato.



3.2. A Nota Fiscal deverá ser remetida com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis em relação à data de seu vencimento, para que o Fiscal do Contrato possa realizar sua verificação e, não havendo problemas, emitir o Atesto.

3.2.1. A nota fiscal deve estar preenchida com a descrição detalhada dos itens do objeto, o número da Nota de Empenho e os dados bancários da Contratada;

3.2.2. Junto com a Nota Fiscal, deverá apresentar a comprovação de regularidade, junto ao Sistema da Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), às Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da Contratada e da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT), sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira.

3.3. Sendo identificada cobrança indevida, os fatos serão informados à Contratada, e a contagem do prazo para pagamento será reiniciada a partir da reapresentação da Nota Fiscal devidamente corrigida.

3.4. O aceite dos serviços prestados por força desta contratação será feito mediante ateste das Notas Fiscais, correspondendo tão somente aos serviços efetivamente prestados.

3.5. Em hipótese alguma serão pagos serviços não utilizados.

3.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa do Contratante, o valor devido será atualizado financeiramente desde a data de vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta do Código de Despesas nº. 6.2.2.1.1.33.90.93.003.002 – Congressos, Convenções, Conferências, Seminários e Simpósios.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.1. Além das obrigações resultantes da aplicação do Decreto nº 5.450/05, da Lei nº 10.520/02 e subsidiariamente da Lei nº 8.666/93 e demais normas pertinentes, são obrigações da Contratante:

5.1.1. Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações deste contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente deste Termo;

5.1.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas deste termo de referência e dos termos de sua proposta;

5.1.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;



5.1.4. Notificar a Contratada por escrito de quaisquer ocorrências relacionadas à execução do objeto, fixando prazo para a sua correção;

5.1.5. Rejeitar, no todo ou em parte, o(s) serviço(s) executados fora da especificação ou com problemas;

5.1.6. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas, de acordo com os serviços prestados.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. Além das obrigações resultantes da aplicação do Decreto nº 5.450/05, da Lei nº 10.520/02 e subsidiariamente da Lei nº 8.666/93 e demais normas pertinentes, são obrigações da Contratada:

6.1.1. Indicar, quando da assinatura do contrato, o endereço, telefone fixo, celular de contato do escritório de representação em Brasília/DF, ou da sede da empresa, qualquer que seja seu endereço;

6.1.2. Executar o objeto de acordo com as condições, prazo, especificações qualitativas e quantitativas estipulados neste contrato e no Termo de Referência, anexo I do edital;

6.1.3. Prestar todos os esclarecimentos e informações que forem solicitados pelo Contratante, de forma clara, concisa e lógica, atendendo de imediato às reclamações;

6.1.4. Levar, imediatamente, ao conhecimento do fiscal do contrato do Contratante, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;

6.1.5. Remover, reparar, corrigir, refazer ou substituir a suas expensas, no todo ou em parte, os serviços e/ou material no qual forem constatados falha, defeito, incorreção ou qualquer dano, em até 2 horas;

6.1.6. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante fornecimento do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante;

6.1.7. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;

6.1.8. Manter todas as condições de habilitação e qualificação, que ensejaram sua contratação, inclusive quanto à qualificação econômico-financeira;

6.1.9. Arcar com todos os encargos sociais e trabalhistas, previstos na legislação vigente, e de quaisquer outros em decorrência da sua condição de empregadora, no que diz respeito aos seus colaboradores;

6.1.10. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham ser vítimas os seus colaboradores em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias e lhes assegurando as demais exigências para o exercício das atividades;

6.1.11. Cumprir rigorosamente os prazos estipulados neste contrato, no Edital e seus Anexos;

6.1.12. A contratada é plenamente responsável pela qualidade e validade das refeições que serão servidas durante os dias de evento. Deverá existir um responsável capacitado que observe as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos;



6.1.13. Efetuar a reposição dos profissionais, em caráter imediato, em eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho, além do previsto na legislação, respeitando a carga horária de cada profissão.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO:

7.1 Conforme descrito no item 3 do termo de referencia, anexo I do edital, que é parte integrante deste instrumento, independentemente de sua transcrição.

CLÁUSULA OITAVA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

8.1. A fiscalização da execução do objeto do contrato será exercida por servidor nomeado pelo Contratante, nos termos do artigo 67 e 73 da Lei nº 8.666/93;

8.2. Ao Contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os itens fornecidos em desacordo com o estabelecido no presente Termo de Referência;

8.3. A fiscalização exercida pelo Gestor do Contratante não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada pela completa e perfeita execução dos itens deste Termo de Referência.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1. A Contratada se sujeita às penalidades abaixo estipuladas, que só deixarão de ser aplicadas nas seguintes hipóteses:

- a) comprovação, pela Contratada, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento contratual;
- b) manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis ao Contratante.

9.2. No caso de atraso injustificado, assim consideradas a inexecução parcial ou a inexecução total do objeto, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº. 8.666, de 21/06/1993, a Contratada ficará sujeita, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) multa de:
 - 20% (vinte por cento) sobre o valor adjudicado, acaso descumpridos os prazos contratuais ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
 - 30% (trinta por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- c) suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o Cofen pelo prazo de até dois (2) anos.

9.3. Se qualquer um dos motivos ocorrer por comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pelo Contratante, a Contratada ficará isenta das penalidades supramencionadas.

9.4. A multa, citada acima, será recolhida diretamente ao Contratante, no prazo máximo de quinze (15) dias corridos contados do recebimento da notificação; ou descontada dos pagamentos devidos.

9.5. Com fundamento no art. 7º da Lei nº. 10.520, de 17/07/2002, e no art. 28 do Decreto nº. 5.450, de 31/05/2005, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios e será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até cinco (5) anos, garantida a ampla defesa e o contraditório, sem prejuízo das demais cominações legais e multa, a licitante e a adjudicatária que:

- a) não assinar contrato quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;



- b) apresentar documentação falsa;
- c) ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- d) não manter a proposta;
- e) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- f) comportar-se de modo inidôneo;
- g) fazer declaração falsa;
- h) cometer fraude fiscal.

9.6. As sanções de multa poderão ser aplicadas à contratada juntamente com as de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com o Cofen, e impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios.

9.7. Das decisões de aplicação de penalidade caberá recurso nos termos do art. 109 da Lei n.º 8.666, de 21/06/1993, observados os prazos ali fixados.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E AO CONTRATO

10.1. O presente contrato fundamenta-se nas Leis n.º 10.520/2002 e n.º 8.666/1993 e vincula-se ao Edital e anexos do Pregão Eletrônico n.º 35/2015, bem como à proposta da CONTRATADA, constantes do PAD n.º 499/2015.

CLAÚSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

11.1. Este Contrato poderá ser rescindido pelo Contratante, independente de notificação ou interpelação judicial, atendido o disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93, considerando-se especialmente as seguintes hipóteses:

- a) O não-cumprimento, ou o cumprimento irregular, de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- b) O atraso injustificado no início da execução do serviço;
- c) A paralisação da execução, sem justa causa e prévia comunicação ao Contratante;
- d) A cessão ou transferência total ou parcial do seu objeto, a associação da Contratada com terceiros, a fusão, a cisão ou a incorporação, não admitidas neste Contrato;
- e) O não-atendimento das determinações regulares do empregado do Contratante designado para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato;
- f) A ocorrência de caso fortuito e força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste Contrato.
- g) O não cumprimento, por parte da Contratada, das obrigações constantes na Cláusula Sexta;

PARÁGRAFO ÚNICO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados no processo administrativo correspondente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1. Quaisquer dúvidas ou controvérsias oriundas da execução deste contrato serão dirimidas, nos termos do disposto no art. 55, § 2º da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, no foro da Seção Judiciária da sede do Contratante, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justos e contratados, lavram o presente instrumento de contrato em duas vias de igual teor, que vão assinados pelas partes, que se comprometem a cumprir o presente em todas



Cofen
Conselho Federal de Enfermagem

CPL/Cofen

Fls. _____

–

as suas cláusulas e condições, tudo de acordo com a Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores.

Brasília, _____ de _____ de 2015.

CONTRATANTE
MANOEL CARLOS NERI DA SILVA
Presidente

CONTRATADA

CONTRATANTE
Jebson Medeiros de Souza
1º Tesoureiro

TESTEMUNHAS:



**ANEXO III – DO EDITAL
MODELO DE PROPOSTA**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 35/2015

NOME DA EMPRESA: _____

DATA: _____

1. Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Termo de Referência.
2. Declaramos, ainda, que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte da prestação dos serviços, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguro, taxas, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.
3. O prazo de validade de nossa proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da sessão de abertura da licitação.

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS:

LOTE I – HOSPEDAGEM, INFRA ESTRUTURA E ALIMENTAÇÃO

It.	Hospedagem	Qtde Quartos (A)	Quantidade de Diárias (B)	Valor da diária (C)	Valor total (AxBxC)
1	Quarto Duplo	5	4		
2	Quarto Duplo	135	3		

It.	Espaços Físicos	Qtde. Salas (A)	Quant. Diárias (B)	Valor da diária (C)	Valor total (AxBxC)
3	Auditório (280 pessoas)	1	4		
4	Sala de Reunião (30 pessoas)	1	2		
5	Sala de Oficinas (55 pessoas)	4	1		
6	Sala de Coordenação (15 pessoas)	1	5		

It.	Local/Equipamentos	Qtde. (A)	Quant. Diárias (B)	Valor da diária (C)	Valor total (AxBxC)
	Auditório				
7	Microfone <i>wireless</i> (sem fio)	4	4		
8	Microfone de mesa	3	4		
9	Tribuna/púlpito em acrílico	1	4		
10	Prisma de mesa	8	4		
11	Projetor de multimídia	2	4		



12	Tela de 150 polegadas	2	4		
13	Notebook	3	4		
14	Plataforma	1	4		
15	Bandeira com mastro	2	4		
	Sala de reunião				
16	Notebook	1	2		
17	Impressora colorida a laser	1	2		
	Sala de coordenação				
18	Notebook	1	5		
19	Impressora colorida a laser	1	5		
	Recepção do evento				
20	Notebook	3	2		
21	Impressoras de etiqueta	3	2		
22	Access Point	1	4		

It.	Recursos humanos	Qtde. (A)	Quant. Diárias (B)	Valor da diária (C)	Valor total (AxBxC)
23	Técnico em Informática	1	4		
24	Técnico de equipamentos audiovisuais	1	1		
25	Técnico de equipamentos audiovisuais	2	3		
26	Receptionistas	6	1		
27	Receptionistas	5	2		
28	Receptionistas	3	1		
29	Mestre de Cerimônia	1	4		

It.	Alimentação	Qtde. (A)	Quant. Diárias (B)	Valor por pessoa (C)	Valor total (AxBxC)
30	Coffee-Break (somente a tarde)	280	2		
31	Mesa de Café (manhã e tarde)	280	3		

LOTE II – JANTAR INSTITUCIONAL

It.	Especificação	Quantidade	Valor por pessoa	Valor total
1	Jantar	280		

LOTE III – DECORAÇÃO

It.	Especificação	Qtde	Valor unit.	Valor total
1	Arranjos tipo jardineira para mesa diretora com, pelo menos, 3 (três) tipos de flores nobres tropicais e 4 (quatro) tipos de folhagens nobres, medindo, no mínimo, 3,0 m de comprimento por no máximo 0,5 m de altura, aproximadamente.	3		
2	Arranjos de flores tropicais para uso em cima da mesa de solenidade. (altura máxima 0,30 m x largura máxima 2,00 m).	5		
3	Arranjos com tripés com flores naturais para entrada do auditório	3		
4	Arranjos com flores naturais, acondicionados em cachepôs, para utilização em mesas de centro ou de canto.	2		



5	Bancada receptiva, em madeira, altura aproximada 1m20 e 2m de largura.	1		
6	Sofá em couro ecológico ou equivalente, preto, de 3 lugares.	2		
7	Florais acondicionados em cachepôs, para utilização em todas as mesas do ambiente do jantar.	47		

LOTE IV – MATERIAL INSTITUCIONAL

It.	DESCRIÇÃO	Qtde.	Valor unit.	Valor total
1	Camiseta	280		
2	Crachá	280		
3	Folder de Programação	280		
4	Pasta Executiva com Bloco e Caneta	280		
5	Fundo de Palco	1		
6	Banner	5		
7	Fitas (pulseira)	280		

LOTE V - TRANSPORTE

It.	Alimentação	Qtde. (A)	Quant. Diárias (B)	Valor por dia (C)	Valor total (AxBxC)
1	Ônibus	2	2		
2	Van	5	2		
3	Van	2	4		
4	Carro executivo	1	5		

Obs: Os valores ofertados devem obedecer aos valores máximos, que se encontram estabelecidos no anexo I do termo de referencia.

4 Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a assinar o Contrato no prazo determinado no documento de convocação e, para esse fim, fornecemos os seguintes dados:

Razão Social: _____

CNPJ/MF: _____

Endereço: _____

Tel/Fax: _____

CEP: _____

Cidade: _____ UF: _____ Banco: _____ Agência: _____
c/c: _____Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:
Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

CPF/MF: _____ Cargo/Função: _____

Cart. Ident n°: _____ Expedido por: _____

Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____