



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

Nº. 05/2016

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**, critério de julgamento **MENOR PREÇO GLOBAL**, mediante as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, constante do PAD Cofen nº. 807/2015.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

DATA DA REALIZAÇÃO: 23/02/2016

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 em fornecer serviços de hospedagem, locação de espaço físico, alimentação e infraestrutura conforme estabelecido no art. 30 da Lei 11.771/2008.
- 1.2. A contratação visa à realização do 6º Seminário Institucional que será realizado nos dias 2, 3 e 4 de março de 2016, no município de Padre Bernardo - GO.
- 1.3. 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. 6.2.2.1.1.33.90.39.002.035 – Congressos, Convenções, Conferências, Seminários, Simpósios e Reuniões.

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 Conselho Federal de Enfermagem, durante o prazo da sanção aplicada;
- b) empresário declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
- c) empresário impedido de licitar e contratar com a União, durante o prazo da sanção aplicada;
- d) empresário proibido de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art.72, § 8º, V, da Lei nº 9.605/98;
- e) empresário proibido de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;
- f) quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/93;
- f.1) Entende-se por “participação indireta” a que alude o art. 9º da Lei nº 8.666/93 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.
- g) sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- h) empresário cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
- i) empresário que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão, ou incorporação;
- j) 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;
- k) consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição, por tratar-se de objeto que não é considerado vultoso e nem de alta complexidade;
- l) cooperativa de mão de obra, conforme no art. 5 da Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012.

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 dezesesseis 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 do serviço que é objeto do presente Edital, utiliza-se como valor máximo os valores descritos no anexo III, modelo de proposta de preços, os quais perfazem o valor global de **valor: R\$ 159.240,67 (cento e cinquenta e nove mil duzentos e quarenta reais e sessenta centavos)**.

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 ou cooperativa, e houver proposta apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa 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. Para fins de habilitação, a licitante deverá apresentar, ainda, a seguinte documentação complementar:

14.3.1. Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).

14.3.2. 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.

14.3.3. 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.

14.3.4. A licitante deve apresentar documento emitido pelo hotel que comprove o bloqueio de acomodações em números e em características que atendem às especificações deste Edital e de seu Anexo I.

14.3.5. Comprovante de registro junto ao Ministério do Turismo (CADASTUR) de que está autorizada a funcionar como “Organizadora de Eventos”.

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

14.5. 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.

14.6. 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 trinta (30) 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 Cofen fará uma 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 para uma nova diligência.

XVIII. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

XIX. DAS ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO E DA AUTORIDADE COMPETENTE DO COFEN

19.1. Cabem ao Pregoeiro às atribuições dispostas no art. 11 do Decreto nº. 5.450, de 31/05/2005.

19.2. À Autoridade Competente do Cofen cabe:

- a)** adjudicar o objeto deste Pregão à licitante vencedora, se houver a interposição de recurso;
- b)** homologar o resultado e promover a contratação correspondente a este Pregão;
- c)** anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado;
- d)** revogar este Pregão, se for considerado inoportuno ou inconveniente ao interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado.

20.3. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligências destinadas a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam constar originariamente da proposta ou da documentação.

XX. DA CONTRATAÇÃO

20.1. 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.

20.2. 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.

20.2.1. 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.

20.3. 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.

XXI. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE E DA CONTRATADA

21.1. As obrigações e responsabilidades do Contratante e da Contratada são as estabelecidas nos itens **06** e **07**, respectivamente, do Termo de Referência, anexo I deste edital.

XXII. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

22.1. 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.

XXIII. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

23.1. A fiscalização da prestação dos serviços será exercida por servidor nomeado pelo Contratante;

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

23.3. A fiscalização exercida pelo Contratante não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada pela completa e perfeita execução dos serviços contratados.

XXIV. DO PAGAMENTO

24.1. A Nota Fiscal dos serviços prestados 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 Aceite Definitivo.

24.1.1. 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 (CRF), 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.

24.1.2 O não envio das certidões juntamente com as notas fiscais, ou ainda que as mesmas não estejam disponíveis para emissão, não desobriga o Cofen de efetuar o pagamento das Notas Fiscais que constem serviços devidamente prestados e atestados pelo gestor do contrato. Porém, o desatendimento pela contratada ao descrito pode motivar a rescisão contratual, a execução da garantia para ressarcimento dos valores e indenizações devidas à Administração e a aplicação das penalidades previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93.

24.2. 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.

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

24.4. Em hipótese alguma serão pagos serviços não utilizados.

24.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa do Cofen, 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

XXV. DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO

25.1. 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.

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

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

XXVI. DAS PENALIDADES

26.1. As penalidades às quais a contratada estará sujeita são as estabelecidas nos itens **11**, do Termo de Referência, anexo I deste edital.

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;



Cofen
Conselho Federal de Enfermagem

CPL/Cofen

Fls. _____

—

728.7. Integram o presente Edital:

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

Brasília-DF, 5 de fevereiro de 2016.

**Reni Fernandes
Pregoeiro**



ANEXO I DO EDITAL
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

- 1.1.** Contratação de empresa especializada em fornecer serviços de hospedagem, locação de espaço físico, alimentação e infraestrutura conforme estabelecido no art. 30 da Lei 11.771/2008.
- 1.2.** A contratação visa à realização do 6º Seminário Institucional que será realizado nos dias 2, 3 e 4 de março de 2016, no município de Padre Bernardo - GO.
- 1.3.** O local para realização do evento deverá ser o mesmo daquele que fornecer os serviços de hospedagem e alimentação.
- 1.4.** A licitante classificada em 1º lugar deverá indicar na proposta o nome do hotel e endereço onde será prestado o serviço, bem como apresentar Declaração do hotel confirmando que preenche todas as exigências solicitadas neste Termo de Referência, para atender ao evento.

2. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1.** O Seminário Institucional é evento que constitui o calendário do Conselho Federal de Enfermagem, sendo realizado anualmente com participação efetiva dos servidores, colaboradores e conselheiros da Autarquia.
- 2.2.** A realização do 6º Seminário Institucional, no município de Padre Bernardo - GO, tem por finalidade debater alternativas de melhoria para o ambiente de trabalho e promover a capacitação técnica para que as rotinas de trabalho sejam facilitadas, além da proposição de medidas que conciliem as expectativas dos gestores com a dos funcionários e de toda equipe.

3. DOS REQUISITOS PARA HOSPEDAGEM

- 3.1.** O hotel deverá ter serviços de hospedagem e alimentação de no mínimo três (3) estrelas, conforme padrões estabelecidos pela Portaria Ministerial MTur Nº 100/2011.
- 3.2.** 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 de três (3) estrelas estabelecidos pelo Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem – SBClass, conforme a portaria supracitada.

4. DOS SERVIÇOS

- 4.1. Hospedagem:** Acomodação de cento e cinquenta (150) hóspedes em regime de pensão completa (café da manhã, almoço e jantar) com bebidas não alcoólicas como água, refrigerantes (normal e diet) e suco de frutas incluídas em todas as refeições, livremente.

Os participantes serão acomodados da seguinte forma:

Apartamento	Check-in	Check-out	Qtde. apartamentos	Qtde. diárias
Single (*)	02/03/2016	04/03/2016	10	2
Double – Twin	02/03/2016	04/03/2016	70	2

(*) Justificativa do quarto single: tendo em vista características particulares de alguns participantes e o histórico de eventos passados, incluindo problemas de saúde, faz-se necessária a existência de uma quantia mínima de quartos nesta categoria para que atenda a tais peculiaridades. Nota-se que, de um total de 150 participantes, o termo de referência especifica apenas 10 quartos singles, justamente para que haja uma margem de segurança que atendam a casos especiais. Ainda, a oferta de quartos duplos nos hotéis é notavelmente



superior a de quartos triplos e quádruplos, o que facilita a participação de mais empresas na concorrência, justificando a opção escolhida.

- a) Todos os apartamentos deverão ser do tipo suíte e conter, no mínimo, ar-condicionado, TV, telefone, frigobar, cofre e acesso à internet.
- b) Permitir o check-out até às 16 horas do dia 04/03/2016 sem a cobrança de uma nova diária.
- c) A listagem com os nomes dos hóspedes e a devida composição para acomodações nos apartamentos será fornecida à Contratada até o dia 28 de fevereiro.
- d) A Contratada deverá providenciar o check-in antecipado, só exigindo a apresentação de documento pessoal para identificação para confirmação de entrada do hóspede.
- e) As contas individuais de serviços utilizados pelos participantes que não constem neste Termo de Referência são de inteira responsabilidade destes, sendo que o Cofen 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.

4.2. Espaços físicos

Item	Tipo	Check-in	Check-out	Qtde	Qtde diárias
1	Auditório (150 pessoas)	03/03/2016	04/03/2016	1	2
2	Sala para reunião (20 pessoas)	03/03/2016	04/03/2016	1	1
3	Sala para coordenação (10 pessoas)	01/03/2016	04/03/2016	1	4

- a) Todos os ambientes deverão ter refrigeração suficiente para manter uma temperatura agradável, com número de pessoas quantificadas em cada recinto.
- b) A sala para coordenação deverá ter porta com fechadura e a chave disponibilizada para responsável indicado pelo Cofen.
- c) Todas as salas deverão estar no mesmo pavimento do Auditório, sendo proibido o uso de biombos ou quartos como salas de apoio, visando facilitar a dinâmica do evento.

4.3. Infraestrutura

4.3.1. Auditório: disponibilidade física e elétrica para instalação de equipamentos; estrutura de iluminação; cadeiras em formato escolar para acomodar 150 pessoas; mesa plenária em "I" que comporte até 5 pessoas.

Instalações, equipamentos e montagem (03 a 04/03):

- 02 (dois) microfones *wireless* (sem fio)
- 01 (um) microfone com fio
- 01 (um) pedestal de chão para microfone
- 01 (uma) tribuna/púlpito em acrílico (aprox. 1,20m altura x 50cm larg x 40cm prof)
- 02 (dois) projetores multimídia com potência e resolução compatíveis
- 02 (duas) telas de 150"
- 01 (uma) estrutura metálica (box truss) para fundo de palco, com fornecimento de materiais para poder instalar uma lona vinílica com acabamento em ilhós, de aproximadamente 4m x 3m
- 02 (dois) notebooks com acesso a Internet para projeção e sonorização compatível com o ambiente e equipamentos
- 01 (uma) plataforma (praticável) para mesa plenária, medindo no mínimo 2x 1x0,50m



4.3.2. Sala para reunião: mesa para reunião em “U” que acomode 20 pessoas.

Equipamentos (03 e 04/03):

- 01 (um) notebook com acesso a Internet
- 01 (uma) impressora colorida a Laser ou a jato de tinta, com cartuchos (tinta colorida e preta).

4.3.3. Sala para coordenação: mesas e cadeiras para acomodar 10 pessoas.

Equipamentos (01 a 05/03):

- 01 (um) notebook com acesso a Internet
- 01 (uma) impressora colorida a Laser ou a jato de tinta, com cartuchos (tinta colorida e preta).

4.3.4. Tenda Piramidal para o jantar institucional (03/03):

- 04 (quatro) Tendões em estrutura piramidal, com sistema de encaixe, união com parafusos e conexões em aço inoxidável; montagem com ferros tubulares nas chapas de tamanhos números 10 a 16, com preparação das peças em decapagem e demais procedimentos necessários; cobertura de lona em tecido sintético resistente e 100% PVC, impermeável, contra mofo, chamas e raios ultravioletas; Tamanho 10m x 10m na cor Branca.

4.3.5. Decoração (03 a 04/03):

- 01 (um) arranjo de flores tipo jardineira para mesa plenária;
- 02 (dois) arranjos com tripés com flores naturais para entrada do auditório;
- 02 (dois) arranjos florais tipo buffet para mesa de centro ou de canto;
- 02 (dois) arranjos tipo centro de mesa montado em base de cipó, rafis, solitário ou cachepô (palha, vidro, madeira ou capim).

4.3.6. Internet: estar disponível o acesso a internet, via wireless (sem fio), para 10 pessoas no dia 01/03/2016 e para 150 pessoas, nos dias 2, 3 e 04/03/2016, com pelo menos 10 MB de velocidade, em todos os espaços do hotel.

4.3.7. Serviços de apoio:

- Técnico em informática: 2 (dois) profissionais capacitados para prestar serviços de instalação e suporte em informática durante todos os dias do evento:

Dia 2: das 14h às 18h

Dia 3: das 08h às 18h (intervalo de 2h para almoço)

Dia 4: das 08h às 16h

- Técnico de equipamentos audiovisuais: 1 (um) profissional capacitado para instalação, operação e manutenção de equipamentos audiovisuais (incluindo sonorização e projeção) adequados para realização dos serviços durante todos os dias do evento

Dia 2: das 14h às 18h

Dia 3: das 08h às 18h (intervalo de 2h para almoço)

Dia 4: das 08h às 16h

- Recepcionistas: profissionais com experiência em recepção, boa aparência, dinamismo, simpatia e escolaridade pelo menos de nível médio 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.

Traje: terno, vestido ou uniforme (cor preta), sapato delicado (tipo scarpin).

Dia 2: 4 (quatro) recepcionistas das 14h às 18h.

2 (duas) recepcionistas das 18h às 20h30.

Dia 3: 4 (quatro) recepcionistas das 08h às 18h (intervalo de 2h para almoço)

2 (duas) recepcionistas das 19h30 às 22h30

Dia 4: 4 (quatro) recepcionistas das 8h às 16h

Justificativa das recepcionistas: Tais profissionais são necessários para fornecer apoio na entrega dos materiais aos participantes de forma organizada, responder questionamentos, auxiliar nos debates determinar lugares marcados, ajudar no credenciamento, 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.

- Segurança: 1 (um) profissional capacitado para serviços de vigilância das dependências e dos equipamentos disponibilizados pela entidade promotora, zelando pela ordem e disciplina entre os participantes, com objetivo de assegurar o perfeito andamento das atividades programadas durante todos os dias de evento (atividades diurnas e noturnas).

Traje: passeio completo preto, identificação e caderno de ocorrência.

Dia 2: das 14h às 18h

Dia 3: das 08h às 18h (intervalo de 2h para almoço)

Dia 4: das 08h às 16h

- Profissional de Enfermagem: 1 (um) posto de profissional de enfermagem, em regime de revezamento, respeitando a carga horária da profissão e toda legislação pertinente, capacitado para atendimento de emergência e primeiros socorros, inclusive portando todos os equipamentos necessários para esse tipo de atendimento, considerando a precariedade da rede de saúde da região e que o evento será para mais de 100 (cem) participantes.

Dia 3: das 08h às 23h59

Dia 4: das 08h às 13h

4.3.8. Alimentação: refere-se aos dias e aos itens mínimos necessários de alimentação e bebida durante o evento

4.3.8.1. Coffee break

Dia 2: Recepção de boas vindas para os 150 participantes com coquetel de fruta não alcoólico e *coffee break ou coquetel*;

Dia 3: 1 (um) *coffee break* para 150 pessoas no período vespertino.

4.3.8.1.1. Sugestão para *coffee break/coquetel*:

- Água mineral com e sem gás
- Café, leite, chá
- 2 (dois) tipos de sucos de frutas naturais
- 2 (dois) tipos de refrigerante (normal e dietético)
- 2 (dois) tipos de mini sanduíches
- Pão de queijo



- 3 (três) tipos de salgados finos (coxinha, maravilha de queijo, religiosa de frango, croissant, esfirra)
- 3 (três) tipos bolos
- Petit four doce e salgado diversos
- Quiche
- Salada de frutas

4.3.8.2. Mesa de café no auditório e nas salas

Dia 3:

Auditório (08h às 18h) → 120 pessoas

Sala de reunião (08h às 18h) → 20 pessoas

Sala para coordenação (08h às 18h) → 10 pessoas

Dia 4:

Auditório (08h às 12h) → 140 pessoas

Sala para coordenação (08h às 12h) → 10 pessoas

4.3.8.2.1. Sugestão para mesa de café:

- Água mineral sem gás (1 mil copos individuais lacrados de 200 ml)
- Café (40 litros, conservados em garrafas térmicas)
- 1 mil copos descartáveis de café de 50 ml
- 400 copos descartáveis de 250 ml
- 2 (dois) tipos de chá
- Sachês de açúcar e adoçante (suficientes para todo o período de evento)
- 1 (um) tipo de suco de fruta natural
- 3 (três) tipos de petit-four: variados, doces e salgados (exemplo: mini pão de mel, financier, palmier, etc.), em sabores diversos.

4.3.8.3. Almoço e jantar servidos em regime de pensão completa:

Sugestão de cardápio mínimo para almoço/jantar:

- 2 (duas) opções de pratos frios (saladas/cremes/mousses e/ou frutas): salada de frango defumado com abacaxi e especiarias; salada de três folhas com mussarela 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, mussarela 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.
- 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 poro; Haddock ao molho de alcaparras; pintado empanado ao molho de camarão; peito de frango em cubos ao molho de curry com leite de coco; peru a californiana
- 1 (um) tipo de massa recheada ou não; canelone, penne, talharim, ravióli.
- 1 (um) tipo de molho: branco, quatro queijos, de tomate, pesto, ao sugo.



- 2 (dois) tipos de guarnições; arroz branco, arroz com açafrão, arroz primavera, arroz com uva passa, arroz com brócolis, arroz à piamontesa, purê de batatas, purê de mandioquinha, purê de abóbora, legumes na manteiga, batata palha, batata souté, farofa.
 - 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 coco com calda de chocolate e menta
- Bebidas:* água, refrigerante normal e diet, 2 (duas) opções de suco de frutas naturais

4.3.8.4. Jantar institucional

Dia 3: das 20h às 24h

Jantar temático com cardápio típico regional para 150 pessoas sentadas, realizado em ambiente privativo com disponibilização de 4 tendas piramidais, com montagem de som e espaço para dançar. Decoração, equipamentos, montagem e manutenção do som também devem ser providenciados pela Contratada. O cardápio deverá ser definido juntamente com a Contratada, mediante aprovação da organização do evento.

Justificativa: Além dos funcionários, haverá presença da Presidente, dos Diretores e de todos os Conselheiros do Cofen, assim como dos Presidentes de Conselhos Regionais de Enfermagem. Dessa forma, a realização de um jantar institucional se torna pertinente visto a necessidade de melhor aproveitamento do tempo, a interação e a aproximação entre todos, evitando a evasão dos participantes. A integração dos participantes colabora para estabelecer uma coesão dos grupos de interesse em torno de objetivos comuns, facilitando a tramitação de projetos e conferindo maior fluidez às relações de trabalho. Além disso, a disponibilização de tendas é necessária devido à quantidade de participantes e à época chuvosa em que será realizado o evento.

5. DA VISTORIA

- 5.1. Após declarada a vencedora do certame, a comissão nomeada pelo Cofen fará uma diligência para vistoriar o local indicado na proposta da proponente vencedora, para avaliar a qualidade da hospedagem e do espaço para o evento;
- 5.2. 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;
- 5.3. A comissão terá acesso a todas as dependências sociais do hotel, inclusive a cozinha para verificação das condições sanitárias do local;
- 5.4. Uma vez aprovada pela comissão, a licitante vencedora será adjudicada, caso contrário, será desclassificada e chamada a licitante subsequente para uma nova diligência.

6. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 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 do Contratante:
 - 6.1.1. 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;
 - 6.1.2. 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;



- 6.1.3.** 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;
- 6.1.4.** Notificar a Contratada por escrito de quaisquer ocorrências relacionadas à execução do objeto, fixando prazo para a sua correção;
- 6.1.5.** Rejeitar, no todo ou em parte, o(s) serviço(s) executados fora da especificação ou com problemas;
- 6.1.6.** Efetuar o pagamento nas condições pactuadas, de acordo com os serviços prestados.

7. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

7.1. 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:

- 7.1.1.** Indicar, quando da retirada do contrato, o endereço, telefone fixo, celular de contato da sede da empresa ou do escritório de representação em Brasília/DF, qualquer que seja seu endereço;
- 7.1.2.** Executar o objeto de acordo com as condições, prazo, especificações qualitativos e quantitativos estipulados neste Termo de Referência;
- 7.1.3.** Prestar todos os esclarecimentos e informações que forem solicitados pelo Contratante, de forma clara, concisa e lógica, atendendo de imediato às reclamações;
- 7.1.4.** Levar, imediatamente, ao conhecimento do fiscal do contrato do Cofen, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;
- 7.1.5.** Remover, reparar, corrigir, refazer ou substituir a suas expensas, no todo ou em parte, o material no qual forem constatados falha, defeito, incorreção ou qualquer dano, em até 2 horas;
- 7.1.6.** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a execução do objeto;
- 7.1.7.** 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 Cofen;
- 7.1.8.** 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;
- 7.1.9.** Manter todas as condições de habilitação e qualificação que ensejaram sua contratação, inclusive quanto à qualificação econômico-financeira;
- 7.1.10.** 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;
- 7.1.11.** Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham serem 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;
- 7.1.12.** Cumprir rigorosamente os prazos estipulados no Edital e seus Anexos.
- 7.1.13.** 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.



7.1.14. 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.

8. 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 Contratante não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada pela completa e perfeita execução dos itens deste Termo de Referência.

9. DA ADJUDICAÇÃO

9.1. O julgamento das propostas de preços será pelo critério do MENOR PREÇO GLOBAL, sendo declarada vencedora a Licitante que apresentar o Menor Preço e que atender a todos os requisitos e exigências do certame.

10. FORMA DE PAGAMENTO

10.1. A Nota Fiscal dos serviços prestados 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 Aceite Definitivo.

10.1.1. 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 (CRF), 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.

10.2. 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.

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

10.4. Em hipótese alguma serão pagos serviços não utilizados.

10.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa do Cofen, 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



11. DAS PENALIDADES

11.1. A Contratada estará 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 Cofen.

11.2. No caso de atraso injustificado, assim consideradas a inexecução parcial ou a inexecução total da obrigação, 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.

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

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

11.5. 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, 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) deixar de entregar documentação exigida neste Edital;
- c) apresentar documentação falsa;
- d) ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- e) não mantiver a proposta;
- f) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo;
- h) fizer declaração falsa;
- i) cometer fraude fiscal.

11.6. 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.

11.7. 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.



12. VIGÊNCIA

12.1. 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.

13. FUNDAMENTO LEGAL

13.1. 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.

14. MODALIDADE DE LICITAÇÃO

14.1. 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.

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

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1. 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.

16. RECURSOS ORÇAMENTARIOS

16.1. Os recursos orçamentários necessários ao atendimento do objeto deste Termo de Referência correrão pelo Orçamento do Cofen no exercício de 2016, e serão alocados pelo Departamento Financeiro deste conselho.

17. PROPOSTA DE PREÇOS

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

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

17.1.2. Conter especificação clara e completa do serviço ofertado, observadas as especificações constantes deste Termo;

17.1.3. Conter os preços unitários e o preço global dos itens descritos neste Termo. Os preços devem ser expressos em R\$ (reais) com aproximação de até duas casas decimais.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

18.2. 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.



Cofen
Conselho Federal de Enfermagem

CPL/Cofen
Fls. _____
—

18.3. O Cofen 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 por Astec/Cofen:



ANEXO II DO EDITAL

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº. ____/2016

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

CONTRATANTE: 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, CNPJ nº. 47.217.146/0001-57, representado, neste ato, por sua Presidente **Dr. MANOEL CARLOS NERI DA SILVA**, brasileiro, enfermeiro, portador da carteira COREN/RO nº. 63.592, inscrito no CPF sob o nº. 350.306.582-20, e por seu 1º Tesoureiro **Dr. JEBSON MEDEIROS DE SOUZA**, brasileiro, enfermeiro, portador da carteira profissional COREN/AC nº. 95621, inscrito no CPF sob o nº. 508.180.402-97.

CONTRATADA: _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na _____, neste ato representada pelo seu (cargo), Senhor (a) (inserir nome completo), portadora da Carteira de Identidade nº _____, expedida pela _____, e CPF nº _____, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por (procuração/contrato social/estatuto social).

Os CONTRATANTES têm entre si justo e avençado, e celebram o presente contrato, instruído no PAD nº 807/2015 (Pregão Eletrônico 05/2016), mediante as cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Contratação de serviços de hospedagem, locação de espaço físico, alimentação e infraestrutura para realização de 6º Seminário Institucional que será realizado nos 2, 3 e 4 de março de 2016, no município de Padre Bernardo - GO, conforme discriminado no Termo de Referência – Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº. 05/2016, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

2.1. 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 referente aos itens entregues e aceitos definitivamente, 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 Aceite Definitivo. Não havendo data de vencimento, o pagamento será realizado em 10 (dez) dias úteis a contar da data da emissão do aceite definitivo dos serviços prestados.

3.3. A Nota Fiscal/Fatura deve ser encaminhada em duas (2) vias contendo em seu corpo, a descrição do objeto e/ou dos serviços prestados, o número do Contrato e o número da conta bancária da Contratada para depósito do pagamento.

3.4. Junto da Nota Fiscal/Fatura entregue, a Contratada deverá encaminhar documentos de comprovação de regularidade junto ao Sistema da Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF), 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.

3.4.1. O não envio das certidões juntamente com as notas fiscais, ou ainda que as mesmas estejam disponíveis para emissão, não desobriga o Cofen de efetuar o pagamento das Notas Fiscais que constem serviços devidamente prestados e atestados pelo gestor do Contrato.

3.5. Na hipótese da Nota Fiscal/Fatura apresentar erros ou dúvidas quanto à sua exatidão ou quanto à documentação que deve acompanhá-la, o Contratante poderá pagar apenas a parcela não controvertida no prazo fixado para pagamento, de acordo com o relatório emitido pela Tesouraria, ressalvado o direito da Contratada de reapresentar para cobrança as partes controvertidas com as devidas justificativas, caso em que o contratante terá o prazo de 10 (dez) dias, a partir da reapresentação, para efetuar análise e pagamento.

3.6. O Contratante poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada.

3.7. A Nota Fiscal/Fatura deverá conter a incidência dos encargos (IR, ISS, INSS e Contribuições Federais), bem como outros exigidos por lei. A retenção dos tributos federais não será efetuada caso a Contratada apresente o comprovante de que é optante pelo SIMPLES.

3.8. O Contratante poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada.

3.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa do Cofen, o valor devido será atualizado financeiramente desde a data do 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

2.1. As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta do Código de Despesas nº. 6.2.2.1.1.33.90.39.002.035 – Congressos, Convenções, Conferências, Seminários, Simpósios e Reuniões.

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 do 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.

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 retirada da nota de empenho, o endereço, telefone fixo, celular de contato da sede da empresa ou do escritório de representação em Brasília/DF, 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 Cofen, 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, o material no qual forem constatados falha, defeito, incorreção ou qualquer dano, em até 2 horas;

6.1.6. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a execução do objeto;

6.1.7. 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 Cofen;

6.1.8. 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;

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

6.1.10. 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;

6.1.11. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham serem 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;

6.1.12. Cumprir rigorosamente os prazos estipulados no Edital e seus Anexos.

6.1.13. 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.

6.1.14. 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 – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

7.1. Os serviços deverão ser prestados na cidade de Padre Bernardo/GO;

7.2. O check-in, check-out, quantitativos de quartos, tipo de acomodações, e todos os demais serviços, equipamentos de apoio e recursos humanos deverão ser fornecidos estritamente conforme descrito no Termo de Referência – Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº.: 05/2016.

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 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 estará 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 Cofen.

9.2. No caso de atraso injustificado, assim consideradas a inexecução parcial ou a inexecução total da obrigação, 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 Cofen, a Contratada ficará isenta das penalidades supramencionadas.

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

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, 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) deixar de entregar documentação exigida neste Edital;
- c) apresentar documentação falsa;
- d) ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- e) não mantiver a proposta;
- f) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo;
- h) fizer declaração falsa;
- i) 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 nº. 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 nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993 e vincula - se ao Edital e anexos do Pregão Eletrônico nº 05/2016, bem como à proposta da CONTRATADA, constantes do PAD nº 807/2015.

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 nº. 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 nº. 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 três vias de igual teor, que vão assinados pelas partes, que se comprometem a cumprir o presente em todas 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 2016.

CONTRATANTE
Irene C. A. Ferreira
Presidente

CONTRATADA

CONTRATANTE
Jebson Medeiros de Souza
1º Tesoureiro

TESTEMUNHAS:



**ANEXO III DO EDITAL
MODELO DE PROPOSTA**

PREGÃO ELETRÔNICO COFEN Nº.: 05/2016

PROPOSTA DE PREÇOS

NOME DA EMPRESA: _____

DATA: _____

1. OBJETO

Contratação de serviços de hospedagem, locação de espaço físico, alimentação e infraestrutura para realização de 6º Seminário Institucional que será realizado nos dias 2, 3 e 4 de março de 2016, no município de Padre Bernardo - GO. O local para realização do evento deverá ser o mesmo daquele que fornecer os serviços de hospedagem e alimentação.

2. SERVIÇOS

2.1. Hospedagem: Acomodação de cento e cinquenta (150) hóspedes em regime de pensão completa (café da manhã, almoço e jantar) com bebidas não alcoólicas como água, refrigerantes (normal e diet) e suco de frutas inclusas em todas as refeições, livremente.

Os participantes serão acomodados da seguinte forma:

Apartamento	Check-in	Check-out	Qtd. aptos	Qtd. diárias	Valor Unitário do apto por dia com pensão completa	Valor Total
Single (*)	02/03/2016	04/03/2016	10	2	428,83	8.576,67
Double – Twin	02/03/2016	04/03/2016	70	2	550,77	77.107,33

- Todos os apartamentos deverão ser do tipo suíte e conter, no mínimo, ar-condicionado, TV, telefone, frigobar, cofre e acesso à internet.
- Permitir o check-out até às 16 horas do dia 04/03/2016 sem a cobrança de uma nova diária.
- A listagem com os nomes dos hóspedes e a devida composição para acomodações nos apartamentos será fornecida à Contratada até o dia 28 de fevereiro.
- A Contratada deverá providenciar o check-in antecipado, só exigindo a apresentação de documento pessoal para identificação para confirmação de entrada do hóspede.
- As contas individuais de serviços utilizados pelos participantes que não constem neste Termo de Referência são de inteira responsabilidade destes, sendo que o Cofen 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.



4.2. Espaços físicos

Tipo	Check-in	Check-out	Qtde	Qtde diárias	Valor Unitário do espaço por dia	Valor Total
Auditório (150 pessoas)	03/03/2016	04/03/2016	1	2	780,00	1.560,00
Sala para reunião (20 pessoas)	03/03/2016	04/03/2016	1	1	330,00	330,00
Sala para coordenação (10 pessoas)	01/03/2016	04/03/2016	1	4	330,00	1.320,00

- a) Todos os ambientes deverão ter refrigeração suficiente para manter uma temperatura agradável, com número de pessoas quantificadas em cada recinto.
- b) A sala para coordenação deverá ter porta com fechadura e a chave disponibilizada para responsável indicado pelo Cofen.
- c) Todas as salas deverão estar no mesmo pavimento do Auditório, sendo proibido o uso de biombos ou quartos como salas de apoio, visando facilitar a dinâmica do evento.

4.3. Infraestrutura

4.3.1. Auditório: disponibilidade física e elétrica para instalação de equipamentos; estrutura de iluminação; cadeiras em formato escolar para acomodar 150 pessoas; mesa plenária em “T” que comporte até 5 pessoas.

Instalações, equipamentos e montagem (03 a 04/03):

Descrição	Qtde	Qtde de Diárias	Valor Unitário por dia	Valor Total
microfones wireless (sem fio)	02	2	200,00	800,00
microfone com fio	01		40,00	80,00
pedestal de chão para microfone	01		30,00	60,00
tribuna/púlpito em acrílico (aprox. 1,20m altura x 50cm larg x 40cm prof)	01		375,00	750,00
projetores multimídia com potência e resolução compatíveis	02		280,00	1.120,00
telas de 150”	02		200,00	800,00
estrutura metálica (box truss) para fundo de palco, com fornecimento de materiais para poder instalar uma lona vinílica com acabamento em ilhós, de aproximadamente 4m x 3m	01		700,00	1.400,00
notebooks com acesso a Internet para projeção e sonorização compatível com o	02		200,00	800,00



ambiente e equipamentos				
plataforma (praticável) para mesa plenária, medindo no mínimo 2x 1x0,50m	01		200,00	400,00

4.3.2. Sala para reunião: mesa para reunião em “U” que acomode 20 pessoas.

Equipamentos (03 e 04/03):

Descrição	Qtde	Qtde de diárias	Valor Unitário por dia	Valor Total
notebook com acesso a Internet	01	2	200,00	400,00
impressora colorida a Laser ou a jato de tinta, com cartuchos (tinta colorida e preta).	01	2	310,00	620,00

4.3.3. Sala para coordenação: mesas e cadeiras para acomodar 10 pessoas.

Equipamentos (01 a 05/03):

Descrição	Qtde	Qtde de diárias	Valor Unitário por dia	Valor Total
notebook com acesso a Internet	01	5	200,00	1.000,00
impressora colorida a Laser ou a jato de tinta, com cartuchos (tinta colorida e preta).	01	5	310,00	1.550,00

4.3.4. Decoração (03 a 04/03):

Descrição	Qtde	Qtde de diárias	Valor Unitário por dia	Valor Total
arranjo de flores tipo jardineira para mesa plenária;	01 (um)	2	180,00	360,00
arranjos com tripés com flores naturais para entrada do auditório;	02 (dois)	2	195,00	780,00
arranjos florais tipo buffet para mesa de centro ou de canto;	02 (dois)	2	150,00	600,00
arranjos tipo centro de mesa montado em base de cipó, rafis, solitário ou cachepô (palha, vidro, madeira ou capim).	02 (dois)	2	130,00	520,00

4.3.5. Internet: estar disponível o acesso a internet, via wireless (sem fio), para 10 pessoas no dia 01/03/2016 e para 150 pessoas, nos dias 2, 3 e 04/03/2016, com pelo menos 10 MB de velocidade, em todos os espaços do hotel.

Descrição	Qtde	Qtde de diárias	Valor Unitário por dia	Valor Total
-----------	------	-----------------	------------------------	-------------



Internet sem fio 10MB	10 acessos	1	300,00	300,00
Internet sem fio 10MB;	150 acessos	4	300,00	1.200,00

4.3.6. Serviços de apoio:

- Técnico em informática: 2 (dois) profissionais capacitados para prestar serviços de instalação e suporte em informática durante todos os dias do evento:

Dia 2: das 14h às 18h

Dia 3: das 08h às 18h (intervalo de 2h para almoço)

Dia 4: das 08h às 16h

Descrição	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
Técnico em informática: das 14h às 18h	02	300,00	600,00
Técnico em informática: das 08h às 18h	02	350,00	700,00
Técnico em informática: das 08h às 16h	02	350,00	700,00

- Técnico de equipamentos audiovisuais: 1 (um) profissional capacitado para instalação, operação e manutenção de equipamentos audiovisuais (incluindo sonorização e projeção) adequados para realização dos serviços durante todos os dias do evento

Dia 2: das 14h às 18h

Dia 3: das 08h às 18h (intervalo de 2h para almoço)

Dia 4: das 08h às 16h

Descrição	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
Técnico de equipamentos audiovisuais: das 14h às 18h	01	200,00	200,00
Técnico de equipamentos audiovisuais: das 08h às 18h	01	250,00	250,00
Técnico de equipamentos audiovisuais: das 08h às 16h	01	250,00	250,00

- Recepcionistas: profissionais com experiência em recepção, boa aparência, dinamismo, simpatia e escolaridade pelo menos de nível médio 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.

Traje: terno, vestido ou uniforme (cor preta), sapato delicado (tipo scarpin).

Dia 2: 4 (quatro) recepcionistas das 14h às 18h.

2 (duas) recepcionistas das 18h às 20h30.

Dia 3: 4 (quatro) recepcionistas das 08h às 18h (intervalo de 2h para almoço)



2 (duas) recepcionistas das 19h30 às 22h30
Dia 4: 4 (quatro) recepcionistas das 8h às 16h

Descrição	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
<u>Recepcionistas</u> : das 14h às 18h	04	400,00	1.600,00
<u>Recepcionistas</u> : 18h às 20h30	02	360,00	720,00
<u>Recepcionistas</u> : 08h às 18h	04	600,00	2.400,00
<u>Recepcionistas</u> : 19h30 às 22h30	02	360,00	720,00
<u>Recepcionistas</u> : 8h às 16h	04	500,00	2.000,00

- Segurança: 1 (um) profissional capacitado para serviços de vigilância das dependências e dos equipamentos disponibilizados pela entidade promotora, zelando pela ordem e disciplina entre os participantes, com objetivo de assegurar o perfeito andamento das atividades programadas durante todos os dias de evento (atividades diurnas e noturnas).

Traje: passeio completo preto, identificação e caderno de ocorrência.

Dia 2: das 14h às 18h

Dia 3: das 08h às 18h (intervalo de 2h para almoço)

Dia 4: das 08h às 16h

Descrição	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
<u>Segurança</u> : das 14h às 18h	01	200,00	200,00
<u>Segurança</u> : das 08h às 18h	01	250,00	250,00
<u>Segurança</u> : das 08h às 16h	01	250,00	250,00

4.3.7. Alimentação: refere-se aos dias e aos itens mínimos necessários de alimentação e bebida durante o evento

4.3.7.1. Coffee break

Dia 2: Recepção de boas vindas para os 150 participantes com coquetel de fruta não alcoólico e coffee break ou coquetel;

Dia 3: 1 (um) coffee break para 150 pessoas no período vespertino.

Descrição	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
Coffee break/ coquetel de recepção	150 pessoas	39,00	5.850,00
Coffee break vespertino	150 pessoas	39,00	5.850,00

4.3.7.1.1. Sugestão para coffee break/coquetel:



- Água mineral com e sem gás
- Café, leite, chá
- 2 (dois) tipos de sucos de frutas naturais
- 2 (dois) tipos de refrigerante (normal e dietético)
- 2 (dois) tipos de mini sanduíches
- Pão de queijo
- 3 (três) tipos de salgados finos (coxinha, maravilha de queijo, religiosa de frango, croissant, esfirra)
- 3 (três) tipos bolos
- Petit four doce e salgado diversos
- Quiche
- Salada de frutas

4.3.7.2. Mesa de café no auditório e nas salas

Dia 3:

Auditório (08h às 18h) → 120 pessoas

Sala de reunião (08h às 18h) → 20 pessoas

Sala para coordenação (08h às 18h) → 10 pessoas

Dia 4:

Auditório (08h às 12h) → 140 pessoas

Sala para coordenação (08h às 12h) → 10 pessoas

Descrição	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
Mesa de Café – Auditório (dia 3)	120 pessoas	31,00	3.720,00
Sala de reunião (dia 3)	20 pessoas	31,00	620,00
Sala de Coordenação (dia 3)	10 pessoas	31,00	310,00
Auditório (Dia 4)	140 pessoas	31,00	4.340,00
Sala para coordenação (Dia 4)	10 pessoas	31,00	310,00

4.3.7.2.1. Sugestão para mesa de café:

- Água mineral sem gás (1 mil copos individuais lacrados de 200 ml)
- Café (40 litros, conservados em garrafas térmicas)
- 1 mil copos descartáveis de café de 50 ml
- 400 copos descartáveis de 250 ml
- 2 (dois) tipos de chá
- Sachês de açúcar e adoçante (suficientes para todo o período de evento)
- 1 (um) tipo de suco de fruta natural
- 3 (três) tipos de petit-four: variados, doces e salgados (exemplo: mini pão de mel, financier, palmier, etc.), em sabores diversos.

4.3.7.3. Almoço e jantar servidos em regime de pensão completa:

Sugestão de cardápio mínimo para almoço/jantar:



- 2 (duas) opções de pratos frios (saladas/cremes/mousses e/ou frutas): salada de frango defumado com abacaxi e especiarias; salada de três folhas com mussarela 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, mussarela 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.
 - 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 poro; Haddock ao molho de alcaparras; pintado empanado ao molho de camarão; peito de frango em cubos ao molho de curry com leite de coco; peru a californiana
 - 1 (um) tipo de massa recheada ou não; canelone, penne, talharim, ravióli.
 - 1 (um) tipo de molho: branco, quatro queijos, de tomate, pesto, ao sugo.
 - 2 (dois) tipos de guarnições; arroz branco, arroz com açafrão, arroz primavera, arroz com uva passa, arroz com brócolis, arroz à piamontesa, purê de batatas, purê de mandioquinha, purê de abóbora, legumes na manteiga, batata palha, batata soute, farofa.
 - 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 coco com calda de chocolate e menta
- Bebidas: água, refrigerante normal e diet, 2 (duas) opções de suco de frutas naturais

4.3.7.4. Jantar institucional

Dia 3: das 20h às 24h

Jantar temático com cardápio típico regional para 150 pessoas sentadas, realizado em ambiente privativo com disponibilização de 4 tendas piramidais, com montagem de som e espaço para dançar. Decoração, equipamentos, montagem e manutenção do som também devem ser providenciados pela Contratada. O cardápio deverá ser definido juntamente com a contratada, mediante aprovação da organização do evento.

Justificativa: Além dos funcionários, haverá presença da Presidente, dos Diretores e de todos os Conselheiros do Cofen, assim como dos Presidentes de Conselhos Regionais de Enfermagem. Dessa forma, a realização de um jantar institucional se torna pertinente visto a necessidade de melhor aproveitamento do tempo, a interação e a aproximação entre todos, evitando a evasão dos participantes. A integração dos participantes colabora para estabelecer uma coesão dos grupos de interesse em torno de objetivos comuns, facilitando a tramitação de projetos e conferindo maior fluidez às relações de trabalho. Além disso, a disponibilização de tendas é necessária devido à quantidade de participantes e à época chuvosa em que será realizado o evento..

Descrição	Qtde	Valor Unitário por pessoa	Valor Total
Tendas Pirâmides	4	900,00	3.600,00
Jantar institucional	150 pessoas	130,00	19.500,00



Decoração temática	1 unidades	1.300,00	1.300,00
--------------------	------------	----------	----------

Tendas em estrutura piramidal, com sistema de encaixe, união com parafusos e conexões em aço inoxidável; montagem com ferros tubulares nas chapas de tamanhos números 10 a 16, com preparação das peças em decapagem e demais procedimentos necessários; cobertura de lona em tecido sintético resistente e 100% PVC, impermeável, contra mofo, chamuscas e raios ultravioletas; Tamanho 10m x 10m na cor Branca.

4.3.7.5 Profissional de Saúde:

Profissional de Enfermagem: 1 (um) posto de profissional de enfermagem, em regime de revezamento, respeitando a carga horária da profissão e toda legislação pertinente, capacitado para atendimento de emergência e primeiros socorros, inclusive portando todos os equipamentos necessários para esse tipo de atendimento, considerando a precariedade da rede de saúde da região e que o evento será para até 150 pessoas.

Descrição	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
Profissional de Enfermagem	1 (um) Posto no dia 03/03 das 08h às 23h59	316,67	316,67
Profissional de Enfermagem	1 (um) Posto no dia 4/03 das 08h às 13h	250,00	250,00

- Validade da Proposta: ____ (_____) dias, observado o prazo mínimo de sessenta (60) dias.
- Nos preços apresentados deverão incluir todos os custos com salários, horas extras, encargos sociais, transportes, uniformes, lucros, encargos fiscais e para-fiscais, despesas diretas e indiretas, bem como aquelas indispensáveis para execução dos serviços licitados.
- Declaramos que os produtos aqui ofertados estão de acordo com as especificações do termo de referência.
- Declaramos conhecer e nos submetemos integralmente a todas cláusulas e condições do presente Edital.

OBS: Os valores descritos acima, serão os valores máximos admitidos para a contratação.

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (_____)

VALIDADE DA PROPOSTA:

CNPJ:

ASSINATURA: