

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 03/2019

Nº licitações-e: 784143

O Instituto Centro de Ensino Tecnológico – CENTEC, por meio de sua Pregoeira, torna público para conhecimento dos interessados que, na data, horário e local abaixo indicado fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, que será regido de acordo com as condições deste Edital e seus Anexos, além das demais disposições legais aplicáveis.

O presente Edital estará à disposição pela rede mundial de computadores – INTERNET, nos seguintes endereços eletrônicos: www.centec.org.br ou www.licitacoes-e.com.br.

DATA E HORA

	Data	Horário
INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:	10/09/2019	-----
TÉRMINO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:	20/09/2019	09:00 horas
ABERTURA DAS PROPOSTAS:	20/09/2019	09:00 horas
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:	20/09/2019	11:00 horas
DATA LIMITE PARA ESCLARECIMENTOS:	17/09/2019	17:00 horas
DATA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO:	18/09/2019	17:00 horas

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF.

ENDEREÇO PARA ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO: Rua Silva Jardim, 515, Bairro – José Bonifácio, Fortaleza – CE, CEP: 60.040-260.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da *INTERNET*, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.

1.2. Os trabalhos serão conduzidos por colaborador(a) do Instituto Centro de Ensino Tecnológico – CENTEC, denominado(a) Pregoeiro(a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “Licitações” constante da página eletrônica www.licitacoes-e.com.br do Banco do Brasil S.A.

1.3. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada, para, no mínimo, 48h (quarenta e oito horas) a contar da respectiva data.

2. DO OBJETO

O objeto do presente Termo de Referência é a contratação de hotéis para fornecimento de alimentação, serviços de hospedagem, locação de espaços (salas e auditórios) e equipamentos de áudio visual (equipamentos de multimídias), incluindo montagem e

instalação, para a realização de formações de Professores, técnicos (Superintendentes, Coordenadores e Secretários) e Formação Continuada, apoio logístico de integrantes e participantes de eventos nos quais o Instituto Centec seja realizador ou aja como parceiro na promoção e realização dos mesmos.

3. DOS CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderá participar desta Licitação toda e qualquer firma individual ou sociedade, regularmente estabelecida no País, que seja especializada e credenciada no objeto desta licitação e que satisfaça todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

3.2. Será garantido aos licitantes enquadrados como microempresas, empresas de pequeno porte e as cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação, o previsto na Lei Complementar nº 123/2006, em seu Capítulo V – DO ACESSO AOS MERCADOS / Das Aquisições Públicas.

3.3. Tratando-se de microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas, deverão declarar no Sistema do Banco do Brasil o exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/2006.

3.4. É vedada a participação de empresas:

- a) que estejam sob processo de recuperação judicial ou extrajudicial, concordata, falência, dissolução, fusão, incorporação e liquidação;
- b) que estejam cumprindo suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública;
- c) que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública;
- d) que tenham em comum com uma ou mais empresas participantes deste processo licitatório um ou mais sócios quotistas ou membros de diretoria;
- e) que estejam reunidas em consórcio, grupos de empresas, cooperativas ou coligação;
- f) servidor público ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da Administração Pública Estadual Direta ou Indireta.
- g) estrangeiras que não funcionem no País.

3.5. A participação na licitação implica, automaticamente, na aceitação integral dos termos deste Edital e seus Anexos e leis aplicáveis.

3.6. Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.

4. DA FONTE DE RECURSOS

Os serviços objeto desta licitação serão pagos por meio de recursos oriundos dos Convênios e Contratos de Gestão, firmados pelo Instituto CENTEC.

5. DA PROPOSTA ELETRÔNICA

5.1. Os licitantes deverão encaminhar a proposta eletrônica de preços exclusivamente por meio do sistema eletrônico www.licitacoes-e.com.br até a data e a hora marcadas para

abertura da sessão, quando então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

5.2. Para fins de disputa no Pregão, os licitantes deverão indicar o valor total da proposta, conforme anexo B, do Termo de Referência. Os valores unitários serão julgados quando do envio da proposta completa da arrematante.

5.2.1 O valor deve ser expresso em moeda corrente nacional, com 02 (duas) casas decimais.

5.3. A proposta deverá considerar todas as despesas diretas e indiretas, impostos, taxas, contribuições e quaisquer outras despesas necessárias à execução do objeto da licitação.

5.4. Os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas por eles apresentadas, até o término do prazo para recebimento.

5.5. No prazo estabelecido neste Edital, a Pregoeira procederá à abertura das propostas eletrônicas, oportunidade em que **desclassificará as que estiverem com o valor acima do orçamento base do Pregão, indicado no Termo de Referência, anexo A.**

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

5.7. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo (a) Pregoeiro (a), sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6. DA ETAPA DE LANCES

6.1. A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início à sessão pública do pregão eletrônico, na qual o sistema divulgará o preço das propostas recebidas sem a indicação dos proponentes.

6.2. Para participação no Pregão Eletrônico, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

6.3. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

6.4. O licitante poderá oferecer lances sucessivos desde que o subsequente seja inferior ao último lance por ele ofertado em, **no mínimo, R\$ 50,00 (cinquenta reais)**, e registrado no sistema, observados o horário fixado para a abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

6.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.6. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor global do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

6.7. No caso de desconexão com a Pregoeira no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando a Pregoeira, quando ainda possível sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

6.7.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa devendo a Pregoeira definir data e hora para a retomada da sessão, comunicando-as aos participantes no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br

6.8. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, por decisão da Pregoeira, após o que transcorrerá período de tempo extra. O período de tempo extra (randômico) ocorrerá em um intervalo que pode ser de 01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances, não podendo, em hipótese alguma, as empresas apresentarem novos lances.

6.9. Antes de anunciar o primeiro classificado, a Pregoeira poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o lance de menor preço do lote, para que seja obtido preço melhor, observando-se os critérios de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

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

6.11. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço do lote e valor estimado para a contratação.

6.12. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, não cabendo ao provedor do sistema ou ao promotor deste pregão responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.13. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.14. Transcorrido o tempo randômico, o sistema detectará a existência de situação de empate ficto. Em cumprimento ao que determina a Lei Complementar nº 123/2006, a microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, e que ofertou lance de até 5% (cinco por cento) superior ao menor preço da arrematante que não se enquadre nessa situação de empate, será convocada pelo(a) pregoeiro(a), na sala de disputa, para, no prazo de 5 (cinco) minutos, utilizando-se do direito de preferência, ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado, sob pena de preclusão.

6.14.1. Não havendo manifestação do licitante, o sistema verificará a existência de outro em situação de empate, realizando o chamado de forma automática. Não havendo outra situação de empate, o sistema emitirá mensagem, cabendo ao pregoeiro dar por encerrada a disputa do lote.

6.15. O sistema informará a proposta de menor preço ao encerrar a fase de disputa.

7. DA ENTREGA DA PROPOSTA DETALHADA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. Encerrada a etapa de lances e após as negociações, o licitante arrematante entregará a proposta de preços detalhada (conforme modelo do anexo II), com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, **para o e-mail licitacoes@centec.org.br no prazo de até 24h, sob pena de desclassificação.**

7.2. A Pregoeira avaliará a proposta detalhada especialmente no que tange aos valores unitários, os quais não poderão ser superiores aos indicados no anexo B do termo de Referência.

7.3. Caso a proposta contenha valores unitários superiores ao anexo B do Termo de Referência, a Pregoeira requisitará ao licitante arrematante a retificação e reenvio da proposta para o e-mail *licitacoes@centec.org.br* no prazo de 4h, **sob pena de desclassificação**,

7.4. Uma vez aprovada a proposta enviada por e-mail, o licitante arrematante deverá entregar a original, juntamente com a documentação de habilitação, no endereço indicado no preâmbulo deste Edital, no prazo de até 48h.

7.4.1. O licitante arrematante que não possuir sede no município de Fortaleza poderá encaminhar a documentação indicada no item 7.4 por via postal (entrega rápida – Sedex ou similar, com aviso de recebimento).

7.5. O não cumprimento da entrega da documentação, dentro dos prazos estabelecidos, acarretará desclassificação, sendo convocado o licitante subsequente e, assim sucessivamente, observada a ordem de classificação.

7.7. A proposta deverá ser apresentada preferencialmente em 2 (duas) vias numeradas, sendo uma original, com os preços ajustados ao menor lance, nos termos do Anexo II – CARTA PROPOSTA deste edital, **com todas as folhas rubricadas**, devendo a última folha vir assinada pelo representante legal do licitante citado na documentação de habilitação, em linguagem clara e concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, com as especificações técnicas, quantitativos e demais informações relativas aos bens ofertados.

7.8. O prazo de validade da proposta não deve ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sua emissão.

7.9. Serão desclassificadas as propostas que estejam em desacordo com a versão digital da proposta encaminhada anteriormente por e-mail e aprovada pela Pregoeira.

7.10. O não atendimento às exigências de habilitação indicadas no item 8 ensejará a inabilitação e a Pregoeira procederá à convocação do próximo classificado, conforme item 7.5.

7.11. A desclassificação/inabilitação será sempre fundamentada e registrada no sistema.

7.12. No julgamento da habilitação e da proposta, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e a sua validade jurídica.

8. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO

8.1.1. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados da seguinte forma:

- a) em original, com firma reconhecida em cartório, ou preferencialmente, cópia autenticada em cartório, com exceção dos que sejam emitidos pela Internet com opção de verificação da sua autenticidade;
- b) dentro do prazo de validade. Na hipótese de o documento não constar expressamente o prazo de validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre sua vigência. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo

de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão, quando se tratar de documentos referentes à habilitação fiscal e econômico-financeira.

- c) os documentos deverão ser, obrigatoriamente, da mesma pessoa jurídica, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais. O Contrato será celebrado com a pessoa jurídica que apresentou toda a documentação.
- d) o documento obtido por meio de sítios oficiais, que esteja condicionado à aceitação via internet, terá sua autenticidade verificada pela a Pregoeira e equipe de apoio.
- e) caso haja documento redigido em idioma estrangeiro, o mesmo somente será considerado válido se acompanhado da versão em português, firmada por tradutor juramentado.

8.1.2. Os licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste Edital ou com irregularidade, serão inabilitados, não se admitindo complementação posterior.

8.1.3. Nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, contudo aquelas deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição. (Arts. 42 e 43 da LC 123/06)

8.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.2.1. Ato constitutivo, contrato social em vigor devidamente registrado, no caso de sociedades comerciais, e estatuto, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores;

8.2.2. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício; e,

8.2.3. Tratando-se de empresa ou sociedade estrangeiras em funcionamento no país, decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA E FINANCEIRA

8.3.1. Certidão Negativa de Falência e Concordata expedida pelo distribuidor judicial da sede da proponente (Justiça Comum Estadual).

8.4. REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA

8.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;

8.4.2. Prova de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais, emitida pela Secretaria da Receita Federal – SRF e Certidão quanto à Dívida Ativa da União emitida pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN);

8.4.3. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (Certidão Negativa de Débitos de Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria de Estado da Fazenda – SEFAZ) e para com a Fazenda Municipal (Certidão Negativa de Débitos de Tributos Municipais, emitida pela Secretaria de Finanças do Município – SEFIN);

8.4.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

8.4.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa nos termos da Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT.

8.4.6. Declaração Relativa ao Trabalho de Empregado Menor, conforme modelo do Anexo III deste Edital.

8.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.5.1. Atestado (s) de capacidade técnica, firmado (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, para os quais o licitante tenha fornecido material em número e características pertinentes e compatíveis com o objeto deste Edital.

9. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

9.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma motivada, em campo próprio no sistema, no prazo de até 4 (quatro) horas úteis, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentar o recurso com suas razões, ficando os demais licitantes, desde logo, convidados a apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

9.2. Não serão conhecidos os recursos intempestivos e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo licitatório para responder pelo proponente.

9.3. A falta de manifestação, conforme o subitem 9.1 deste edital importará na decadência do direito de recurso.

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

9.5 A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos licitantes, no endereço eletrônico constante no subitem 1.2 deste edital.

10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

10.1. A adjudicação dar-se-á pela pregoeira quando não ocorrer interposição de recursos. Caso contrário, a adjudicação ficará a cargo da autoridade competente.

10.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao vencedor.

10.3. O sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

11. DAS SANÇÕES

11.1. Ficará impedido de licitar e de contratar com o Instituto CENTEC, garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, sem prejuízo das sanções previstas no contrato, o licitante que:

I - ensejar o retardamento da execução do certame;

II - convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

a) não assinar o contrato ou não prestar a garantia (se for o caso);

b) deixar de entregar documentação exigida no edital;

c) não mantiver a proposta.

- III - apresentar documentação falsa;
- IV - ensejar o retardamento da execução do objeto;
- V - cometer fraude;
- VI - comportar-se de modo inidôneo;
- VII - fazer declaração falsa; ou
- VIII - cometer fraude fiscal.

11.2. A sanção aplicada pelo Instituto CENTEC será informada à Secretaria de Planejamento e Gestão do Estado do Ceará – SEPLAG e à Central de Licitações do Estado do Ceará.

11.3. A aplicação da sanção administrativa não impede que o Instituto CENTEC busque judicialmente a reparação de eventuais danos à instituição.

12. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

12.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório, bem como impugnações ao Edital deverão ser enviados a pregoeira até a data indicada no cronograma acima, **exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço: licitacoes@centec.org.br.**

12.2. Decairá do direito de solicitar esclarecimentos ou providências e de impugnar este Edital aquele que não o fizer dentro dos prazos estabelecidos no subitem anterior.

12.3. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pela área interessada, quando for o caso, prestar os esclarecimentos solicitados e decidir sobre a petição de impugnação em até 24 (vinte e quatro) horas antes da hora fixada para o encerramento do recebimento das propostas, sob pena de ser adiada a sessão do pregão.

12.4. Acolhida a impugnação contra este edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto se a alteração não afetar a formulação das propostas.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

13.2. Esta licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a autoridade competente revogá-la por razões de interesse público, anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante decisão devidamente fundamentada, sem quaisquer reclamações ou direitos à indenização ou reembolso.

13.3. Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.

13.4. A documentação apresentada para fins de habilitação fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente, ainda que se trata de originais.

13.5. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

13.6. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Instituto Centro de Ensino Tecnológico. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, exceto quando tiver sido explicitamente disposto em contrário.

13.7. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital e/ou pela pregoeira ou o não atendimento às solicitações ensejará a DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO do proponente.

13.8. É facultada a Pregoeira ou a autoridade competente, 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 do mesmo, desde a realização da sessão pública.

13.9. É vedado aos colaboradores do Instituto Centro de Ensino Tecnológico participar, como licitante, direta ou indiretamente, por si ou por interposta pessoa, do presente processo licitatório.

13.10. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo se por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

13.11. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

13.13. Os casos omissos serão resolvidos pela Pregoeira, nos termos da legislação pertinente.

13.14. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa.

13.15. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Fortaleza, Capital do Estado do Ceará.

14. DOS ANEXOS

14.1. Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte:

ANEXOS	Pag.
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA	10
ANEXO II - CARTA PROPOSTA	18
ANEXO III - DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR	20
ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO	21

Fortaleza, 09 de setembro de 2019.

Silas Barros de Alencar
Diretor Presidente

Valmira Anfrísio Pinto
Pregoeira

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
Nº 03/2019

1. DO OBJETO

O objeto do presente Termo de Referência é a contratação de hotéis para fornecimento de alimentação, serviços de hospedagem, locação de espaços (salas e auditórios) e equipamentos de áudio visual (equipamentos de multimídias), incluindo montagem e instalação, para a realização de formações de Professores, técnicos (Superintendentes, Coordenadores e Secretários) e Formação Continuada, apoio logístico de integrantes e participantes de eventos nos quais o Instituto Centec seja realizador ou aja como parceiro na promoção e realização dos mesmos.

2. JUSTIFICATIVA

Conforme Contratos de Gestão celebrados entre Secretarias do Estado do Ceará e o Instituto Centro de Ensino Tecnológico (CENTEC), verificamos, em seus Programas de Trabalho, a necessidade da realização de formações de Secretários e Superintendentes escolares, Professores e Equipe Técnica envolvida nas ações. Todas as atividades de alimentação e hospedagem deverão acontecer no mesmo local para aperfeiçoar as atividades inerentes ao projeto, garantir segurança e maior integração entre os participantes.

3. MEMORIAL DESCRITIVO

3.1. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS: esses elementos estão descritos no Anexo A.

3.1.1. As previsões dos períodos de realização dos eventos são as seguintes:

Público dos Eventos	Período dos Eventos
Professores, técnicos (Superintendentes, Coordenadores e Secretários) e Formação Continuada, palestrantes e convidados para participação em eventos.	Período de 12 (doze) meses

Obs.: **A definição prévia das datas exatas dos eventos não é possível devido a variáveis não controláveis. As definições se darão na forma e prazo definidos no item 3.3**

Obs: Quantitativos máximos de diárias por dia de evento e total de diárias poderão variar para menos.

3.1.2. – Refeições e Bebidas em cada evento:

- 3.1.2.1. **Água - 02 (dois) bebedouros com garrações de 20 (vinte) litros** dispostos em 02 (dois) locais distintos (respeitando a proporção de no mínimo um garrafão para cada 50 participantes);
- 3.1.2.2. **Café** em garrafas térmicas de 1 (um) litro acompanhados de sachês de açúcar e adoçantes, nos dois turnos, se necessário;
- 3.1.2.3. **Refeição 01** – Item especificado no anexo A
- 3.1.2.4. **Refeição 02** – Item especificado no anexo A
- 3.1.2.5. **Coffee Break**: Item especificado no anexo A
- 3.1.2.6. **Café da Manhã**: Servido no mesmo espaço onde ocorrer a hospedagem, devendo o cardápio mínimo ser composto de, pelo menos, 3 tipos de frutas, 3 tipos de pães, 2 tipos de bolos, frios (queijos e presunto), manteiga, geleia, leite, café, chá e sucos variados. (Incluso na hospedagem)

3.1.2.7 Quantidades por evento:

Alimentação	Total
Coffee break, conforme especificações do Anexo A	2687
Refeição 01, conforme especificações do Anexo A	2687
Refeição 02, conforme especificações do Anexo A	1430
Água mineral, conforme especificações no Anexo A	136
Café, conforme especificações no Anexo A	272

Obs: A quantidade de participantes e refeições poderá variar para menos.

3.1.3. Acomodação

3.1.3.1. **A acomodação durante os dias dos eventos** para hospedagem dos participantes deverá ser no mesmo local de sua realização, com camas de solteiro, banheiros privativos e com café da manhã incluso, conforme planilha abaixo.

3.1.3.2. Check-in a partir das 8:00 h do dia de início dos eventos;

3.1.3.3. Check-out até 17:00 h do último dia do evento.

3.1.3.4 Acomodação e Hospedagem (**Apartamentos simples, duplos, triplos e quádruplos**)

Hospedagem	Total de Diárias
Quartos Simples	24
Quartos Duplos	72
Quartos Triplos	143
Quartos Quádruplos	238

Obs: O número de diárias poderá variar para menos.

3.2. PRAZO DE VIGÊNCIA

O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da sua assinatura, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo.

3.3 DAS SOLICITAÇÕES DOS SERVIÇOS E DO PRAZO

3.3.1. Os serviços objeto deste Termo de Referência serão solicitados conforme a demanda dos eventos, devendo estar disponíveis na data estipulada na solicitação.

3.3.2. As solicitações deverão se dar com, no mínimo, 20 (vinte) dias de antecedência.

3.3.3. As solicitações serão formalizadas por meio de Ordens de Serviço, as quais definirão:

- a) os dias do evento;
- b) o local do evento;
- c) a quantidade de participantes;
- d) a quantidade refeições;
- e) a quantidade de Coffee Break;
- f) a quantidade de água;
- g) a quantidade de café;
- h) a quantidade de quartos para hospedagem.

3.3.4 O Instituto CENTEC não se obriga a solicitar o número total de serviços e fornecimentos indicados neste Termo de Referência.

4. DA PROPOSTA DE PREÇOS

4.1 A proposta de preço deverá obedecer às normas estabelecidas no edital do certame e conter a discriminação detalhada do objeto contratado, conforme planilha das especificações do anexo A.

4.2 No preço proposto deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos, que recaiam sobre o objeto contratado para a execução dos serviços.

4.3 Os serviços deverão manter proporcionalidade em relação ao número unitário de participantes para que possa ser calculado o valor em eventos com maior ou menor número de participantes. Em relação aos materiais fornecidos teremos como base os valores unitários caso ocorra variação da quantidade de participantes sendo vetado o fornecimento que ultrapasse o valor contratual.

4.4 para fins de disputa de lances será o valor global para 12 meses de contrato, sagrando-se vencedor o licitante que apresentar o menor preço.

4.5 O critério definido no item anterior não impede que os preços unitários sejam julgados quando do envio da proposta da empresa arrematante, sendo desclassificadas as que apresentarem valores superiores ao orçamento-base, indicado no Anexo A.

5. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Os serviços objeto deste Termo de Referência serão pagos por meio dos recursos provenientes dos Contratos de Gestão firmados entre o Estado do Ceará - representado por suas Secretarias e o Instituto Centro de Ensino Tecnológico – CENTEC.

6. FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento dos serviços e fornecimentos será efetuado no prazo máximo de 10 (dez) dias após a comprovação da execução/entrega (hospedagem, alimentação, locação de

equipamentos, locação de sala e auditórios), mediante a apresentação, por parte da empresa vencedora, de Nota Fiscal/Fatura, mediante atesto do cumprimento contratual, emitido pela Secretaria de Estado solicitante.

Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou outra circunstância que desaprove a liquidação da despesa (ausência de atesto comprobatório da execução dos serviços), o pagamento será susinado até que a contratada providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, quaisquer ônus para o Instituto CENTEC.

7. ORÇAMENTO BASE DA LICITAÇÃO

7.1 após pesquisa de mercado foi definido o orçamento base da licitação, conforme valores indicados no Anexo A, deste Termo de Referência.

7.2 as propostas que indicarem valores (unitário e global) superiores ao orçamento base serão desclassificadas.

8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1. Os licitantes deverão apresentar Atestado (s) de Capacidade Técnica expedido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto licitado.

8.2. Uma equipe constituída de representantes do Instituto CENTEC e da Secretaria de Educação – SEDUC realizará visita técnica às instalações do licitante arrematante, com o fim de atestar os requisitos mínimos exigidos neste Termo de Referência para a prestação do serviço.

8.2.1. O não atendimento às especificações contidas neste Termo de Referência ensejará a inabilitação do arrematante.

8.2.2. O licitante arrematante que não possua estrutura própria para prestar os serviços objeto deste Termo de Referência deverá encaminhar, juntamente com os documentos de habilitação, a relação de hotéis com os quais manterá parceria para a execução dos serviços, para os fins indicados nos itens 8.2.

9. DOS REQUISITOS MÍNIMOS PARA O SERVIÇO DE HOSPEDAGEM E LOCAÇÃO DE AUDITÓRIO E SALAS

O serviço de hospedagem deverá ocorrer no mesmo local de realização do evento.

9.1. Possuir instalações elétricas e hidráulicas de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT - e legislação aplicável;

9.2. Possuir instalações de emergência, para a iluminação de áreas comuns e para o funcionamento de equipamentos indispensáveis à segurança dos hóspedes;

9.3. Possuir instalações e equipamentos de segurança contra incêndio e pessoal treinado a operá-lo, de acordo com as normas estabelecidas e pelo Corpo de Bombeiros local;

9.4. Possuir recepção apta a permitir a entrada, saída, registro e liquidação de conta dos hóspedes, durante as 24 horas do dia;

9.5. Limpar e arrumar diariamente os apartamentos, com fornecimento e troca de roupa de cama e banho, bem como de artigos comuns de higiene pessoal, por conta do estabelecimento;

9.6. Possuir pessoal de serviço em quantidade e com a qualificação necessárias ao perfeito funcionamento do meio de hospedagem;

- 9.7. Manter pessoal permanentemente uniformizado e/ou convenientemente trajado, de acordo com as funções que exercam;
- 9.8. Observância das demais normas e condições necessárias à segurança, saúde/higiene e conservação/manutenção do meio de hospedagem, para atendimento ao consumidor;
- 9.9. O serviço compreendido neste Termo de Referência alude-se ao serviço de hospedagem (apartamentos duplo e triplo); depósito de bagagens e objetos de uso pessoal dos hóspedes, incluindo os serviços conexos, como arrumação e limpeza dos quartos, acesso e uso das dependências de lazer de uso comum dos hóspedes e serviços de refeições preparadas. Respeitadas as reservas confirmadas, o estabelecimento não poderá se negar a receber hóspedes, salvo por motivo justificável ou previsto na legislação em vigor;
- 9.10. **O uso do frigobar, lavanderia, estacionamento privativo, locação de veículos, uso de bebidas alcoólicas, ligações telefônicas externas de qualquer caráter ou outros serviços não descritos neste Termo, serão de inteira responsabilidade dos hóspedes, não se responsabilizando o Instituto Centec, por tais gastos, devendo o hóspede ser devidamente informado no ato de seu ingresso no hotel;**
- 9.11. O apartamento deverá ser decorado e equipado com televisão, frigobar, ar condicionado, telefone (para ligações internas), serviços de internet (banda larga) gratuita;
- 9.12. O vencimento da diária será após 24 (vinte e quatro) horas do registro de entrada do hóspede no hotel;
- 9.13. O hotel deverá possuir restaurante localizado em suas dependências, com direito a café da manhã, incluso no valor da diária;
- 9.14. A alimentação a ser fornecida aos hóspedes da EMPRESA VENCEDORA deverá ser realizada no Restaurante do Hotel, com ambiente climatizado, que disponibilizará de serviços “Self Service”, no fornecimento da refeição 01 e 02, acompanhada de água mineral 500 ml ou suco de frutas natural em copo de 250 ml ou refrigerante (comum, *light* ou *diet*);
- 9.15. O hotel deverá possuir auditório e/ou salas climatizadas e equipados com multimídias (internet Wireless, data show, tela de projeção, notebook e sistema de som: microfone com fio ou sem fio), para a realização do evento.
- 9.16. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela **CONTRATANTE**, quando da execução dos serviços nos termos deste pregão;
- 9.17. Preparar as refeições com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, *in natura*, de acordo com a Resolução Anvisa nº 12/78, com o Código Sanitário e Código de Defesa ao Consumidor, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão a licitante vencedora. Caso a contratante detecte qualquer irregularidade ela poderá pedir a troca dos produtos e sua reposição deverá ser imediata.
- 9.18. Arcar com eventuais prejuízos causados à **CONTRATANTE** e/ ou a terceiros provocados por interferência ou irregularidade cometidas por seus empregados, convenientes ou prepostos, no fornecimento e serviços do objeto do Contrato;
- 9.19. Será de inteira responsabilidade da **CONTRATADA** as despesas diretas e indiretas dos seus empregados, tais como: salários, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciárias e de ordem de classe, indenizações civis e quaisquer outras que forem

devidas aos seus empregados no desempenho dos serviços, objeto do Pregão, ficando ainda a **CONTRATANTE** isenta de qualquer vínculo empregatício com esses trabalhadores;

9.20. Designar seu preposto que acompanhará a execução do serviço;

9.21. Fornecer serviços de comprovada qualidade e mão de obra especializada necessária à execução do objeto a ser contratado;

9.22. Admitir o acompanhamento do Instituto CENTEC e SEDUC, por intermédio de um colaborador previamente estabelecido, não omitindo dados e informações quando solicitados;

9.23. Comunicar ao Instituto CENTEC toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada na execução dos serviços.

9.24. Deverá o hotel possuir a estrutura mínima conforme o descritivo abaixo:

Estrutura necessária do hotel	Quantidade mínima
Salas para até 50 pessoas	04
Auditório para até 200 pessoas	01
Quartos simples	04
Quartos duplos	09
Quartos triplos	12
Quartos quádruplos	23

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1. Solicitar a execução dos serviços e fornecimentos em atenção ao que foi estabelecido neste Termo de Referência, no Edital e no Contrato;

10.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada;

10.3. Nomear um colaborador para fiscalizar a execução dos serviços;

10.4. Promover o pagamento na forma e nos prazos pactuados.

Francisco Rafael de Abreu Júnior
Gestão EMI/e-Jovem

Antônio Elder Sampaio Nunes
Diretor de Área

ANEXO A
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Item	Descrição	Qtde Diárias
01	SALA com capacidade para acomodação de 50 (cinquenta) pessoas, com cadeiras móveis e confortáveis do tipo almofadadas, com apoio para possibilitar a colocação ergonômica do material didático, com condições de interação entre as mesmas, boa visibilidade, equipadas com 02 (dois) microfones (com ou sem fio), caixa de som, computadores portáteis, projetor de multimídia e tela de projeção multimídia disponíveis diariamente em todas as salas. A sala deve ainda ser adequada aos requisitos da norma de acessibilidade para deficientes físicos NBR 9050 da Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT, com ar condicionado silencioso e com regulação de temperatura, para manter o ambiente a 22° C (média), mesmo que a lotação seja a máxima, iluminação adequada, com sanitários masculinos e femininos próximos às salas.	51
02	AUDITÓRIO com capacidade para acomodação de 200 (duzentas) pessoas, com cadeiras móveis e confortáveis do tipo almofadadas, com apoio para possibilitar a colocação ergonômica do material didático, com condições de interação entre as mesmas, boa visibilidade, equipadas com 02 (dois) microfones (com ou sem fio), caixa de som, computadores portáteis, projetor de multimídia e tela de projeção multimídia disponíveis diariamente em todas as salas. A sala deve ainda ser adequada aos requisitos da norma de acessibilidade para deficientes físicos NBR 9050 da Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT, com ar condicionado silencioso e com regulação de temperatura, para manter o ambiente a 22° C (média), mesmo que a lotação seja a máxima, iluminação adequada, com sanitários masculinos e femininos próximos às salas. (incluso equipamentos de áudio visual (equipamentos de multimídias), incluindo montagem e instalação).	51
03	Hospedagem em apartamentos simples, (incluso café da manhã).	24
04	Hospedagem em apartamentos duplos, (incluso café da manhã).	72
05	Hospedagem em apartamentos triplos, (incluso café da manhã).	143
06	Hospedagem em apartamentos quádruplos, (incluso café da manhã).	238
Item	Descrição	Qtde
07	Água mineral em garrações de 20 (vinte) litros.	136
08	Café diário servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro: (1 garrafa de manhã e 1 garrafas à tarde).	272
09	Refeição 01 - cardápios diversificados contendo os seguintes itens: 02 pratos quentes (carne e frango ou carne e peixe ou frango e peixe), 03 tipos de guarnições, 02 tipos de saladas, água em Jarra, 01 tipo de suco ou refrigerante, 01 tipo de sobremesa.	2687
10	Refeição 02 - cardápios diversificados contendo os seguintes itens: 02 pratos quentes (carne e frango ou carne e peixe ou frango e peixe), 03 tipos de guarnições, 02 tipos de saladas, água em jarra, 01 tipo de suco ou refrigerante, 01 tipo de sobremesa. Também como opção 02 tipos de sopas (carne e frango) acompanhadas de torradas.	1430
11	Coffee Break – café, leite, achocolatado, pães variados, mini hotdog, sanduíches, sucos, bolos, pão de queijo, tapiocas e saladas de frutas.	2687
	Somatório Global (Valor máximo da proposta):	345.200,00

(*) Quantitativos máximos, que poderão variar para menos.

Obs1: Orçamento-base determinado por meio de pesquisa de mercado.

Obs2: A empresa arrematante que apresentar preços superiores aos definidos no orçamento-base será desclassificada.

ANEXO II
CARTA PROPOSTA
(MODELO)

À
Comissão de Licitação
Instituto Centro de Ensino Tecnológico - CENTEC

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N.º ____/____

Pelo presente instrumento, vimos apresentar nossa proposta de preços relativa. -----
-----preencher com a descrição do objeto da licitação-----, objeto desta licitação, bem
como as informações, condições da proposta e declarações exigidas no Edital do
pregão acima citado.

1. Identificação do Licitante:

- Razão Social:
- CPF/CNPJ e Inscrição Estadual:
- Endereço completo;
- Representante Legal (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, domicílio);
- Telefone, celular, fax, e-mail;
- Banco, Agência e n.º da conta corrente:

2. Condições Gerais da Proposta:

- a presente proposta é válida por XX (XXXX) dias contados da data de sua emissão.
- os preços unitário e global estão detalhados na nossa proposta de preço, nos quais estão incluídos todos os custos, como tributos e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação.

3. Formação de Preço

Item	Descrição	Valor Unitário
01	SALA com capacidade para acomodação de 50 (cinquenta) pessoas, com cadeiras móveis e confortáveis do tipo almofadadas, com apoio para possibilitar a colocação ergonômica do material didático, com condições de interação entre as mesmas, boa visibilidade, equipadas com 02 (dois) microfones (com ou sem fio), caixa de som, computadores portáteis, projetor de multimídia e tela de projeção multimídia disponíveis diariamente em todas as salas. A sala deve ainda ser adequada aos requisitos da norma de acessibilidade para deficientes físicos NBR 9050 da Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT, com ar condicionado silencioso e com regulação de temperatura, para manter o ambiente a 22º C (média), mesmo que a lotação seja a máxima, iluminação adequada, com sanitários masculinos e femininos próximos às salas.	
02	AUDITORIO com capacidade para acomodação de 150 (cento e cinquenta) pessoas, com cadeiras móveis e confortáveis do tipo almofadadas, com apoio para possibilitar a colocação ergonômica do material didático, com condições de interação entre as mesmas, boa visibilidade, equipadas com 02 (dois) microfones (com ou sem fio), caixa de som, computadores portáteis, projetor de multimídia e tela de projeção multimídia disponíveis diariamente em todas as salas. A sala deve ainda ser adequada aos requisitos da norma de acessibilidade para deficientes físicos NBR 9050 da Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT, com ar condicionado silencioso e com regulação de temperatura, para manter o ambiente a 22º C (média), mesmo que a lotação seja a máxima, iluminação adequada, com sanitários masculinos e femininos próximos às salas. (incluso equipamentos de áudio visual (equipamentos de multimídias), incluindo montagem e instalação).	
03	Hospedagem em apartamentos simples, (incluso café da manhã).	
04	Hospedagem em apartamentos duplos, (incluso café da manhã).	
05	Hospedagem em apartamentos triplos, (incluso café da manhã).	
06	Hospedagem em apartamentos quádruplos, (incluso café da manhã).	
Item	Descrição	Valor Unitário
07	Água mineral em garrações de 20 (vinte) litros.	
08	Café diário servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro: (1 garrafa de manhã e 1 garrafas à tarde).	
09	Refeição 01 - cardápios diversificados contendo os seguintes itens: 02 pratos quentes (carne e frango ou carne e peixe ou frango e peixe), 03 tipos de guarnições, 02 tipos de saladas, água em Jarra, 01 tipo de suco ou refrigerante, 01 tipo de sobremesa.	
10	Refeição 02 - cardápios diversificados contendo os seguintes itens: 02 pratos quentes (carne e frango ou carne e peixe ou frango e peixe), 03 tipos de guarnições, 02 tipos de saladas, água em jarra, 01 tipo de suco ou refrigerante, 01 tipo de sobremesa. Também como opção 02 tipos de sopas (carne e frango) acompanhadas de torradas.	
11	Coffee Break – café, leite, achocolatado, pães variados, mini hot dog, sanduíches, sucos, bolos, pão de queijo, tapiocas e saladas de frutas.	
Somatório dos Preços Unitários (Valor máximo da proposta):		

Local e data:

(Assinatura do Representante legal)

Nome do Signatário/CPF/Cargo do Signatário

ANEXO III

DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR

MODELO – EMPREGADOR PESSOA FÍSICA/PESSOA JURÍDICA

(Identificação do licitante), inscrito no CPF/CNPJ nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V, do art. 27, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de dezoito anos e, em qualquer trabalho, menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

Local e data

Assinatura do representante legal

(Nome e cargo)

ANEXO IV
Minuta do Contrato

CONTRATO Nº XX/2019

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO
TECNOLÓGICO – CENTEC E A EMPRESA
[...], PARA OS FINS QUE NELE SE
DECLARAM.**

O **INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO – CENTEC**, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, qualificado como Organização Social através do Decreto Estadual n.º 25.927, de 29 de junho de 2000, com sede nesta capital, na Rua Silva Jardim, 515 – bairro José Bonifácio, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 03.021.597/0001-49, neste ato representado por seu Diretor Presidente, **Silas Barros de Alencar**, brasileiro, casado, Engenheiro Agrônomo, portador da Identidade nº 1006932, SSP/PB e do CPF nº 289.582.683-87, residente e domiciliado na Rua Caio Cid, nº 393, apto. 101, Luciano Cavalcante, Fortaleza, CE, CEP: 60.811-150, doravante denominado simplesmente **Instituto CENTEC** ou **CONTRATANTE**, e, do outro lado, **[nome da empresa]**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº [...], com sede **[endereço]**, neste ato representada por **[nome]**, **[nacionalidade]**, **[estado civil]**, portador do RG [...] e CPF nº [...], doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente CONTRATO, mediante as cláusulas e condições que se seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1 O objeto do presente é contratação de hotéis para fornecimento de alimentação, serviços de hospedagem, locação de espaços (salas e auditórios) e equipamentos de áudio visual (equipamentos de multimídias), incluindo montagem e instalação, para a realização de formações de Professores, técnicos (Superintendentes, Coordenadores e Secretários) e Formação Continuada, apoio logístico de integrantes e participantes de eventos nos quais o Instituto Centec seja realizador ou aja como parceiro na promoção e realização dos mesmos.

1.2 A execução do objeto do presente contrato deverá observar as disposições nele contidas e as disposições do termo de referência do Pregão Eletrônico nº 003/2019 e da proposta comercial da **CONTRATADA**, os quais fazem parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição.

1.3 O presente contrato encontra fundamento no Pregão Eletrônico nº 003/2019, no Código Civil Brasileiro e legislação correlata.

1.4 O Contratante não se obriga a pedir todas as quantidades descritas no Termo de Referência que é parte integrante deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 2.1. Possuir instalações elétricas e hidráulicas de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT - e legislação aplicável;
- 2.2. Possuir instalações de emergência, para a iluminação de áreas comuns e para o funcionamento de equipamentos indispensáveis à segurança dos hóspedes;
- 2.3. Possuir instalações e equipamentos de segurança contra incêndio e pessoal treinado a operá-lo, de acordo com as normas estabelecidas e pelo Corpo de Bombeiros local;
- 2.4. Possuir recepção apta a permitir a entrada, saída, registro e liquidação de conta dos hóspedes, durante as 24 horas do dia;
- 2.5. Limpar e arrumar diariamente os apartamentos, com fornecimento e troca de roupa de cama e banho, bem como de artigos comuns de higiene pessoal, por conta do estabelecimento;
- 2.6. Possuir pessoal de serviço em quantidade e com a qualificação necessárias ao perfeito funcionamento do meio de hospedagem;
- 2.7. Manter pessoal permanentemente uniformizado e/ou convenientemente trajado, de acordo com as funções que exercerem;
- 2.8. Observância das demais normas e condições necessárias à segurança, saúde/higiene e conservação/manutenção do meio de hospedagem, para atendimento ao consumidor.
- 2.9. O serviço compreendido neste Termo de Referência refere-se à hospedagem (apartamentos duplo e triplo); depósito de bagagens e objetos de uso pessoal dos hóspedes, incluindo os serviços conexos, como arrumação e limpeza dos quartos, acesso e uso das dependências de lazer de uso comum dos hóspedes e serviços de refeições preparadas. Respeitadas as reservas confirmadas, o estabelecimento não poderá se negar a receber hóspedes, salvo por motivo justificável ou previsto na legislação em vigor;
- 2.10. O uso do frigobar, lavanderia, estacionamento privativo, locação de veículos, uso de bebidas alcoólicas, ligações telefônicas externas de qualquer caráter ou outros serviços não descritos neste Termo, serão de inteira responsabilidade dos hóspedes, não se responsabilizando o Instituto Centec, por tais gastos, devendo o hóspede ser devidamente informado no ato de seu ingresso no hotel;
- 2.11. O apartamento deverá ser decorado e equipado com televisão, frigobar, ar condicionado, telefone (para ligações internas), serviços de internet (banda larga) gratuita;
- 2.12. O vencimento da diária será após 24 (vinte e quatro) horas do registro de entrada do hóspede no hotel;
- 2.13. O hotel deverá possuir restaurante localizado em suas dependências, com direito a café da manhã, incluso no valor da diária;
- 2.14. A alimentação a ser fornecida aos hóspedes da EMPRESA VENCEDORA deverá ser realizada no Restaurante do Hotel, com ambiente climatizado, que disponibilizará de serviços "Self Service", no almoço e jantar, acompanhada de água mineral 500 ml ou suco de frutas natural em copo de 250 ml ou refrigerante em lata de 350 ml (comum, light ou diet);
- 2.15. O hotel deverá possuir auditório e/ou salas climatizadas e equipados com multimídias (internet Wireless, data show, tela de projeção, note book e sistema de som: microfone com fio ou sem fio), para a realização do evento.
- 2.16. Executar diretamente o contrato, não transferindo a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada;

2.17 Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela **CONTRATANTE**, quando da execução dos serviços nos termos deste pregão;

2.18 Preparar as refeições com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, *in natura*, de acordo com a Resolução Anvisa nº 12/78, com o Código Sanitário e Código de Defesa ao Consumidor, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão a licitante vencedora. Caso a contratante detecte qualquer irregularidade ela poderá pedir a troca dos produtos e a reposição deverá ser imediata.

2.19 Arcar com eventuais prejuízos causados à **CONTRATANTE** e/ ou a terceiros provocados por interferência ou irregularidade cometidas por seus empregados, convenientes ou preposto, no fornecimento dos serviços do objeto do Contrato;

2.20 Será de inteira responsabilidade da **CONTRATADA** as despesas diretas e indiretas dos seus empregados, tais como: salários, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciárias e de ordem de classe, indenizações civis e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no desempenho dos serviços, objeto do Pregão, ficando ainda a **CONTRATANTE** isenta de qualquer vínculo empregatício com esses trabalhadores;

2.21 Designar seu preposto que acompanhará a execução do serviço;

2.22 Fornecer serviços de comprovada qualidade e mão de obra especializada necessária a execução do objeto a ser contratado.

2.23 Admitir o acompanhamento do Instituto CENTEC, por meio de preposto deste, não omitindo dados e informações quando solicitados.

2.24 Comunicar ao Instituto CENTEC, toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada na execução dos serviços;

2.25 Submeter-se a avaliação dos gestores ou usuários finais dos serviços prestados pela empresa como medida de qualificar os serviços, sob pena de sofrer sanções caso haja avaliação negativa sobre os serviços prestados.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1 Assegurar ao pessoal da Contratada livre acesso às instalações indicadas para a realização dos eventos, para a plena execução do contrato;

3.2 Solicitar a execução dos serviços e fornecimentos em atenção ao que foi estabelecido neste Termo de Referência, no Edital e neste Contrato;

3.3 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada;

3.4 Nomear um colaborador para fiscalizar a execução dos serviços;

3.5 Promover o pagamento na forma e nos prazos pactuados;

3.6 Emitir relatório a cada evento sobre as condições em que foi prestado os serviços como atesto.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR E DA FORMA DE PAGAMENTO

4.1 Fica ajustado o valor global de até R\$... (...), **não havendo obrigação de contratação da totalidade desse valor.**

4.2 Os valores a serem pagos por evento serão apurados conforma o quantitativo efetivamente utilizado e considerando a tabela de preços unitários abaixo indicada:

Item	Descrição	Qtde de Diárias para todo o	Preço Unitário	Total para o Contrato
------	-----------	-----------------------------	----------------	-----------------------

		contrato		
01	Sala com capacidade para acomodação de 50 (cinquenta) pessoas, com cadeiras móveis e confortáveis do tipo almofadadas, com apoio para possibilitar a colocação ergonômica do material didático, com condições de interação entre as mesmas, boa visibilidade, equipadas com 02 (dois) microfones (com ou sem fio), caixa de som, notebook, projetor de multimídia e tela de projeção multimídia disponíveis diariamente. Deve ainda ser adequada aos requisitos da norma de acessibilidade para deficientes físicos NBR 9050 da Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT, com ar condicionado silencioso e com regulação de temperatura, para manter o ambiente a 22° C (média), mesmo que a lotação seja a máxima, iluminação adequada, com sanitários masculinos e femininos próximos às salas.	51		
02	Auditório com capacidade de acomodação para 150 pessoas, com cadeiras móveis e confortáveis do tipo almofadadas, com apoio para possibilitar a colocação ergonômica do material didático, com condições de interação entre as mesmas, boa visibilidade, equipadas com 02 (dois) microfones (com ou sem fio), caixa de som, notebook, projetor de multimídia e tela de projeção multimídia disponíveis diariamente. Deve ainda ser adequada aos requisitos da norma de acessibilidade para deficientes físicos NBR 9050 da Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT, com ar condicionado silencioso e com regulação de temperatura, para manter o ambiente a 22° C (média), mesmo que a lotação seja a máxima, iluminação adequada, com sanitários masculinos e femininos próximos às salas.	51		
03	Hospedagem em apartamentos simples , (incluso café da manhã).	24		
04	Hospedagem em apartamentos duplos , (incluso café da manhã).	72		
05	Hospedagem em apartamentos triplos , (incluso café da manhã).	143		
06	Hospedagem em apartamentos quádruplos , (incluso café da manhã).	238		
Item	Descrição	Qtde para todo o contrato	Preço Unitário	Total para o Contrato
07	Água mineral em garrações de 20 (vinte) litros.	136		
08	Café diário servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro	272		
09	Almoço - cardápios diversificados contendo os seguintes itens: 02 pratos quentes (carne e frango ou carne e peixe ou frango e peixe), 03 tipos de guarnições, 02 tipos de saladas, água em Jarra, 01 tipo de suco ou refrigerante, 01 tipo de sobremesa.	2687		
10	Jantar - cardápios diversificados contendo os seguintes itens: 02 pratos quentes (carne e frango ou carne e	1430		

	peixe ou frango e peixe), 03 tipos de guarnições, 02 tipos de saladas, água em jarra, 01 tipo de suco ou refrigerante, 01 tipo de sobremesa. Também como opção 02 tipos de sopas (carne e frango) acompanhadas de torradas.			
09	Coffee Break – café, leite, achocolatado, pães variados, mini hot dog, sanduíches, sucos, bolos, pão de queijo, tapiocas e saladas de frutas.	2687		
Valor Global do Contrato:				

4.3 Após a realização de cada evento, o valor a ser pago deverá considerar os quantitativos dos itens acima, multiplicado por seu valor unitário.

4.4 O pagamento, indistintamente, será realizado mediante a apresentação da Fatura, Nota Fiscal e Recibo.

4.5 Quanto à emissão das notas fiscais, deverão ser emitidas separadamente quanto à “prestação de serviços” e quanto ao “fornecimento de produtos”.

CLÁUSULA QUINTA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

O presente contrato poderá ter seu objeto acrescido ou suprimido por comum acordo entre as partes e respeitados os limites legais.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA

O presente CONTRATO terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogada por meio de Termo aditivo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

7.1 Em caso de descumprimento das cláusulas contratuais, a empresa CONTRATADA estará sujeita às seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de até 10% sobre o valor global do contrato.
- c) Rescisão do contrato; e
- d) Suspensão do direito de contratar com o Instituto Centro de Ensino Tecnológico – CENTEC por um período de até 02 anos.

7.2 Com exceção da advertência, as sanções previstas nos itens “b”, “c” e “d” serão precedidas de notificação endereçada à empresa CONTRATADA com prazo para apresentação de justificativas.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido nas seguintes hipóteses:

- a) Aplicação de sanção nos termos do item 7.1 da cláusula anterior;
- b) Unilateralmente, desde que realizada comunicação com 30 dias de antecedência e pagos os produtos/serviços efetivamente entregues/executados.
- c) Por comum acordo entre as partes, formalizado por meio de Termo de Distrato/Resilição;

CLÁUSULA NONA – DO FORO

Fica eleito o foro da comarca de Fortaleza para dirimir as questões que, direta ou indiretamente, decorram deste CONTRATO.

E por estarem ajustadas, as partes envolvidas assinam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual forma e teor, juntamente com as testemunhas abaixo firmadas, para que se produzam seus efeitos legais e jurídicos.

Fortaleza (CE), xx de xxxxxxxxxxxx de 2019.

Instituto CENTEC
Contratante

XXXXXXX
Contratada

TESTEMUNHAS:

Nome:
RG:
CPF:

Nome:
RG:
CPF: