



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º. 01/2019
ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS – XX SEMANA DA ENFERMAGEM (Ano 2019)

O Conselho Regional de Enfermagem da Paraíba – COREN-PB, autarquia federal, com sede na Avenida Maximiniano de Figueiredo, nº 36 – Empresarial Bonfim, 3º Andar – Centro, João Pessoa/PB, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 07.647.181/0001-91, por sua Presidente e por este Pregoeiro, 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**, com regime de execução por empreitada de preço global, sendo assim o critério de julgamento por **MENOR PREÇO GLOBAL**, mediante as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, constante do Processo Administrativo de Licitação Coren nº 1942/2019.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

DATA DA REALIZAÇÃO: 18 de abril de 2019

HORÁRIO: 09:00h (horário de Brasília/DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasgovernamentais.gov.br

CÓDIGO UASG: 389.333

I. DO OBJETO

1.1. O presente edital tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de organização de eventos.

1.2. A contratação visa à realização da XX Semana da Enfermagem, que será realizada durante o mês de maio de 2019, nas cidades de **João Pessoa, Campina Grande, Guarabira, Patos, Catolé do Rocha, Jurú, Itaporanga, Cajazeiras, Sousa, Pombal, Guarabira, Barra de Santa Rosa, Areia, Sumé, Queimadas, Mamanguape**, conforme condições e especificações presentes no Termo de Referência - Anexo I deste edital.

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.

3390.39.116 – Outros serviços e encargos - Outros serviços e encargos.

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.comprasgovernamentais.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 Coren PB 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 Coren PB, 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) sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- d) empresário que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão, ou incorporação;
- e) sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

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

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

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

IV. INFORMAÇÕES, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES AO EDITAL.

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

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 corenpb.sec@hotmail.com.

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.comprasgovernamentais.gov.br, por meio do seguinte link: acesso livre>pregões>agendados, para conhecimento das licitantes e da sociedade em geral, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-lo para obtenção das informações prestadas.

V. DA PROPOSTA E DE SEU ENCAMINHAMENTO.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

VI. DO PREÇO ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

6.1. Para fins de estimativa de valor a ser pago pelo Contratante à Contratada pela prestação do serviço que é objeto do presente Edital, utiliza-se como referência o valor global médio de **R\$ 141.016,66 (cento e quarenta e um mil e dezesseis reais e sessenta e seis 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.comprasgovernamentais.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

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

10.1.1. A microempresa ou a empresa de pequeno porte 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 ou empresa de pequeno porte 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 ou empresas de pequeno porte 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.comprasgovernamentais.gov.br.

XII. DA NEGOCIAÇÃO

12.1. Encerrada a etapa de lances, concedido o benefício às microempresas ou empresas de pequeno porte, 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 Coren 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 referência estipulados no Edital e no anexo serão os valores máximos para contratação. Se após as etapas de lances e negociação o valor obtido for superior ao



máximo definido, ou algum item esteja com valor superior ao definido no anexo IV, o pregoeiro desclassificará a proposta.

XIV. DA HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

14.4.1. Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).

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

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

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

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

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

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

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

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

XV. DO ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO

15.1. O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar, no prazo de cento e vinte (120) 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 poderão ser solicitados, em seu original ou cópia autenticada pelo pregoeiro, os quais deverão ser encaminhados no prazo de três (3) dias para a sede do Coren-PB, 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 úteis, 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 a contratação, a comissão nomeada pelo Coren-PB poderá realizar diligência para vistoriar as instalações realizadas pela empresa, para avaliação da adequação dos espaços montados para o evento, quando for o caso.

XVIII. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

XIX. DAS ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO E DA AUTORIDADE COMPETENTE DO COREN-PB

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 Coren-PB 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.

19.3. 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 2 (dois) dias úteis contados da data da convocação, comparecer na Avenida Maximiliano de Figueiredo, nº 36 – Empresarial Bonfim, 3º Andar – Centro, João Pessoa/PB, 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 Coren o direito de convocar a próxima licitante na ordem de classificação ou revogar a licitação.

XXI. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

21.1. Além das obrigações resultantes da aplicação das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/93 e demais normas pertinentes, são obrigações do Contratante:

- a) Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Edital e seus Anexos;
- b) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas deste Edital, seus anexos e nos termos de sua proposta;
- c) Exercer o acompanhamento e a fiscalização da prestação dos serviços, 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;
- d) Notificar a Contratada por escrito de quaisquer ocorrências relacionadas à execução do objeto, fixando prazo para a sua correção;
- e) Rejeitar, no todo ou em parte, o(s) serviço(s) executados fora da especificação ou com problemas;
- f) Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

XXII. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

22.1. Caberá à contratada, a partir da retirada do termo do contrato, o cumprimento das seguintes obrigações, sem prejuízo àquelas estabelecidas no Projeto Básico e no Termo de Contrato:

- a) Indicar, quando da assinatura do contrato, o endereço, telefone fixo, celular de contato da sede da empresa ou do escritório de representação em João Pessoa/PB, se houver;
- b) Executar o objeto de acordo com as condições, prazo, especificações qualitativos e quantitativos estipulados neste Edital e seus anexos;
- c) Prestar todos os esclarecimentos e informações que forem solicitados pelo Contratante, de forma clara, concisa e lógica, atendendo de imediato às reclamações;



d) Levar, imediatamente, ao conhecimento do fiscal do contrato do Coren-PB, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;

e) 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;

f) 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 Coren;

g) 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;

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

i) 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;

j) 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;

k) Cumprir rigorosamente os prazos estipulados no Edital e seus Anexos.

l) Manter no local e durante a realização dos eventos, ao menos um representante da contratada, com poderes para tomadas de decisões necessárias à plena realização do evento conforme as características do termo de referência, Anexo I.

m) 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.

22.2. Caberá à contratada assumir a responsabilidade por:

a) todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Coren;

b) todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando forem vítimas os seus empregados durante a execução do contrato, ainda que acontecido nas dependências do Coren;

c) todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionada à execução do contrato, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;

d) encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação.

e) pagamento de todos os fornecedores, arcando com todo e qualquer encargo derivado dos respectivos fornecimentos.

22.3. São expressamente vedadas à contratada:

- a) a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do Coren-PB e/ou colaboradores, estagiários e conselheiros, para a execução do contrato decorrente deste Pregão;
- b) a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização do Coren-PB;
- c) a subcontratação de outra empresa para a execução total do objeto deste Pregão.

22.4. A inadimplência da contratada com referência aos encargos sociais, comerciais e fiscais não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao Coren, nem poderá onerar o objeto desta contratação, razão pela qual a contratada renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o Coren.

XXIII. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

23.1. Para a prestação dos serviços aqui especificados, o contrato decorrente do presente procedimento licitatório vigorará a partir da data de sua assinatura, até o último dia de realização do evento.

23.2. Deverá ser observado a realização dos eventos entre os dias 02 e 27 de maio, do corrente ano, conforme especificações da programação e cronograma anexos.

XXIV. DA EXECUÇÃO, DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

24.1. Os serviços deverão ser prestados entre os dias 02 e 27 de maio de 2019, nas cidades de **João Pessoa, Campina Grande, Guarabira, Patos, Catolé do Rocha, Jurú, Itaporanga, Cajazeiras, Sousa, Pombal, Guarabira, Barra de Santa Rosa, Areia, Sumé, Queimadas, Mamanguape**, conforme descrições do Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico nº 01/2019, que integra este instrumento.

24.2. Os objetos deverão ser fornecidos estritamente conforme descrito no Termo de Referência – Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 01/2019.

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

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

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

XXV. DO PAGAMENTO

25.1. O pagamento será realizado após concluídos todos os serviços, devendo ser apresentada, no Setor Financeiro do COREN-PB, a Nota Fiscal/Fatura, emitida em 02 (duas) vias, acompanhadas dos respectivos comprovantes de regularidade para com a fazenda federal, estadual e municipal, regularidade relativa à seguridade social e ao fundo de garantia por tempo de serviço (FGTS); devidamente certificadas e atestadas pelo fiscal do contrato, devendo conter no corpo das Notas Fiscais/Faturas, a descrição do objeto, o número do CONTRATO e o número da Conta Bancária da CONTRATADA, para depósito do pagamento, o qual deverá ser efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após a apresentação.

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

25.3. 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.

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

25.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa do Coren, 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

XXVI. DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO

26.1. No interesse do Coren-PB, 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.

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

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

XXVII. DAS PENALIDADES

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

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

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

- a) advertência;
- b) multa de:
 - I. 20% (vinte por cento) sobre o valor adjudicado, acaso descumpridos os prazos contratuais ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
 - II. 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 Coren pelo prazo de até dois (2) anos.

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

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

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

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

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

27.7. 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.

XXVIII. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1. Para solucionar quaisquer questões oriundas desta licitação, é competente, por disposição legal, o foro da Justiça Federal da sede do Coren-PB;

28.2. 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;

28.3. Fica assegurado ao Coren 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;

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

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

28.6. 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 Coren-PB;

28.7. Integram o presente Edital:

- a) Anexo I – Termo de Referência (com dois anexos);
- b) Anexo II – Minuta de Contrato;
- c) Anexo III – Modelo de Proposta
- d) Anexo IV - Planilha descritiva de itens e de formação de preços - valores máximos para contratação.

João Pessoa-PB, 05 de abril de 2019

Pregoeiro
Conselho Regional de Enfermagem da Paraíba – COREN-PB

ANEXO I DO EDITAL - TERMO DE REFERÊNCIA

1. FUNDAMENTAÇÃO

Em cumprimento ao artigo 7º, inciso I, concomitantemente com o artigo 6º, inciso IX, da Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993, bem como deliberações do Artigo 9º do Decreto 5.450/2005 é elaborado o presente Termo de referência, visando à Contratação de Empresa Especializada em Organização de Eventos, para a organização e realização da XX Semana da Enfermagem do Coren-PB, ano 2019, com a temática “Enfermagem: Um olhar para quem cuida”.

2 OBJETO

O presente termo de referência tem como objeto a contratação de empresa especializada em Organização de Eventos, para a organização da XX Semana da Enfermagem do Coren-PB, conforme as especificações dos serviços, materiais, respectivos quantitativos e programação disposta no anexo I deste Termo de Referência.

3 CONTEXTUALIZAÇÃO E JUSTIFICATIVA:

Considerando o Decreto 48.202 de 12 de maio de 1960, o qual o Presidente em exercício, Juscelino Kubitschek, institui a Semana da Enfermagem no Brasil, transcrito: “Art. 1º - Fica instituída a Semana da Enfermagem, a ser celebrada anualmente, de 12 a 20 de maio, datas nas quais ocorreram, respectivamente, em 1820 e 1880, o nascimento de Florence Nightingale e o falecimento de Ana Neri”.

Considerando a criação do dia do enfermeiro pelo Decreto Nº 2.956, de 10 de agosto de 1938, bem como o dia dos Técnicos e Auxiliares de Enfermagem pela Resolução Cofen Nº 294/2004, este Regional, tem a iniciativa de privilegiar a categoria de enfermagem das cidades polos do Estado da Paraíba, através de cursos e palestras, de temas de grande relevância para a prática profissional da enfermagem, com o objetivo de orientar sobre os princípios éticos e legais da profissão de enfermagem, aprimorando os conhecimentos, através de informações sobre novas Resoluções e Pareceres em prol de uma assistência com qualidade e eficiência, produzindo conhecimento para uma melhor prestação de serviço à sociedade, em atenção ao dispositivo legal:

Art. 2º - No transcurso da Semana deverá ser dada ampla divulgação às atividades da Enfermagem e posta em relevo a necessidade de congraçamento da classe e suas diferentes categorias profissionais, bem como estudados os problemas de cuja solução possa resultar melhor prestação de serviço ao público.

Cumpra ainda esclarecer que o presente procedimento dispõe do oferecimento de Cofee break, o qual se justifica pelo fato de que a realização dos cursos e palestras, se darão em municípios polos, ou de grande expressividade para a enfermagem, do Estado da Paraíba, e contemplará as dezesseis Regiões de Saúde, considerando desta forma que muitos profissionais residem e trabalham em cidades vizinhas e irão permanecer durante todo o dia no evento.

Quanto ao aluguel de espaço não será necessário, pois será solicitado aos gestores e lideranças da enfermagem de cada região um local cedido para a realização dos eventos.

Quanto à escolha dos palestrantes e ministrantes, se dará pelo Coren-PB, considerando a notória especialização destes, comprovadas por meio de certificados e outros documentos. Os temas das palestras e atividades práticas que serão ministradas, serão dispostas em apenso deste termo de referência e os casos omissos, caso houverem, desde que não comprometa a elaboração de proposta, será deliberado pela diretoria do Coren-PB.

4 OBJETIVO GERAL

Este projeto garantirá a efetiva prestação do serviço da Administração Pública com fins de orientar os profissionais de enfermagem, das diversas instituições de saúde do estado da Paraíba, quanto aos preceitos éticos e legais para exercício da profissão, além de orientações quanto à gestão desses serviços, proporcionando assim uma melhor qualidade técnica, científica e ética para a assistência de enfermagem prestada à sociedade.

O suporte operacional para a realização dessas ações demanda esforços que não se enquadram nas atividades desenvolvidas pelo COREN-PB, tornando necessária a contratação de empresa especializada.

5 PÚBLICO ALVO E ABRANGÊNCIA

A semana da enfermagem a ser promovida pelo Coren-PB, terá como público alvo, profissionais de enfermagem nos diversos espaços que a enfermagem ocupa pelo território paraibano e devidamente inscritos nesta autarquia, com fins a propagação de conhecimento e capacitações nas diversas áreas da enfermagem, contribuindo assim, com o melhor desenvolvimento do exercício profissional da enfermagem neste estado.

6 DA EXECUÇÃO

Os serviços deverão ser executados no mês de maio de 2019 conforme programação anexo deste termo, bem como com os quantitativos, sendo realizado nas cidades de **João Pessoa, Campina Grande, Guarabira, Patos, Catolé do Rocha, Jurú, Itaporanga, Cajazeiras, Sousa, Pombal, Guarabira, Barra de Santa Rosa, Areia, Sumé, Queimadas,**

Mamanguape, de acordo com os itens especificados para cada dia do evento.

A empresa contratada deverá empenhar o máximo de esforço para o bom desenvolvimento do evento, disponibilizar pessoal necessário e material de boa qualidade.

7 ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por servidor do COREN-PB, devidamente designado para esse fim, permitida a assistência de terceiros.

8 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Caberá à contratada, a partir da retirada do termo do contrato, o cumprimento das seguintes obrigações, sem prejuízo àquelas estabelecidas no Projeto Básico e no Termo de Contrato:

a) Indicar, quando da assinatura do contrato, o endereço, telefone fixo, celular de contato da sede da empresa ou do escritório de representação em João Pessoa/PB, se houver;

b) Executar o objeto de acordo com as condições, prazo, especificações qualitativos e quantitativos estipulados neste Edital e seus anexos;

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

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

e) 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;

f) 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 Coren;

g) 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;

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

i) 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;

j) 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;

k) Cumprir rigorosamente os prazos estipulados no Edital e seus Anexos.

l) Manter no local e durante a realização dos eventos, ao menos um representante da contratada, com poderes para tomadas de decisões necessárias à plena realização do evento conforme as características do termo de referência, Anexo I.

m) 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.

8.2. Caberá à contratada assumir a responsabilidade por:

a) todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Coren;

b) todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando forem vítimas os seus empregados durante a execução do contrato, ainda que acontecido nas dependências do Coren;

c) todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionada à execução do contrato, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;

d) encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação.

e) pagamento de todos os fornecedores, arcando com todo e qualquer encargo derivado dos respectivos fornecimentos.

8.3. São expressamente vedadas à contratada:

a) a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do Coren-PB e/ou colaboradores, estagiários e conselheiros, para a execução do contrato decorrente deste Pregão;

b) a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização do Coren;

c) a subcontratação de outra empresa para a execução total do objeto deste Pregão.

8.4. A inadimplência da contratada com referência aos encargos sociais, comerciais e fiscais não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao Coren-PB, nem poderá onerar o objeto desta contratação, razão pela qual a contratada renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o Coren-PB.

9 DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. Além das obrigações resultantes da aplicação das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/93 e demais normas pertinentes, são obrigações do Contratante:

a) Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Edital e seus Anexos;

b) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas deste Edital, seus anexos e nos termos de sua proposta;

c) Exercer o acompanhamento e a fiscalização da prestação dos serviços, 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;

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

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

f) Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

10 DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

O instrumento contratual vigorará a partir da data de sua assinatura, até o último dia de realização do evento, considera-se o dia 27 de maio de 2019.

11 DA CONTRATAÇÃO

Será formalizada após aprovação do representante legal do COREN-PB, por meio de instrumento contratual, devidamente assinada pelo representante legal da Contratada e do Contratante.

12 DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado após concluídos todos os serviços, devendo ser apresentada, no Setor Financeiro do COREN-PB, a Nota Fiscal/Fatura, emitida em 02 (duas) vias, acompanhadas dos respectivos comprovantes de regularidade para com a fazenda federal, estadual e municipal, regularidade relativa à seguridade social e ao fundo de garantia por tempo de serviço (FGTS); devidamente certificadas e atestadas pelo fiscal do contrato, devendo conter no corpo das Notas Fiscais/Faturas, a descrição do objeto, o número do CONTRATO e o número da Conta Bancária da CONTRATADA, para depósito do pagamento, o qual deverá ser efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após a apresentação.

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

12.3. 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.

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

12.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa do Coren, 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

13 DO CRITÉRIO DO JULGAMENTO

Os critérios de julgamento estarão de acordo com o previsto nas Leis n.º 10.520/02 e 8.666/93, adotando-se o critério de menor preço, sendo que para tornar-se adjudicatária, é imprescindível que a proposta atenda todas as condições estabelecidas no edital, bem como apresente preço compatível com o praticado no mercado.

14 DOS VALORES E CUSTOS MÁXIMOS ESTIMADOS

O valor final para o cumprimento do objeto do presente Termo de Referência será definido após a Cotação Prévia de Preços a ser realizada pela Comissão Permanente de Licitação – CPL.

15 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Aos casos omissos, aplicar-se-ão as demais as demais disposições constantes da legislação pertinente;

15.2. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Termo de Referência e seus anexos deverá ser encaminhado, por escrito, à coordenação de licitações do COREN, que providenciará a tramitação devida.

15.3 O Conselho Regional de Enfermagem da Paraíba - COREN-PB se reserva no direito de paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a prestação dos serviços, mediante pagamento único e exclusivo dos trabalhos já executados, por ajuste entre as partes interessadas.

16. DA EXPEDIÇÃO E AUTORIZAÇÃO

Este Termo de Referência foi expedido na cidade de João Pessoa, conforme determinações da Lei 10.520/02, ratificado e autorizado pelo ordenador de despesas deste regional.

Dra. Renata Ramalho da Cunha Dantas
Presidente do Coren-PB

Dra. Samira Emanuele de A. Luna
Secretária do Coren-PB

Dra. Leide Gláucia Brito Barreto
Conselheira do Coren-PB

Dra. Angela Amorim de Araújo
Conselheira do Coren-PB

Michelle Batista de Andrade
Secretaria Executiva do COREN-PB

José Gomes da Silva Júnior
Gerente do Departamento de Processo Ético

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

1- MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA (11 e 13/05/2019)

1ª Região: Alhandra, Bayeux, Caaporã, Cabedelo, Conde, Cruz do Espírito Santo, João Pessoa, Lucena, Mari, Pitimbu, Riacho do Poço, Santa Rita, Sapé e Sobrado.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
01	<p>LOCAÇÃO DE TENDAS</p> <p>Locação de Tenda Piramidal com estrutura fabricada em chapa de ferro tubular (13'' a 18''), medindo 06 x 06m, com cobertura em lona branca em PVC calandrado, com reforço em poliéster impermeável, <i>black out</i> solar e antichamas, que possibilite proteção do sol e chuva, bem como segurança dos ocupantes.</p> <p>A tenda deverá ser isolada em três das suas laterais, para evitar o acesso de pessoas não autorizadas.</p> <p>A contratada deverá montar a estrutura na cidade de João Pessoa, na orla do bairro de Cabo Branco (Busto de Tamandaré) e desmontar ao final do evento.</p> <p>Horário: Dia 11/05/2019, das 07:00h às 13:00h</p>	05	Unidade	11 de maio de 2019
02	<p>LOCAÇÃO DE JOGO DE MESA C/ QUATRO CADEIRAS</p> <p>Locação de conjunto de mesa com quatro cadeiras plásticas.</p> <p>MESA PLÁSTICA BRANCA, quadrada, de boa qualidade, empilhável, em ótimo estado de conservação e higiene</p> <p>CADEIRA PLÁSTICA SEM BRAÇO, BRANCA, empilhável, resistente até 182kg, de boa qualidade, em ótimo estado de conservação e higiene.</p> <p>Horário: Dia 11/05/2019, das 07:00h às 13:00h</p>	10	conjuntos	11 de maio de 2019



03	LOCAÇÃO DE CONJUNTO DE LIXEIRAS Conjunto de lixeiras plásticas para público geral, com receptores de coleta seletiva (5 materiais - orgânico, plástico, papel, metal, vidro) com capacidade mínima de 100 litros. Horário: Dia 11/05/2019, das 07:00h às 13:00h	02	Unidade	11 de maio de 2019
04	SERVIÇO DE COFFEE BREAK Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período. *O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante. *serviço buffet ou empratado. Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência. Horário: Dia 13/05/2019 às 11:00h	350 pessoas	pessoas	13 de maio no horário das 11 h.

2. MUNICÍPIO DE GUARABIRA (17/05/2019)



2ª Região: Alagoinha, Araçagi, Araruna, Belém, Bananeiras, Borborema, Cacimba de dentro, Caiçara, Casserengue, Cuitegi, Dona Inês, Duas Estradas, Guarabira, Lagoa de Dentro, Logradouro, Mulungu, Pilões, Pilõezinhos, Pirpirituba, Riachão, Serra da Raiz, Serraria, Solânea, Sertãozinho e Tacima.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
05	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado.</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	150 pessoas	pessoas	17 de maio de 2019

3. MUNICÍPIO DE AREIA (21/05/2019)

3ª Região: Alagoa Grande, Alagoa Nova, Algodão de Jandaíra, Arara, Areia, Areal, Esperança, Lagoa Seca, Matinhas, Montadas, Remígio, São Sebastião de Lagoa de Roça.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
06	SERVIÇO DE COFFEE BREAK			



	<p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	<p>80 pessoas</p>	<p>pessoas</p>	<p>21 de maio de 2019</p>
--	--	------------------------------	----------------	---------------------------

4. MUNICÍPIO DE BARRA DE SANTA ROSA (16/05/2019)

4^a Região: Baraúnas, Barra de Santa Rosa, Cubati, Cuité, Damião, Frei Martinho, Nova Floresta, Nova Palmeira, Pedra Lavrada, Picuí, Seridó e Sossêgo.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
07	SERVIÇO DE COFFEE BREAK Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a	100 pessoas	pessoas	16 de maio de 2019.



	<p>troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>			
--	---	--	--	--

5. MUNICÍPIO DE SUMÉ (22/05/2019)

5ª Região: Amparo, Camalaú, Caraúbas, Congo, Coxixola, Gurjão, Livramento, Monteiro, Ouro Velho, Parari, Prata, São João do Cariri, São João do Tigre, São José dos Cordeiros, São Sebastião do Umbuzeiro, Serra Branca, Sumé e Zabelê.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
08	SERVIÇO DE COFFEE BREAK Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas	80 pessoas	Pessoas	22 de maio no horário das 11 h.



<p>quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>			
---	--	--	--

6. MUNICÍPIO DE PATOS (09/05/2019)

6ª Região: Areia de Baraúnas, Cacimba de Areia, Cacimbas, Catingueira, Condado, Desterro, Emas, Junco do Seridó, Mãe D'Água, Malta, Maturéia, Passagem, Patos, Quixabá, Salgadinho, Santa Luzia, Santa Teresinha, São José de Espinharas, São José do Bonfim, São José do Sabugi, São Mamede, Teixeira, Várzea, Vista Serrana.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
09	SERVIÇO DE COFFEE BREAK Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.	150 pessoas	Pessoas	09 de maio de 2019



	<p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante. *serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>			
--	--	--	--	--

7. MUNICÍPIO DE ITAPORANGA (03/05/2019)

7ª Região: Aguiar, Boa Ventura, Conceição, Coremas, Curral Velho, Diamante, Ibiara, Igaracy, Itaporanga, Nova Olinda, Olho D'Água, Pedra Branca, Piancó, Santa Inês, Santana de Mangueira, Santana dos Garrotes, São José de Caiana e Serra Grande.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
10	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante. *serviço buffet ou empratado</p>	100 pessoas	pessoas	03 de maio de 2019

	Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.			
--	--	--	--	--

8. MUNICÍPIO DE CATOLÉ DO ROCHA (04/05/2019)

8ª Região: Belém do Brejo Cruz, Bom Sucesso, Brejo do Cruz, Brejo dos Santos, Catolé do Rocha, Jericó, Mato Grosso, Riacho dos Cavalos, São Bento e São José do Brejo Cruz.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
11	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	100 pessoas	Pessoas	04 de maio de 2019

9. MUNICÍPIO DE CAJAZEIRAS (06/05/2019)

9ª Região: Bernardino Batista, Bom Jesus, Bonito de Santa Fé, Cachoeira dos Índios, Cajazeiras, Carrapateira, Joca Claudino, Monte Horebe, Poço Dantas, Poço de José de Moura, Santa Helena, São João do Rio do Peixe, São José de Piranhas, Triunfo, Uiraúna.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
12	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	200 pessoas	Pessoas	06 de maio de 2019

10. MUNICÍPIO DE SOUSA (07/05/2019)

10ª Região: Aparecida, Lastro, Marizópolis, Nazarezinho, Santa Cruz, São Francisco, São José da Lagoa Tapada, Sousa, Vieirópolis.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
13	SERVIÇO DE COFFEE BREAK			



	<p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	80 pessoas	Pessoas	07 de maio de 2019
--	--	-----------------------	---------	--------------------

11. MUNICÍPIO DE JURÚ (02/05/2019)

11ª Região: Água Branca, Imaculada, Juru, Manaíra, Princesa Isabel, São José de Princesa, Tavares.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
14	SERVIÇO DE COFFEE BREAK Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do	800 pessoas	Pessoas	02 de maio de 2019



<p>recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Serão dois serviços de coffee break para 400 pessoas, totalizando 800 coffee break's.</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã e outro serviço no período da tarde, em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>			
---	--	--	--

12. MUNICÍPIO DE JURUPIRANGA (27/05/2019)

12ª Região: Caldas Brandão, Gurinhém, Ingá, Itabaiana, Itatuba, Juarez Távora, Juripiranga, Mogeiro, Pedras de Fogo, Pilar, Riachão do Bacamarte, Salgado de São Félix, São José dos Ramos, São Miguel de Taipu.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
15	SERVIÇO DE COFFEE BREAK Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças	100 pessoas	Pessoas	27 de maio de 2019



<p>de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>			
---	--	--	--

13. MUNICÍPIO DE POMBAL (08/05/2019)

13ª Região: Cajazeirinhas, Lagoa, Paulista, Pombal, São Bentinho, São Domingos de Pombal.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
16	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p>	80 pessoas	Pessoas	08 de maio de 2019

	<p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>			
--	---	--	--	--

14. MUNICÍPIO DE MAMANGUAPE (24/05/2019)

14ª Região: Baía da Traição, Capim, Cuité de Mamanguape, Curral de Cima, Itapororoca, Jacaraú, Mamanguape, Marcação, Mataraca, Pedro Régis, Rio Tinto.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
17	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	100 pessoas	Pessoas	24 de maio de 2019

15. MUNICÍPIO DE QUEIMADAS (23/05/2019)

15ª Região: Alcantil, Aroeiras, Barra de Santana, Barra de São Miguel, Boqueirão, Cabaceiras, Caturité, Gado Bravo, Natuba, Queimadas, Riacho de Santo Antônio, Santa Cecília, São Domingos do Cariri e Umbuzeiro.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
18	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	100 pessoas	Pessoas	23 de maio de 2019

16. MUNICÍPIO DE CAMPINA GRANDE (10 e 18/05/2019)

16ª Região: Assunção, Boa Vista, Campina Grande, Fagundes, Juazeirinho, Massaranduba, Olivedos, Pocinhos, Puxinanã, Santo André, Serra Redonda, Soledade, Taperoá e Tenório.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
19	LOCAÇÃO DE TENDAS			



	<p>Locação de Tenda Piramidal com estrutura fabricada em chapa de ferro tubular (13'' a 18''), medindo 06 x 06m, com cobertura em lona branca em PVC calandrado, com reforço em poliéster impermeável, <i>black out</i> solar e antichamas, que possibilite proteção do sol e chuva, bem como segurança dos ocupantes. A tenda deverá ser isolada em três das suas laterais, para evitar o acesso de pessoas não autorizadas. A contratada deverá montar a estrutura na cidade de Campina Grande, próximo ao Açude Velho e desmontar ao final do evento.</p> <p>Horário: Dia 18/05/2019, das 07:00h às 13:00h</p>	05	Unidade	18 de maio de 2019
20	<p>LOCAÇÃO DE JOGO DE MESA C/ QUATRO CADEIRAS</p> <p>Locação de conjunto de mesa com quatro cadeiras plásticas.</p> <p>MESA PLÁSTICA BRANCA, quadrada, de boa qualidade, empilhável, em ótimo estado de conservação e higiene</p> <p>CADEIRA PLÁSTICA SEM BRAÇO, BRANCA, empilhável, resistente até 182kg, de boa qualidade, em ótimo estado de conservação e higiene.</p> <p>Horário: Dia 18/05/2019, das 07:00h às 13:00h</p>	10	conjuntos	18 de maio de 2019
21	<p>LOCAÇÃO DE CONJUNTO DE LIXEIRAS</p> <p>Conjunto de lixeiras plásticas para público geral, com receptores de coleta seletiva (5 materiais - orgânico, plástico, papel, metal, vidro) com capacidade mínima de 100 litros.</p> <p>Horário: Dia 18/05/2019, das 07:00h às 13:00h</p>	02	Unidade	18 de maio de 2019
22	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p>	200	Pessoas	



	<p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p> <p>Horário: Dia 10/05/2019 às 11:00h</p>			10 de maio de 2019
--	--	--	--	--------------------

MATERIAL DE APOIO PARA TODOS OS MUNICÍPIOS

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Período
23	BANNER Banner em lona 340 gramas, colorido 4x0 Cores, com sarrafos de madeira, ponteiros em plástico e cordinha de sustentação, medindo no mínimo 1,20 mt x 70 cm.	10	Unidade	Entrega 5 dias antes do primeiro evento
24	BLOCOS DE ANOTAÇÕES			



Coren^{PB}
Conselho Regional de Enfermagem da Paraíba

	<p>Capa no formato aberto: 15,0 x 42,0. Capa no formato fechado: 15,0 x 21,0 cm. Com 30 páginas por bloco. Capa de bloco em papel cartão duo-design 300 g, 4x0 cores. Prova digital, laminado boop fosco frente e verniz UV com reserva 60% e corte especial e faca de corte. Miolo 30x1 via em papel reciclado 120 g, 4x0 cores. Acabamento: grampeado, micro serrilha, refileado, brochura colado a quente.</p>	2.500	Unidade	Entrega 5 dias antes do primeiro evento
--	---	--------------	---------	---

ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA - PROGRAMAÇÃO / TEMAS DAS PALESTRAS

Segue abaixo o cronograma de atividades previstas para a realização do evento, com a disposição de temas de palestras/minicursos pretendidos. Os temas aqui propostos são sugestões da gestão Coren-PB, com base nas necessidades e demandas da enfermagem paraibana, podendo ser alteradas conforme deliberação da diretoria do Coren-PB, desde que não hajam prejuízos, nem firmem disposições contratuais acertadas junto a empresa contratada.

1. MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA (11 e 13/05/2019)
1ª Região: Alhandra, Bayeux, Caaporã, Cabedelo, Conde, Cruz do Espírito Santo, João Pessoa, Lucena, Mari, Pitimbu, Riacho do Poço, Santa Rita, Sapé e Sobrado.
11/05/2019 – Tema: Simulação realística de acidente com múltiplas vítimas (08 às 11 h).
13/05/2019 – Temas: Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas). Palestra motivacional (13 às 17 horas).
2. MUNICÍPIO DE GUARABIRA (17/05/2019)
2ª Região: Alagoinha, Araçagi, Araruna, Belém, Bananeiras, Borborema, Cacimba de dentro, Caiçara, Casserengue, Cuitegi, Dona Inês, Duas Estradas, Guarabira, Lagoa de Dentro, Logradouro, Mulungu, Pilões, Pilõezinhos, Pirpirituba, Riachão, Serra da Raiz, Serraria, Solânea, Sertãozinho e Tacima
17/05/2019 – Temas: Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas). Palestra motivacional (13 às 17 horas).
3. MUNICÍPIO DE AREIA (21/05/2019)
3ª Região: Alagoa Grande, Alagoa Nova, Algodão de Jandaíra, Arara, Areia, Areial, Esperança, Lagoa Seca, Matinhas, Montadas, Remígio, São Sebastião de Lagoa de Roça.
21/05/2019 – Temas: Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas). Palestra motivacional (13 às 17 horas).
4. MUNICÍPIO DE BARRA DE SANTA ROSA (18/05/2019)
4ª Região: Baraúnas, Barra de Santa Rosa, Cubati, Cuité, Damião, Frei Martinho, Nova Floresta, Nova Palmeira, Pedra Lavrada, Picuí, Seridó e Sossêgo.
18/05/2019 – Temas: Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas). Palestra motivacional (13 às 17 horas).
5. MUNICÍPIO DE SUMÉ (22/05/2019)
5ª Região: Amparo, Camalaú, Caraúbas, Congo, Coxixola, Gurjão, Livramento, Monteiro, Ouro Velho, Parari, Prata, São João do Cariri, São João do Tigre, São José dos Cordeiros, São Sebastião do Umbuzeiro, Serra Branca, Sumé e Zabelê.



22/05/2019 – Temas:

**Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas).
Palestra motivacional (13 às 17 horas).**

6. MUNICÍPIO DE PATOS (09/05/2019)

6ª Região: Areia de Baraúnas, Cacimba de Areia, Cacimbas, Catingueira, Condado, Desterro, Emas, Junco do Seridó, Mãe D'Água, Malta, Maturéia, Passagem, Patos, Quixabá, Salgadinho, Santa Luzia, Santa Teresinha, São José de Espinharas, São José do Bonfim, São José do Sabugi, São Mamede, Teixeira, Várzea, Vista Serrana.

09/05/2019 – Temas:

**Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas).
Palestra motivacional (13 às 17 horas).**

7. MUNICÍPIO DE ITAPORANGA (03/05/2019)

7ª Região: Aguiar, Boa Ventura, Conceição, Coremas, Curral Velho, Diamante, Ibiara, Igaracy, Itaporanga, Nova Olinda, Olho D'Água, Pedra Branca, Piancó, Santa Inês, Santana de Mangueira, Santana dos Garrotes, São José de Caiana e Serra Grande.

03/05/2019 – Temas:

**Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas).
Palestra motivacional (13 às 17 horas).**

8. MUNICÍPIO DE CATOLÉ DO ROCHA (04/05/2019)

8ª Região: Belém do Brejo Cruz, Bom Sucesso, Brejo do Cruz, Brejo dos Santos, Catolé do Rocha, Jericó, Mato Grosso, Riacho dos Cavalos, São Bento e São José do Brejo Cruz.

04/05/2019 – Temas:

**Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas).
Palestra motivacional (13 às 17 horas).**

9. MUNICÍPIO DE CAJAZEIRAS (06/05/2019)

9ª Região: Bernardino Batista, Bom Jesus, Bonito de Santa Fé, Cachoeira dos Índios, Cajazeiras, Carrapateira, Joca Claudino, Monte Horebe, Poço Dantas, Poço de José de Moura, Santa Helena, São João do Rio do Peixe, São José de Piranhas, Triunfo, Uiraúna.

06/05/2019 – Temas:

**Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas).
Palestra motivacional (13 às 17 horas).**

10. MUNICÍPIO DE SOUSA (07/05/2019)

10ª Região: Aparecida, Lastro, Marizópolis, Nazarezinho, Santa Cruz, São Francisco, São José da Lagoa Tapada, Sousa, Vieirópolis.

07/05/2019 – Temas:

**Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas).
Palestra motivacional (13 às 17 horas).**

11. MUNICÍPIO DE JURÚ (02/05/2019)



11ª Região: Água Branca, Imaculada, Juru, Manaíra, Princesa Isabel, São José de Princesa, Tavares.

02/05/2019 – Temas:

Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas).

Palestra motivacional (13 às 17 horas).

12. MUNICÍPIO DE JURUPIRANGA (27/05/2019)

12ª Região: Caldas Brandão, Gurinhém, Ingá, Itabaiana, Itatuba, Juarez Távora, Juripiranga, Mogeiro, Pedras de Fogo, Pilar, Riachão do Bacamarte, Salgado de São Félix, São José dos Ramos, São Miguel de Taipu.

27/05/2019 – Temas:

Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas).

Palestra motivacional (13 às 17 horas).

13. MUNICÍPIO DE POMBAL (08/05/2019)

13ª Região: Cajazeirinhas, Lagoa, Paulista, Pombal, São Bentinho, São Domingos de Pombal.

08/05/2019 – Temas:

Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas).

Palestra motivacional (13 às 17 horas).

14. MUNICÍPIO DE MAMANGUAPE (24/05/2019)

14ª Região: Baía da Traição, Capim, Cuité de Mamanguape, Curral de Cima, Itapororoca, Jacaraú, Mamanguape, Marcação, Mataraca, Pedro Régis, Rio Tinto.

24/05/2019 – Temas:

Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas).

Palestra motivacional (13 às 17 horas).

15. MUNICÍPIO DE QUEIMADAS (23/05/2019)

15ª Região: Alcantil, Aroeiras, Barra de Santana, Barra de São Miguel, Boqueirão, Cabaceiras, Caturité, Gado Bravo, Natuba, Queimadas, Riacho de Santo Antônio, Santa Cecília, São Domingos do Cariri e Umbuzeiro.

23/05/2019 – Temas:

Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas).

Palestra motivacional (13 às 17 horas).

16. MUNICÍPIO DE CAMPINA GRANDE (10 e 18/05/2019)

16ª Região: Assunção, Boa Vista, Campina Grande, Fagundes, Juazeirinho, Massaranduba, Olivedos, Pocinhos, Puxinanã, Santo André, Serra Redonda, Soledade, Taperoá e Tenório.

10/05/2019 – Temas:

Síndrome de Burnout nos profissionais de saúde (09 às 12 horas).

Palestra motivacional (13 às 17 horas).

18/05/2019 – Tema:

Simulação realística de acidente com múltiplas vítimas (08 às 11 h).



CALENDÁRIO DOS EVENTOS DA XX SEMANA DA ENFERMAGEM DO COREN-PB:

MÊS DE MAIO DE 2019						
DOMINGO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
			01	02 Evento Cidade de Jurú	03 Evento Cidade de Itaporanga	04 Evento Cidade de Catolé do Rocha
05	06 Evento Cidade de Cajazeiras	07 Evento Cidade de Sousa	08 Evento Cidade de Pombal	09 Evento Cidade de Patos	10 Evento Cidade de C. Grande	11 Evento Cidade de J. Pessoa (Orla de Cabo Branco)
12	13 Evento Cidade de J. Pessoa	14	15	16 Evento Cidade de Barra de Santa Rosa	17 Evento Cidade de Guarabira	18 Evento Cidade de C. Grande (Açude Velho)
19	20	21 Evento Cidade de Areia	22 Evento Cidade de Sumé	23 Evento Cidade de Queimadas	24 Evento Cidade de Mamanguape	25
26	27 Evento Cidade de Juripiranga	28	29	30	31	

ANEXO II DO EDITAL - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º /2019

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS, PARA REALIZAÇÃO DA SEMANA DA ENFERMAGEM 2019 DO COREN-PB, QUE ENTRE SI CELEBRAM O CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DA PARAÍBA- COREN-PB E A EMPRESA_____.

O CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DA PARAÍBA – COREN-PB sediada na Av. Maximiano Figueiredo, 36, Edf. Empresarial Bonfim, Centro – João Pessoa (PB), inscrição no CNPJ sob o n.º_____, representado neste ato pelo sua presidente _____, brasileiro, _____, _____, portador da Carteira de Identidade n.º _____ SSP/PB e do CPF n.º _____, residente e domiciliado na _____, nesta Capital, doravante denominado CONTRATANTE, e a sociedade empresária----- , inscrita no CNPJ sob o n.º.----- , com sede no -----, representada, neste ato, na forma de seus atos constitutivos, por -----, doravante denominada CONTRATADA, resolvem celebrar o presente contrato, realizado mediante procedimento licitatório, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO n.º ____/2019, decorrente do Processo Administrativo Coren n.º. 1942/2019, observadas as especificações constantes do Edital, regido pela Lei n.º. 10.520/2002, Decreto n.º. 5.450/05, Lei n.º. 8.666/93 e suas alterações, bem como pelas normas e condições abaixo:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente instrumento tem por objeto a contratação de empresa especializada em Organização de Eventos, para a organização da XX Semana da Enfermagem do Coren-PB, conforme as especificações dos serviços, materiais, respectivos quantitativos e programação disposta no Edital e seus anexos do Pregão Eletrônico n.º ____/2019, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

2.1.O presente instrumento vigorará a partir da data de sua assinatura, até o último dia de realização do evento, considera-se inicialmente o dia 27 de maio de 2019.

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. O pagamento será realizado após concluídos todos os serviços, devendo ser apresentada, no Setor Financeiro do COREN-PB, a Nota Fiscal/Fatura, emitida em 02 (duas) vias, acompanhadas dos respectivos comprovantes de regularidade para com a fazenda federal, estadual e municipal, regularidade relativa à seguridade social e ao fundo de garantia por tempo de serviço (FGTS); devidamente certificadas e atestadas pelo fiscal do contrato, devendo conter no corpo das Notas Fiscais/Faturas, a descrição do objeto, o número do CONTRATO e o número da Conta Bancária da CONTRATADA, para depósito do pagamento, o qual deverá ser efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após a apresentação.

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

3.3. 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 úteis, a partir da reapresentação, para efetuar análise e pagamento.

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

3.5. 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.

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

3.7. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa do Coren, 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:

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



$EM = I \times N \times VP$, 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 E EMPENHO

4.1. As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta do Código de Despesas nº.

_____, lançamento nº _____ e Nota de Empenho nº _____, datada de ____ de _____ de 2019.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.1. Além das obrigações resultantes da aplicação das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/93 e demais normas pertinentes, são obrigações do Contratante:

- a) Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Edital e seus Anexos;
- b) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas deste Edital, seus anexos e nos termos de sua proposta;
- c) Exercer o acompanhamento e a fiscalização da prestação dos serviços, 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;
- d) Notificar a Contratada por escrito de quaisquer ocorrências relacionadas à execução do objeto, fixando prazo para a sua correção;
- e) Rejeitar, no todo ou em parte, o(s) serviço(s) executados fora da especificação ou com problemas;
- f) Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. Caberá à contratada, a partir da retirada do termo do contrato, o cumprimento das seguintes obrigações, sem prejuízo àquelas estabelecidas no Projeto Básico e no Termo de Contrato:

- a) Indicar, quando da assinatura do contrato, o endereço, telefone fixo, celular de contato da sede da empresa ou do escritório de representação em João Pessoa/PB, se houver;



-
- b) Executar o objeto de acordo com as condições, prazo, especificações qualitativos e quantitativos estipulados neste Edital e seus anexos;
- c) Prestar todos os esclarecimentos e informações que forem solicitados pelo Contratante, de forma clara, concisa e lógica, atendendo de imediato às reclamações;
- d) Levar, imediatamente, ao conhecimento do fiscal do contrato do Coren, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;
- e) 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;
- f) 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 Coren;
- g) 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;
- h) Manter todas as condições de habilitação e qualificação que ensejaram sua contratação, inclusive quanto à qualificação econômico-financeira;
- i) 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;
- j) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham ser vítimas os seus colaboradores em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias e lhes assegurando as demais exigências para o exercício das atividades;
- k) Cumprir rigorosamente os prazos estipulados no Edital e seus Anexos.
- l) Manter no local e durante a realização dos eventos, ao menos um representante da contratada, com poderes para tomadas de decisões necessárias à plena realização do evento conforme as características do termo de referência, Anexo I.
- m) 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.

6.2. Caberá à contratada assumir a responsabilidade por:

- a) todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Coren;
- b) todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando forem vítimas os seus empregados durante a execução do contrato, ainda que acontecido nas dependências do Coren;

- c) todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionada à execução do contrato, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- d) encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação.
- e) pagamento de todos os fornecedores, arcando com todo e qualquer encargo derivado dos respectivos fornecimentos.

6.3. São expressamente vedadas à contratada:

- a) a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do Coren-PB e/ou colaboradores, estagiários e conselheiros, para a execução do contrato decorrente deste Pregão;
- b) a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização do Coren;
- c) a subcontratação de outra empresa para a execução total do objeto deste Pregão.

6.4. A inadimplência da contratada com referência aos encargos sociais, comerciais e fiscais não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao Coren, nem poderá onerar o objeto desta contratação, razão pela qual a contratada renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o Coren.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

7.1. Os serviços deverão ser executados no mês de maio de 2019 conforme programação prevista no Termo de Referência, bem como com os quantitativos, sendo realizado nas cidades de **João Pessoa, Campina Grande, Guarabira, Patos, Catolé do Rocha, Jurú, Itaporanga, Cajazeiras, Sousa, Pombal, Guarabira, Barra de Santa Rosa, Areia, Sumé, Queimadas, Mamanguape**, de acordo com os itens especificados para cada dia do evento.

7.2. A empresa contratada deverá empenhar o máximo de esforço para o bom desenvolvimento do evento, disponibilizar pessoal necessário e material de boa qualidade.

CLAUSULA OITAVA - DO ACOMPANHAMENTO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O Contrato será acompanhado e fiscalizado por(s) empregado(s) público(s) designado(s) pela Presidência do Coren-PB, através de portaria, atendendo ao disposto no art. 67 da Lei 8.666/93. Independente de qualquer aviso, o COREN-PB, a seu critério, poderá fazer a substituição de seu gestor/fiscal de contrato, sem que haja necessidade de elaboração de Termo Aditivo.

PARÁGRAFO SEGUNDO: São atribuições do gestor de contrato:

- a) Analisar e verificar os serviços atestados pelo fiscal, bem como conferir e encaminhar para pagamento as faturas emitidas pelo contratado;

b) Analisar e instruir processo concernente a faltas cometidas pelo contratado, com indicação de penalidade cabível e da necessidade ou não de rescisão contratual visando posterior encaminhamento à autoridade competente para decidir/autorizar o ato, conforme o caso;

c) Analisar e instruir processo concernente a aplicação de multas e execução da garantia, visando posterior encaminhamento à autoridade competente para decidir/autorizar o ato, conforme o caso;

PARÁGRAFO TERCEIRO: A Fiscalização atuará desde o início dos trabalhos até o final do Contrato e será exercida no interesse exclusivo do COREN-PB, não excluindo nem reduzindo a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

PARÁGRAFO QUARTO: Caberá ao Fiscal do Contrato do COREN-PB:

a) Aprovar a indicação do preposto pela condução dos trabalhos, pelo contratado;

b) Nos termos do Artigo 67, § 1º da Lei 8.666/93, anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

c) Observar as falhas na execução do objeto, tanto materiais quanto relativo à mão-de-obra e a não observância aos projetos;

d) Determinar a correção de vícios e danos detectados na execução do objeto;

e) Esclarecer os solucionar incoerências, falhas e omissões eventualmente constatadas no Termo de referência, especificações e outros documentos.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

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

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

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

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

a) advertência;

b) multa de:

I. 20% (vinte por cento) sobre o valor adjudicado, acaso descumpridos os prazos contratuais ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

II. 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 Coren pelo prazo de até dois (2) anos.

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

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

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

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

9.6. As sanções de multa poderão ser aplicadas à contratada juntamente com as de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com o Coren, 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, no Decreto nº.: 5.450/2015 e vincula-se ao Edital e anexos do Pregão Eletrônico nº. ____2019, bem como à proposta da CONTRATADA, constantes do Procedimento Administrativo de Licitação nº. 1942/2019.

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 - DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES

12.1. A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no fornecimento, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1. 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 duas 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.

João Pessoa, _____ de _____ de 2019.



CONTRATANTE

Renata Ramalha da Cunha Dantas
PRESIDENTE DO COREN-PB

Leide Glauca de Brito Barreto
TESOUREIRA DO COREN-PB

CONTRATADA

REPRESENTANTE EMPRESA

TESTEMUNHAS

1. _____ CPF _____

2. _____ CPF _____

ANEXO III DO EDITAL - MODELO DE PROPOSTA

PROPOSTA DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE EVENTOS PARA ORGANIZAÇÃO DA XX SEMANA DE ENFERMAGEM DO COREN-PB

PREGÃO ELETRÔNICO COREN Nº _____/2019

Proposta de preços apresentada ao Coren-PB pela empresa _____, escrita no CNPJ sob o número _____, sediada no endereço _____, neste ato representado pelo Sr(a) _____, RG _____, CPF _____, para a realização de serviço de organização de eventos, alusivos à Semana da Enfermagem, a serem realizados no mês de maio de 2019, nas cidades de João Pessoa, Campina Grande, Guarabira, Patos, Catolé do Rocha, Jurú, Itaporanga, Cajazeiras, Sousa, Pombal, Guarabira, Barra de Santa Rosa, Areia, Sumé, Queimadas, Mamanguape.

1- MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA

1ª Região: Alhandra, Bayeux, Caaporã, Cabedelo, Conde, Cruz do Espírito Santo, João Pessoa, Lucena, Mari, Pitimbu, Riacho do Poço, Santa Rita, Sapé e Sobrado.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
01	<p>LOCAÇÃO DE TENDAS</p> <p>Locação de Tenda Piramidal com estrutura fabricada em chapa de ferro tubular (13'' a 18''), medindo 06 x 06m, com cobertura em lona branca em PVC calandrado, com reforço em poliéster impermeável, <i>black out</i> solar e antichamas, que possibilite proteção do sol e chuva, bem como segurança dos ocupantes. A tenda deverá ser isolada em três das suas laterais, para evitar o acesso de pessoas não autorizadas. A contratada deverá montar a estrutura na cidade de João Pessoa, na orla do bairro de Cabo Branco (Busto de Tamandaré) e desmontar ao final do evento.</p> <p>Horário: Dia 11/05/2019, das 07:00h às 13:00h</p>	05	Unidade		
02	<p>LOCAÇÃO DE JOGO DE MESA C/ QUATRO CADEIRAS</p> <p>Locação de conjunto de mesa com quatro cadeiras plásticas. MESA PLÁSTICA BRANCA, quadrada, de boa qualidade, empilhável, em ótimo estado de conservação e higiene</p>	10	conjunto		



	CADEIRA PLÁSTICA SEM BRAÇO, BRANCA, empilhável, resistente até 182kg, de boa qualidade, em ótimo estado de conservação e higiene. Horário: Dia 11/05/2019, das 07:00h às 13:00h				
03	LOCAÇÃO DE CONJUNTO DE LIXEIRAS Conjunto de lixeiras plásticas para público geral, com receptores de coleta seletiva (5 materiais - orgânico, plástico, papel, metal, vidro) com capacidade mínima de 100 litros. Horário: Dia 11/05/2019, das 07:00h às 13:00h	02	Unidade		
04	SERVIÇO DE COFFEE BREAK Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduíches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período. * O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante. *serviço buffet ou empratado Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência. Horário: Dia 13/05/2019 às 11:00h	350	Pessoas		

2. MUNICÍPIO DE GUARABIRA (17/05/2019)

2ª Região: Alagoinha, Araçagi, Araruna, Belém, Bananeiras, Borborema, Cacimba de dentro, Caiçara, Casserengue, Cuitegi, Dona Inês, Duas Estradas, Guarabira, Lagoa de Dentro, Logradouro, Mulungu, Pilões, Pilõezinhos, Pirpirituba, Riachão, Serra da Raiz, Serraria, Solânea, Sertãozinho e Tacima.



Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
05	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p> <p>Horário: Dia 17/05/2019, às 11:00h</p>	150	Pessoas		

3. MUNICÍPIO DE AREIA (21/05/2019)

3ª Região: Alagoa Grande, Alagoa Nova, Algodão de Jandaíra, Arara, Areia, Aerial, Esperança, Lagoa Seca, Matinhas, Montadas, Remígio, São Sebastião de Lagoa de Roça.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
06	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser</p>	80	Pessoas		



	<p>servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p> <p>Horário: Dia 21/05/2019, às 11:00h</p>				
--	---	--	--	--	--

4. MUNICÍPIO DE BARRA DE SANTA ROSA (16/05/2019)

4ª Região: Baraúnas, Barra de Santa Rosa, Cubati, Cuité, Damião, Frei Martinho, Nova Floresta, Nova Palmeira, Pedra Lavrada, Picuí, Seridó e Sossêgo.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor unitário	Valor total
07	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduíches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p>	100	pessoas		

	<p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p> <p>Horário: Dia 16/05/2019, às 11:00h</p>				
--	--	--	--	--	--

5. MUNICÍPIO DE SUMÉ (22/05/2019)

5ª Região: Amparo, Camalaú, Caraúbas, Congo, Coxixola, Gurjão, Livramento, Monteiro, Ouro Velho, Parari, Prata, São João do Cariri, São João do Tigre, São José dos Cordeiros, São Sebastião do Umbuzeiro, Serra Branca, Sumé e Zabelê.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
08	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	80	Pessoas		

6. MUNICÍPIO DE PATOS (09/05/2019)

6ª Região: Areia de Baraúnas, Cacimba de Areia, Cacimbas, Catingueira, Condado, Desterro, Emas, Junco do Seridó, Mãe D'Água, Malta, Maturéia, Passagem, Patos, Quixabá, Salgadinho, Santa Luzia, Santa Teresinha, São José de Espinharas, São José do Bonfim, São José do Sabugi, São Mamede, Teixeira, Várzea, Vista Serrana.



Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor unitário	Valor Total
09	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	150	Pessoas		

7. MUNICÍPIO DE ITAPORANGA (03/05/2019)

7ª Região: Aguiar, Boa Ventura, Conceição, Coremas, Curral Velho, Diamante, Ibiara, Igaracy, Itaporanga, Nova Olinda, Olho D'Água, Pedra Branca, Piancó, Santa Inês, Santana de Mangueira, Santana dos Garrotes, São José de Caiana e Serra Grande.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor unitário	Valor Total
10	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos,</p>	100	peessoas		



<p>taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>				
---	--	--	--	--

8. MUNICÍPIO DE CATOLÉ DO ROCHA (04/05/2019)

8ª Região: Belém do Brejo Cruz, Bom Sucesso, Brejo do Cruz, Brejo dos Santos, Catolé do Rocha, Jericó, Mato Grosso, Riacho dos Cavalos, São Bento e São José do Brejo Cruz.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário	Valor total
11	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	100	Pessoas		

9. MUNICÍPIO DE CAJAZEIRAS (06/05/2019)

9ª Região: Bernardino Batista, Bom Jesus, Bonito de Santa Fé, Cachoeira dos Índios, Cajazeiras, Carrapateira, Joca Claudino, Monte Horebe, Poço Dantas, Poço de José de Moura, Santa Helena, São João do Rio do Peixe, São José de Piranhas, Triunfo, Uiraúna.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
12	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	200	Pessoas		

10. MUNICÍPIO DE SOUSA (07/05/2019)

10ª Região: Aparecida, Lastro, Marizópolis, Nazarezinho, Santa Cruz, São Francisco, São José da Lagoa Tapada, Sousa, Vieirópolis.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
13	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como</p>	80	Pessoas		



	<p>item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>				
--	---	--	--	--	--

11. MUNICÍPIO DE JURU (02/05/2019)

11ª Região: Água Branca, Imaculada, Juru, Manaíra, Princesa Isabel, São José de Princesa, Tavares.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor unitário	Valor Total
14	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p>	800 pessoas	Pessoas		



	<p>Serão dois serviços de coffee break para 400 pessoas, totalizando 800 coffee break's.</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã e outro no período da tarde em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>				
--	---	--	--	--	--

12. MUNICÍPIO DE JURUPIRANGA (27/05/2019)

12ª Região: Caldas Brandão, Gurinhém, Ingá, Itabaiana, Itatuba, Juarez Távora, Juripiranga, Mogeiro, Pedras de Fogo, Pilar, Riachão do Bacamarte, Salgado de São Félix, São José dos Ramos, São Miguel de Taipu.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
15	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	100	Pessoas		

13. MUNICÍPIO DE POMBAL (08/05/2019)

13ª Região: Cajazeirinhas, Lagoa, Paulista, Pombal, São Bentinho, São Domingos de Pombal.



Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor unitário	Valor Total
16	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	80 pessoas	Pessoas		

14. MUNICÍPIO DE MAMANGUAPE (24/05/2019)

14ª Região: Baía da Traição, Capim, Cuité de Mamanguape, Curral de Cima, Itapororoca, Jacaraú, Mamanguape, Marcação, Mataraca, Pedro Régis, Rio Tinto.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor unitário	Valor Total
17	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito</p>	100	Pessoas		



	<p>funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>				
--	---	--	--	--	--

15. MUNICÍPIO DE QUEIMADAS (23/05/2019)

15ª Região: Alcantil, Aroeiras, Barra de Santana, Barra de São Miguel, Boqueirão, Cabaceiras, Caturité, Gado Bravo, Natuba, Queimadas, Riacho de Santo Antônio, Santa Cecília, São Domingos do Cariri e Umbuzeiro.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor unitário	Valor Total
18	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p>	100	Pessoas		



	Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.				
--	--	--	--	--	--

16. MUNICÍPIO DE CAMPINA GRANDE

16ª Região: Assunção, Boa Vista, Campina Grande, Fagundes, Juazeirinho, Massaranduba, Olivedos, Pocinhos, Puxinanã, Santo André, Serra Redonda, Soledade, Taperoá e Tenório.

Item	Especificações	Qtde	Unidade		
19	LOCAÇÃO DE TENDAS Locação de Tenda Piramidal com estrutura fabricada em chapa de ferro tubular (13'' a 18''), medindo 06 x 06m, com cobertura em lona branca em PVC calandrado, com reforço em poliéster impermeável, <i>black out</i> solar e antichamas, que possibilite proteção do sol e chuva, bem como segurança dos ocupantes. A tenda deverá ser isolada em três das suas laterais, para evitar o acesso de pessoas não autorizadas. A contratada deverá montar a estrutura na cidade de Campina Grande, próximo ao Açude Velho e desmontar ao final do evento. Horário: Dia 18/05/2019, das 07:00h às 13:00h	05	Unidade		
20	LOCAÇÃO DE JOGO DE MESA C/ QUATRO CADEIRAS Locação de conjunto de mesa com quatro cadeiras plásticas. MESA PLÁSTICA BRANCA , quadrada, de boa qualidade, empilhável, em ótimo estado de conservação e higiene CADEIRA PLÁSTICA SEM BRAÇO, BRANCA , empilhável, resistente até 182kg, de boa qualidade, em ótimo estado de conservação e higiene. Horário: Dia 18/05/2019, das 07:00h às 13:00h	10	conjunto		
21	LOCAÇÃO DE CONJUNTO DE LIXEIRAS Conjunto de lixeiras plásticas para público geral, com receptores de coleta seletiva (5 materiais - orgânico, plástico, papel, metal, vidro) com capacidade mínima de 100 litros. Horário: Dia 18/05/2019, das 07:00h às 13:00h	02	Unidade		



22	SERVIÇO DE COFFEE BREAK Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período. * O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante. *serviço buffet ou empratado Horário: Dia 10/05/2019 às 11:00h	200	Pessoas		

MATERIAL DE APOIO PARA TODOS OS MUNICÍPIOS

Item	Especificações	Qtde	Unidade		
23	BANNER Banner em lona 340 gramas, colorido 4x0 Cores, com sarrafos de madeira, ponteiras em plástico e cordinha de sustentação, medindo no mínimo 1,20 mt x 70 cm.	10	Unidades		
24	BLOCOS DE ANOTAÇÕES Capa no formato aberto: 15,0 x 42,0. Capa no formato fechado: 15,0 x 21,0 cm. Com 30 páginas por bloco. Capa de bloco em papel cartão duo-design 300 g, 4x0 cores. Prova digital, laminado boop fosco frente e verniz UV com reserva 60% e corte especial e faca de corte. Miolo 30x1 via em papel reciclado 120 g, 4x0 cores. Acabamento:	2.500	Unidades		



grampeado, micro serrilha, refileado, brochura colado a quente.				
---	--	--	--	--

VALOR GLOBAL PROPOSTO: (algarismo e por extenso)	
---	--

1. Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Termo de Referência.

2. Declaramos, ainda, que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte da prestação dos serviços, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguro, taxas, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

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

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:

Nome: _____

Endereço: _____ CEP: _____

Cidade: _____ UF: _____ CPF/MF: _____

Cargo/Função: _____ Cart.Ident n°: _____

Expedido por: _____ Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____

Data: ____/____/____ **Validade da Proposta:** _____

Responsável: _____ **Email:** _____

Assinatura

**ANEXO IV - PLANILHA DESCRITIVA DE ITENS E DE FORMAÇÃO DE PREÇOS
- VALORES MÁXIMOS PARA CONTRATAÇÃO**

Segue Planilha de preços médios, unitários e totais, de todos os itens objeto da presente licitação, obtidos após pesquisa de mercado dada pela CPL do Coren-PB. Os preços indicados já levam em conta todas e quaisquer despesas para a prestação dos serviços na forma descrita no Anexo I – Termo de Referência.

1- MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA

1ª Região: Alhandra, Bayeux, Caaporã, Cabedelo, Conde, Cruz do Espírito Santo, João Pessoa, Lucena, Mari, Pitimbu, Riacho do Poço, Santa Rita, Sapé e Sobrado.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
01	<p>LOCAÇÃO DE TENDAS</p> <p>Locação de Tenda Piramidal com estrutura fabricada em chapa de ferro tubular (13'' a 18''), medindo 06 x 06m, com cobertura em lona branca em PVC calandrado, com reforço em poliéster impermeável, <i>black out</i> solar e antichamas, que possibilite proteção do sol e chuva, bem como segurança dos ocupantes.</p> <p>A tenda deverá ser isolada em três das suas laterais, para evitar o acesso de pessoas não autorizadas.</p> <p>A contratada deverá montar a estrutura na cidade de João Pessoa, na orla do bairro de Cabo Branco (Busto de Tamandaré) e desmontar ao final do evento.</p> <p>Horário: Dia 11/05/2019, das 07:00h às 13:00h</p>	05	Unidade	R\$ 593,33	R\$ 2.966,66
02	<p>LOCAÇÃO DE JOGO DE MESA C/ QUATRO CADEIRAS</p> <p>Locação de conjunto de mesa com quatro cadeiras plásticas.</p> <p>MESA PLÁSTICA BRANCA, quadrada, de boa qualidade, empilhável, em ótimo estado de conservação e higiene</p> <p>CADEIRA PLÁSTICA SEM BRAÇO, BRANCA, empilhável, resistente até 182kg, de boa qualidade, em ótimo estado de conservação e higiene.</p> <p>Horário: Dia 11/05/2019, das 07:00h às 13:00h</p>	10	conjunto	R\$ 23,33	R\$ 233,33



03	LOCAÇÃO DE CONJUNTO DE LIXEIRAS Conjunto de lixeiras plásticas para público geral, com receptores de coleta seletiva (5 materiais - orgânico, plástico, papel, metal, vidro) com capacidade mínima de 100 litros. Horário: Dia 11/05/2019, das 07:00h às 13:00h	02	Unidade	R\$ 298,33	R\$ 596,66
04	SERVIÇO DE COFFEE BREAK Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduíches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período. * O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante. *serviço buffet ou empratado Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência. Horário: Dia 13/05/2019 às 11:00h	350	Pessoas	R\$ 35,33	R\$ 12.366,66

2. MUNICÍPIO DE GUARABIRA (17/05/2019)

2ª Região: Alagoinha, Araçagi, Araruna, Belém, Bananeiras, Borborema, Cacimba de dentro, Caiçara, Casserengue, Cuitegi, Dona Inês, Duas Estradas, Guarabira, Lagoa de Dentro, Logradouro, Mulungu, Pilões, Pilõezinhos, Pirpirituba, Riachão, Serra da Raiz, Serraria, Solânea, Sertãozinho e Tacima.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
05	SERVIÇO DE COFFEE BREAK				



	<p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante. *serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p> <p>Horário: Dia 17/05/2019, às 11:00h</p>	150	Pessoas	R\$ 34,66	R\$ 5.199,99
--	--	------------	---------	------------------	---------------------

3. MUNICÍPIO DE AREIA (21/05/2019)

3ª Região: Alagoa Grande, Alagoa Nova, Algodão de Jandaíra, Arara, Areia, Areal, Esperança, Lagoa Seca, Matinhas, Montadas, Remígio, São Sebastião de Lagoa de Roça.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
06	SERVIÇO DE COFFEE BREAK Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças,	80	Pessoas	R\$ 37,33	R\$ 2.986,66

	<p>prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p> <p>Horário: Dia 21/05/2019, às 11:00h</p>				
--	--	--	--	--	--

4. MUNICÍPIO DE BARRA DE SANTA ROSA (16/05/2019)

4ª Região: Baraúnas, Barra de Santa Rosa, Cubati, Cuité, Damião, Frei Martinho, Nova Floresta, Nova Palmeira, Pedra Lavrada, Picuí, Seridó e Sossêgo.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor total Médio
07	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	100	pessoas	R\$ 37,16	R\$ 3.716,66

	Horário: Dia 16/05/2019, às 11:00h				
--	---	--	--	--	--

5. MUNICÍPIO DE SUMÉ (22/05/2019)

5ª Região: Amparo, Camalaú, Caraúbas, Congo, Coxixola, Gurjão, Livramento, Monteiro, Ouro Velho, Parari, Prata, São João do Cariri, São João do Tigre, São José dos Cordeiros, São Sebastião do Umbuzeiro, Serra Branca, Sumé e Zabelê.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
08	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	80	Pessoas	R\$ 37,00	R\$ 2.960,00

6. MUNICÍPIO DE PATOS (09/05/2019)

6ª Região: Areia de Baraúnas, Cacimba de Areia, Cacimbas, Catingueira, Condado, Desterro, Emas, Junco do Seridó, Mãe D'Água, Malta, Maturéia, Passagem, Patos, Quixabá, Salgadinho, Santa Luzia, Santa Teresinha, São José de Espinharas, São José do Bonfim, São José do Sabugi, São Mamede, Teixeira, Várzea, Vista Serrana.



Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
09	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	150	Pessoas	R\$ 37,33	R\$ 5.599,99

7. MUNICÍPIO DE ITAPORANGA (03/05/2019)

7ª Região: Aguiar, Boa Ventura, Conceição, Coremas, Curral Velho, Diamante, Ibiara, Igaracy, Itaporanga, Nova Olinda, Olho D'Água, Pedra Branca, Piancó, Santa Inês, Santana de Mangueira, Santana dos Garrotes, São José de Caiana e Serra Grande.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
10	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o</p>	100	pessoas	R\$ 37,33	R\$ 3.733,33

	<p>perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>				
--	--	--	--	--	--

8. MUNICÍPIO DE CATOLÉ DO ROCHA (04/05/2019)

8ª Região: Belém do Brejo Cruz, Bom Sucesso, Brejo do Cruz, Brejo dos Santos, Catolé do Rocha, Jericó, Mato Grosso, Riacho dos Cavalos, São Bento e São José do Brejo Cruz.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor total Médio
11	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	100	Pessoas	R\$ 37,33	R\$ 3.733,33



9. MUNICÍPIO DE CAJAZEIRAS (06/05/2019)

9ª Região: Bernardino Batista, Bom Jesus, Bonito de Santa Fé, Cachoeira dos Índios, Cajazeiras, Carrapateira, Joca Claudino, Monte Horebe, Poço Dantas, Poço de José de Moura, Santa Helena, São João do Rio do Peixe, São José de Piranhas, Triunfo, Uiraúna.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
12	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	200	Pessoas	R\$ 37,33	R\$ 7.466,66

10. MUNICÍPIO DE SOUSA (07/05/2019)

10ª Região: Aparecida, Lastro, Marizópolis, Nazarezinho, Santa Cruz, São Francisco, São José da Lagoa Tapada, Sousa, Vieirópolis.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
13	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p>	80	Pessoas	R\$ 37,33	R\$ 2.986,66



<p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>				
--	--	--	--	--

11. MUNICÍPIO DE JURU (02/05/2019)

11ª Região: Água Branca, Imaculada, Juru, Manaíra, Princesa Isabel, São José de Princesa, Tavares.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
14	SERVIÇO DE COFFEE BREAK Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo	800 pesso as	Pessoas	R\$ 37,16	R\$ 29.733,33



<p>fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Serão dois serviços de coffee break para 400 pessoas, totalizando 800 coffee break's.</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã e outro no período da tarde em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>				
--	--	--	--	--

12. MUNICÍPIO DE JURUPIRANGA (27/05/2019)

12ª Região: Caldas Brandão, Gurinhém, Ingá, Itabaiana, Itatuba, Juarez Távora, Juripiranga, Mogeiro, Pedras de Fogo, Pilar, Riachão do Bacamarte, Salgado de São Félix, São José dos Ramos, São Miguel de Taipu.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
15	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduíches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p>	100	Pessoas	R\$ 41,00	R\$ 4.100,00



	Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.				
--	--	--	--	--	--

13. MUNICÍPIO DE POMBAL (08/05/2019)

13ª Região: Cajazeirinhas, Lagoa, Paulista, Pombal, São Bentinho, São Domingos de Pombal.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
16	SERVIÇO DE COFFEE BREAK Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período. * O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante. *serviço buffet ou empratado Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.	80 pessoas	Pessoas	R\$ 40,50	R\$ 3.240,00

14. MUNICÍPIO DE MAMANGUAPE (24/05/2019)

14ª Região: Baía da Traição, Capim, Cuité de Mamanguape, Curral de Cima, Itapororoca, Jacaraú, Mamanguape, Marcação, Mataraca, Pedro Régis, Rio Tinto.



Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
17	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>	100	Pessoas	R\$ 37,33	R\$ 3.733,33

15. MUNICÍPIO DE QUEIMADAS (23/05/2019)

15ª Região: Alcantil, Aroeiras, Barra de Santana, Barra de São Miguel, Boqueirão, Cabaceiras, Caturité, Gado Bravo, Natuba, Queimadas, Riacho de Santo Antônio, Santa Cecília, São Domingos do Cariri e Umbuzeiro.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
18	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado</p>	100	Pessoas	R\$ 39,50	R\$ 3.950,00



	<p>como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Deverão ser servidos um serviço no período da manhã em horário determinado na Programação do evento, Anexo II deste Termo de Referência.</p>				
--	--	--	--	--	--

16. MUNICÍPIO DE CAMPINA GRANDE

16ª Região: Assunção, Boa Vista, Campina Grande, Fagundes, Juazeirinho, Massaranduba, Olivedos, Pocinhos, Puxinanã, Santo André, Serra Redonda, Soledade, Taperoá e Tenório.

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
19	<p>LOCAÇÃO DE TENDAS</p> <p>Locação de Tenda Piramidal com estrutura fabricada em chapa de ferro tubular (13'' a 18''), medindo 06 x 06m, com cobertura em lona branca em PVC calandrado, com reforço em poliéster impermeável, <i>black out</i> solar e antichamas, que possibilite proteção do sol e chuva, bem como segurança dos ocupantes.</p> <p>A tenda deverá ser isolada em três das suas laterais, para evitar o acesso de pessoas não autorizadas.</p> <p>A contratada deverá montar a estrutura na cidade de Campina Grande, próximo ao Açude Velho e desmontar ao final do evento.</p> <p>Horário: Dia 18/05/2019, das 07:00h às 13:00h</p>	05	Unidade	R\$ 620,00	R\$ 3.100,00
20	<p>LOCAÇÃO DE JOGO DE MESA C/ QUATRO CADEIRAS</p>	10	conjunto	R\$ 23,33	R\$ 233,33



	<p>Locação de conjunto de mesa com quatro cadeiras plásticas.</p> <p>MESA PLÁSTICA BRANCA, quadrada, de boa qualidade, empilhável, em ótimo estado de conservação e higiene</p> <p>CADEIRA PLÁSTICA SEM BRAÇO, BRANCA, empilhável, resistente até 182kg, de boa qualidade, em ótimo estado de conservação e higiene.</p> <p>Horário: Dia 18/05/2019, das 07:00h às 13:00h</p>				
21	<p>LOCAÇÃO DE CONJUNTO DE LIXEIRAS</p> <p>Conjunto de lixeiras plásticas para público geral, com receptores de coleta seletiva (5 materiais - orgânico, plástico, papel, metal, vidro) com capacidade mínima de 100 litros.</p> <p>Horário: Dia 18/05/2019, das 07:00h às 13:00h</p>	02	Unidade	R\$ 298,33	R\$ 596,66
22	<p>SERVIÇO DE COFFEE BREAK</p> <p>Café, chá, leite, água com e sem gás, 02 tipos de sucos de fruta natural, 02 tipos de refrigerante (incluir opção diet/light), salada de frutas ou 02 tipos de frutas, 5 itens entre salgados e doces (bolos, tortas, pães de queijo, sanduiches). Não serão aceitos Petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Incluir serviços de copa e 01 garçom para cada 50 convidados. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Ex: Réchauds, suplas, copos, taças de cristal, guardanapo de pano (branco) louças, prataria e talheres. Apenas quando indicado pelo fiscal setorial os pratos, talheres, copos e outros itens poderão ser descartáveis. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período.</p> <p>* O cardápio deverá ser aprovado previamente pela contratante.</p> <p>*serviço buffet ou empratado</p> <p>Horário: Dia 10/05/2019 às 11:00h</p>	200	Pessoas	R\$ 36,00	R\$ 7.200,00

MATERIAL DE APOIO PARA TODOS OS MUNICÍPIOS

Item	Especificações	Qtde	Unidade	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
23	BANNER Banner em lona 340 gramas, colorido 4x0 Cores, com sarrafos de madeira, ponteiras em plástico e cordinha de sustentação, medindo no mínimo 1,20 mt x 70 cm.	10	Unidades	R\$ 166,66	R\$ 1.666,66
24	BLOCOS DE ANOTAÇÕES Capa no formato aberto: 15,0 x 42,0. Capa no formato fechado: 15,0 x 21,0 cm. Com 30 páginas por bloco. Capa de bloco em papel cartão duodesign 300 g, 4x0 cores. Prova digital, laminado boop fosco frente e verniz UV com reserva 60% e corte especial e faca de corte. Miolo 30x1 via em papel reciclado 120 g, 4x0 cores. Acabamento: grampeado, micro serrilha, refiledo, brochura colado a quente.	2.500	Unidades	R\$ 11,56	R\$ 28.916,66

VALOR MÉDIO TOTAL DO EVENTO - CONSIDERADA MÉDIA DE VALORES UNITÁRIOS	R\$ 141.016,56 (cento e quarenta e um mil e dezesseis reais e cinquenta e seis centavos)
---	---

VALOR MÉDIO TOTAL - CONSIDERADO O VALOR GLOBAL DAS PROPOSTAS OFERTADAS	R\$ 141.016,66 (cento e quarenta e um mil e dezesseis reais e sessenta e seis centavos)
---	--

OBS.: Houve diferença de R\$ 0,10 (dez centavos) entre os valores totais calculados entre valores unitários e valores totais das propostas. Tal diferença se deu em virtude da ocorrência de dízimas periódicas. O **VALOR MÉDIO TOTAL (QUE CONSIDEROU O VALOR GLOBAL DAS PROPOSTAS OFERTADAS)** será o utilizado como valor médio referencial para a licitação. Quanto aos valores máximos unitários a serem cotados pelas empresas licitantes, serão considerados os valores dispostos na planilha acima.