

## **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DO OBJETO:** Contratação de pessoa jurídica para fornecimento de refeições prontas, no formato “Self Service”, aos funcionários e colaboradores eventuais do **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**.

### **2. DA FINALIDADE DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**2.1. MOTIVAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:** Conforme consta em seu Manual de Gestão de Pessoas, o **SENAR-AR/MS** possui jornada de trabalho de 08 (oito) horas diárias, divididas em 02 (dois) expedientes, com intervalo para refeição de 02 (duas) horas, no total de 40 (quarenta) horas semanais. Consta ainda no referido documento que o **SENAR-AR/MS** concede, sem desconto em folha, a alimentação diária através de refeitório instalado em sua sede. As refeições são servidas aos funcionários, em dias úteis de expediente normal de serviço, bem como aos colaboradores eventuais quando da realização de reuniões ou eventos, respeitando-se as quantidades estimadas e o custo dos serviços a serem praticados. Tal benefício se estende aos funcionários do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** e tem por objetivo manter o padrão de fornecimento e a satisfação dos colaboradores, oferecendo o conforto de uma refeição com variedade de alimentos saudáveis e frescos, evitando possíveis transtornos alimentares ou de alimentação inadequada, além da comodidade de não precisar se deslocar em busca de restaurantes. Salientamos ainda que o fornecimento de refeições traz a integração dos funcionários, pois neste momento todos se reúnem no refeitório.

O **SENAR-AR/MS** conta hoje com 91 (noventa e um) funcionários e 05 estagiários e o **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** com 28 (vinte e oito) funcionários e 07 (sete) estagiários.

**2.2.** O presente instrumento tem a finalidade de definir o conjunto de elementos técnicos e operacionais que nortearão a execução dos procedimentos administrativos para a contratação do objeto em questão.

**2.3. A CONTRATADA** deve agir como uma organização completa, realizando todos os atos necessários a correta prestação dos serviços, inclusive arcando com todos os custos necessários à sua execução, assim como insumos e/ou encargos que possam incidir, seja de ordem social, tributária, trabalhista, previdenciária, securitária ou outras.

### **3. DA DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO**

**3.1.** Os serviços a serem contratados estão separados em dois itens sendo:

Item	Serviços	Unid. de Medida	Qtde Estimada por dia	Valor Unitário máximo estimado	Valor Total diário máximo estimado	Valor mensal máximo estimado
I	Fornecimento de refeições prontas para os colaboradores do SENAR-AR/MS	Refeições	65	R\$ 19,72	R\$ 1.281,80	R\$ 25.636,00
II	Fornecimento de refeições prontas para os colaboradores do Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS	Refeições	36	R\$ 20,05	R\$ 721,80	R\$ 14.436,00

**3.1.1. ITEM I** – atender ao **SENAR-AR/MS** com sede na Rua: Marcino dos Santos, nº 401, Chácara Cachoeira II, de segunda a sexta-feira, no horário das 11h30 às 13h30.

**3.1.2. ITEM II** – atender ao **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** com sede na Avenida Radio Maia, nº 830, Vila Popular, de segunda a sexta-feira, no horário das 11h30 às 13h30.

**3.2.** A prestação dos serviços consiste em disponibilizar composição completa de refeições preparadas (almoço) em formato “Self Service”, incluindo suco de polpa de frutas e sobremesa, para os funcionários e colaboradores eventuais do **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**.

**3.3.** Para o **ITEM I** estima-se que deverão ser fornecidas 65 (sessenta e cinco) refeições diárias, totalizando 1.300 (mil e trezentas) refeições mensais e 15.600 (quinze mil e seiscentas) refeições anuais, incluindo suco de polpa de fruta e sobremesa individual. Tal estimativa baseou-se em pesquisa realizada pela Unidade de Gestão de Pessoas que constatou que dos 86 (oitenta e seis) funcionários existentes, apenas 65 (sessenta e cinco) almoçam diariamente, conforme memória de cálculo abaixo:

- a) 24 (vinte) funcionários não almoçam no **SENAR-AR/MS**;
- b) 05 (cinco) funcionários que almoçam 1 vez por semana, totalizando 20 refeições;
- c) 03 (seis) funcionários que almoçam 2 vezes por semana, totalizando 24 refeições;
- d) 03 (nove) funcionários que almoçam 3 vezes por semana, totalizando 36 refeições;
- e) 61 (sessenta) funcionários e estagiários que almoçam 5 vezes por semana;

**f)** Com base na memória de cálculo acima temos em média 65 (sessenta e cinco) comensais diários.

**3.3.1.** Existe ainda a previsão de fornecimento de até 30 (trinta) refeições mensais, para os colaboradores eventuais do **SENAR-AR/MS**, participantes de eventos internos de treinamento e reuniões técnicas na Instituição, que será solicitado conforme a demanda.

**3.4. Para o ITEM II** estima-se que deverão ser fornecidas 28 (vinte e oito) refeições diárias, 560 (quinhentos e sessenta) refeições mensais e 6.720 (seis mil, setecentos e vinte) refeições anuais conforme pesquisa efetuada, incluindo suco de polpa de fruta e sobremesa individual.

**3.4.1.** Existe ainda a previsão de fornecimento de até 20 (vinte) refeições mensais, para os colaboradores eventuais do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** participantes de eventos internos de treinamento e reuniões técnicas na Instituição, que será solicitado conforme a demanda.

**3.5.** Para ambos os itens poderá haver acréscimos ou supressões no quantitativo de refeições mensais tendo em vistas as possíveis contratações, demissões, férias, estimada em 10% dos quantitativos acima mencionados.

**3.6.** Para o cálculo dos quantitativos, foram considerados 20 dias úteis no mês, sendo que no mês de dezembro, em virtude das férias coletivas, estima-se, para a prestação dos serviços, apenas 12 (doze) dias úteis.

**3.7.** As alterações no quantitativo de refeições, suco de polpa de fruta e sobremesa, serão comunicadas a **CONTRATADA** com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para atendimento colaboradores eventuais do **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**.

**3.8.** As refeições constarão de saladas, carnes, guarnições, massas, sobremesa e suco de polpa de frutas.

**3.9.** Na eventual falta de algum componente do cardápio, deverá haver a substituição por outro do mesmo grupo alimentar.

**3.10.** As sobremesas serão apresentadas em porções individuais, em recipiente descartável com capacidade mínima de 150 ml, acompanhado de colher descartável, não sendo permitida sua repetição por 03 (três) dias consecutivos.

**3.11.** A **CONTRATADA** utilizará o espaço físico do refeitório dos prédios do **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**, para montagem dos balcões de buffet.

**3.12.** O valor total máximo estimado para a contratação do **ITEM I**, pelo período de 12 meses é de **R\$ 307.632,00 (trezentos e sete mil seiscentos e trinta e dois reais)**.

**3.13.** O valor total máximo estimado para a contratação do **Item II**, pelo período de 12 meses é de **R\$ 173.232,00 (cento e setenta e três mil duzentos e trinta e dois reais)**.

**3.14.** Os valores acima mencionados são meramente referenciais e tem como única finalidade subsidiar as licitantes a elaborarem suas propostas, não importando, em nenhuma hipótese, em compromisso do **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** para com o seu atendimento na execução do objeto.

**3.15.** Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos para a perfeita execução do objeto, encargos da legislação social, trabalhista, previdenciária e responsabilidade civil, por quaisquer danos causados a terceiro ou dispêndios resultantes de taxas, regulamentos e impostos municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para execução total e completa do objeto, sem que lhe caiba, em qualquer caso, direto regressivo em relação ao **SENAR-AR/MS** nem qualquer outro pagamento adicional.

**3.16.** Benefícios diretos e indiretos que resultarão da contratação: Garantir através do procedimento licitatório, a escolha da melhor proposta para atender às necessidades do **SENAR-AR/MS**, observando para tanto, o Regulamento de Licitações e Contratos (RLC) do SENAR e as regras e os princípios gerais que regem as licitações.

**3.17.** Poderá ser realizada visita in loco para conhecer as dependências da proponente, bem como atestar que mesma possui os requisitos mínimos constates neste instrumento.

### **3.18. DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO**

**3.18.1.** Deverão constar do cardápio, os seguintes alimentos:

ITEM 01 GRUPO	DESCRIÇÃO
<b>SALADAS</b>	Vegetais folhosos (rúcula, alface, agrião, acelga, couve, almeirão, brócolis, espinafre, escarola, repolho, couve-flor); vegetais e tubérculos crus (pepino, tomate, cenoura ralada, beterraba ralada, rabanete, milho, ervilha, aspargos, berinjela, mandioca, mandioquinha, batata, batata doce, abobora, nabo, quiabo, vagem e outros). Obs.: A salada deverá apresentar em pelo menos em 04 formas diárias, exemplo: travessa de alface, tomate, beterraba, repolho e outros.

<b>CARNES</b>	<p><b>GRELHADOS:</b> contra filé, alcatra, maminha, bisteca, file mignon, filé de frango peito, sobre coxa desossada;</p> <p><b>ASSADOS:</b> lagarto, coxão mole, maminha, cupim, pernil com ou sem osso, coxa e sobre coxa de frango, lombo, linguiça de boa qualidade (toscana, Maracaju)</p> <p><b>DE PANELA OU ROLÊ:</b> coxão mole, patinho.</p> <p><b>COZIDA:</b> coxão mole, patinho,</p> <p><b>MOÍDA:</b> patinho.</p> <p><b>PEIXE ENSOPADO:</b> posta de cação e pintado.</p> <p><b>ASSADO:</b> filé de pescada, filé de merluza, cação, filé de tilápia, salmão, costela assada, maminha, lagarto.</p> <p><b>TÍPICOS:</b> Quibe assado, tabule, Homus, pão sírio, Coalhada Seca, Kafta, Charuto, Quibe Cru, Risotos, Gnochi, caponatas de berinjela, parmegiana, polpetones recheados, Feijão tropeiro, tutu de feijão, torresmo, costelinha de porco, leitão pururuca, lobo assado.</p> <p>Obs.: As carnes deverão ser apresentadas diariamente em duas versões exemplo: uma carne branca e uma carne vermelha ou um</p>
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>	<p>Arroz branco tipo I, Classe longo fino.</p> <p>Arroz integral tipo I, classe.</p> <p>Feijão tipo I</p> <p>Macarrão ou preparo de massa 1ª linha</p>
<b>GUARNIÇÕES</b>	<p>Preparação a base de vegetais, leguminosos e tubérculos exemplo: purê de batata, suflê de milho, feijoada, guisado de mandioca com carne, escondidinho de mandioca com carne, guisado de milho com peito de frango desfiado, creme de milho, omelete, galinhada, carreteiro de carne seca.</p>
<b>MASSAS</b>	<p>Nhoque, lasanha, rondelli, talharim, espaguete, macarronada, canelone, yakisoba, panqueca, empadão, ravióli, torta de carne, e outros.</p>
<b>SOBREMESA</b>	<p>As sobremesas deverão <b>OBRIGATORIAMENTE</b> ser fornecidas em potes individuais descartáveis de no mínimo <b>150 gramas</b>. Podendo ser: Salada de Frutas, tortas, mousse, pavê, pudins, manjar, arroz doce, canjica, bolo gelado, gelatina, brigadeiro, beijinho, doce de leite, ambrosia, flan, doces em calda (mamão, abobora, laranja ou outro). pannacotta, tiramissu, bolo recheado,</p> <p>As sobremesas não poderão ser repetidas no cardápio no intervalo mínimo de 03 (três) dias.</p>
<b>SUCOS</b>	<p><b>Suco de polpa de fruta:</b> abacaxi, uva, acerola, limão, tangerina, goiaba, mamão, melão, uva, caju e outros.</p>

<b>FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS e, QUANTIDADE DE PORÇÃO INDIVIDUAL</b>	<p>Carne vermelha e carne branca (carne/frango) ou (carne/peixe) ou (peixe e frango)</p> <p>Obrigatoriamente 02 preparos</p>	<p><b>DIARIAMENTE</b></p> <p>Porção de 200g por pessoa (Sendo 100g de cada)</p>
--	--	---

	Guarnições: no mínimo 01 preparo	DIARIAMENTE Porção de 150g por pessoa
	Saladas de folhas e tubérculos crus no mínimo 4 tipos.	DIARIAMENTE Porção de 100g por pessoa
	Arroz branco e arroz integral	DIARIAMENTE Porção de 200g por pessoa
	Preparo com massas	03 VEZES NA SEMANA Porção de 200g por pessoa
	Sobremesas	DIARIAMENTE Pote de 150g por pessoa
	Sucos de polpa de fruta (preparo conforme orientação do fabricante)	DIARIAMENTE Copo de 200ml por pessoa

**OBS: não fazem parte do cardápio pretendido: carnes consideradas “miúdos ou vísceras”, tais como: coração, fígado, língua, bucho, rins, pé de galinha.**

#### 4. DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

**4.1.** O regime de execução dessa aquisição se dará por **EMPREITADA INDIRETA POR PREÇOS UNITÁRIOS**.

**4.2.** O prazo para início da execução dos serviços é de até 30 (trinta) dias, após a assinatura do contrato.

**4.3.** A **CONTRATADA** deverá refeições elaboradas e balanceadas, hipossódicas, com baixo teor de gorduras saturadas, com acompanhamento sistemático de seu responsável técnico.

**4.4.** Os gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições deverão ser de primeira qualidade e em quantidades compatíveis com o atendimento do serviço, inclusive em relação aos materiais utilizados e, estes, em número suficiente para atender as necessidades dos serviços.

**4.5.** Os alimentos programados no cardápio diário deverão apresentar diversidade durante a semana, não será permitida a repetição dentro da mesma semana.

**4.6.** O cardápio deverá sofrer alterações a cada 03 (três) meses, devendo, a **CONTRATADA**, enviar uma previa do menu pretendido para o trimestre com no mínimo 15 (quinze) dias de antecedência, para que possa ser aprovado pelo **SENAR-AR/MS** e pelo **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**. Caso haja alguma recusa do cardápio deverá reapresentar em até 05 (cinco) dias.

**4.7.** Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não seja o ingrediente principal, tais como arroz carreteiro, galinhada, lasanhas,



macarronada e outros. Caso seja fornecido arroz carreteiro, esse será considerado guarnição, devendo ser apresentado ainda o arroz branco, integral e as duas proteínas.

**4.8.** Caso a **CONTRATADA** identifique gêneros alimentícios ou preparações com baixa aceitação pelos usuários, poderá ser feita a alteração na frequência estabelecida ou até a exclusão do item do cardápio.

**4.9.** Os pescados deverão ser apresentados em filé ou postas sem espinhas, no máximo será aceito costelinha de pacu, acompanhados de limão já cortado.

**4.10.** As massas deverão ser preparadas com molho ou o molho poderá vir à parte acompanhar queijo parmesão ralado quando for o caso.

**4.11.** Não serão aceitos doces industrializados tipo: paçoca, balas, bombons, pirulitos, etc.

**4.12.** Nos preparos de pudins, flans, brigadeiros, beijinhos e outros, somente serão aceitos produtos de primeira linha, feitos artesanalmente, não podendo ser utilizados os preparos prontos industrializados e enlatados.

**4.13.** O suco servido durante as refeições deverá ser de polpa de fruta, em sabores variados, de maneira a evitar rotinas e seu preparo deverá obedecer às instruções de preparação do fabricante, não sendo admitido, em hipótese alguma, o suco de saquinho ou em pó industrializado.

**4.14** A quantidade de refeição deverá atender ao que determina o contrato e deverá, obrigatoriamente, estar à disposição dos funcionários das 11h30 às 13h30, **em quantidade e qualidade igualmente satisfatória do início ao fim do período.**

**4.14.1.** As refeições previstas nos itens **3.3.1 e 3.4.1** serão solicitadas, por meio de Autorização de Fornecimento, com antecedência de 24 horas e deverão ser faturadas separadamente.

**4.15.** Deverão ser disponibilizados até último minuto do horário final previsto para o atendimento, todos os itens programados no cardápio sem interrupção, não sendo admitidos deslocamentos da **CONTRATADA** durante o período para reposição dos alimentos.

**4.16.** As refeições deverão chegar à sede do **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**, até, no máximo, às 11h15. Caso seja necessário, a **CONTRATADA**, deverá colocar fornos para guardar os itens de reposição.

**4.16.1.** Para o transporte dos alimentos, o veículo empregado deve ser fechado, isotérmico, limpo e identificado com as seguintes informações: TRANSPORTE DE ALIMENTOS, nome, endereço e telefone da empresa.

**4.16.2.** Não será aceito em hipótese alguma que a **CONTRATADA** se desloque para reposição dos alimentos durante o período estipulado para as refeições.

**4.17.** O **SENAR-AR/MS** e o **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** poderão solicitar eventualmente a antecipação do horário de almoço dos colaboradores para início às 11h e término às 13h, o que será comunicado com antecedência de 24 horas.

**4.18.** As refeições deverão seguir o mesmo padrão das amostras apresentadas, que servirão de parâmetro para avaliação da prestação dos serviços pela **CONTRATADA**.

**4.19. A CONTRATADA DEVERÁ AINDA:**

- a)** Fornecer vinagre de maçã, aceto balsâmico, azeite de oliva extravirgem (apresentado na própria embalagem), molho de soja, molho de pimenta, sal em sachê, açúcar em sachê e palitos de dente embalados individualmente.
- b)** Não poderá ser utilizado excesso de sal e outros condimentos /insumos que possam causar danos à saúde.
- c)** Selecionar vegetais, hortaliças e assemelhados frescos e que estejam no ponto de consumo.
- d)** Os vegetais a serem consumidos crus, deverão obrigatoriamente ser higienizados em solução de hipoclorito de sódio 200-250 ppm (duzentas e duzentas e cinquenta partes por milhão) por no mínimo 15 minutos.
- e)** A **CONTRATADA** não poderá, em hipótese alguma, reaproveitar qualquer componente de refeições preparadas, servidas ou não servidas, para confecção dos produtos a serem ofertados.

**4.20. DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS – INSTALAÇÕES E LIMPEZA.**

**4.20.1.** A **CONTRATADA** será responsável pelo fornecimento de todos os equipamentos e móveis necessários para a execução do objeto, devendo fornecer:

**4.20.2.** Para o **ITEM I**, no mínimo:

- a)** balcão buffet refrigerada para saladas com no mínimo 06 (seis) cubas em aço inox, servidas a uma temperatura de 6 a 10°C;
- b)** balcão buffet térmico com no mínimo 10 (dez) cubas em aço inox, servidos a uma temperatura de 65 a 70°C;
- c)** 25 (vinte e cinco) mesas com 04 (quatro) lugares e 100 cadeiras;
- d)** 01 recipiente refrigerados para suco de polpa de fruta com e sem açúcar;
- e)** temperatura da água do balcão térmico que deixa as cubas em banho-maria, deve permanecer entre 85 e 95°C, trocada diariamente;



**f)** os balcões deveram possuir proteção de vidro ou inox para que os alimentos sejam poupados de possíveis perdigotos de saliva e fios de cabelo, que porventura possam ir diretamente as cubas abertas;

**4.20.3.** Para o **ITEM II**, no mínimo:

**a)** balcão buffet refrigerada para saladas com no mínimo 03 (três) cubas em aço inox, servidas a uma temperatura de 6 a 10°C;

**b)** balcão buffet térmico com no mínimo 08 (oito) cubas em aço inox, servidos a uma temperatura de 65 a 70°C;

**c)** recipiente refrigerado para suco de polpa de fruta com e sem açúcar;

**d)** temperatura da água do balcão térmico que deixa as cubas em banho-maria, deve permanecer entre 85 e 95°C, trocada diariamente;

**e)** os balcões deveram possuir proteção de vidro ou inox para que os alimentos sejam poupados de possíveis perdigotos de saliva e fios de cabelo, que porventura possam ir diretamente as cubas abertas;

**f)** em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos macios, crepados de folhas duplas, e com dimensões mínimas de 22 x 23 cm;

**g)** jogos de toalha de mesa em tecido sobreposto de toalhas em plástico transparente;

**h)** talheres em aço inox (garfo, faca com serra, colher);

**i)** a água utilizada no preparo dos sucos de polpa de frutas será, obrigatoriamente, mineral.

**4.21.** A **CONTRATADA** deverá fornecer todo material necessário à implementação da prestação dos serviços no decorrer da vigência do contrato sendo: garfos, facas com serra, talheres para servir as refeições (em material inoxidável), pratos rasos (brancos, lisos, sem bordas ou texturas), potes para sobremesas descartáveis individuais, bandejas e baixelas para fornecer as refeições (aço inoxidável e vidro, sem rachaduras ou trincas), guardanapos (brancos e de primeira qualidade), copos de vidro (liso, sem rachaduras ou trincas), bandeja para servir refeições (todas da mesma cor), toalhas de mesa (cores pastéis e estampas suaves, padronizadas na mesma cor e estampa), temperos para saladas devidamente acondicionados em recipientes de vidro.

**4.22.** A **CONTRATADA** deverá observar as condições satisfatórias de temperatura e apresentação na distribuição das refeições do início ao fim, mantendo-a aquecida o tempo todo.

**4.23.** A **CONTRATADA** será a responsável pela obtenção de licenças, alvarás, autorizações e demais documentos pertinentes ao ramo do objeto, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da sua empresa.

**4.24.** Em hipótese alguma, os funcionários ou terceirizados do **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** poderão auxiliar no manuseio, transporte ou reposição dos alimentos, sendo essa responsabilidade exclusiva da **CONTRATADA**.

**4.25.** A **CONTRATADA** é a única responsável pela manutenção, higiene, limpeza do ambiente da cozinha e refeitório, equipamentos e utensílios colocados à disposição.

**4.26.** A **CONTRATADA**, quando da manipulação e reposição os alimentos no espaço do refeitório, deve seguir as regras rígidas de higiene e limpeza, tais como: vestimenta adequada (uniforme), unhas curtas, cabelos presos, ausência de adornos como anéis, colares, pulseiras e relógios, barba feita, uso de touca e avental, máscara e sapato apropriado.

**4.27.** Os produtos a serem aplicados na higiene das instalações, equipamentos, utensílios e mobiliários deverão ser apropriados para cada utilização, conforme legislação vigente.

**4.28.** A **CONTRATADA** deverá instruir seus empregados sobre o uso e manuseio dos produtos de limpeza, bem como os cuidados em termos de segurança e contaminação dos alimentos por produtos de limpeza.

**4.29.** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar 02 (duas) lixeiras com tampa e pedal, sendo uma para descarte das sobras de refeições e outra para os descartáveis (colher, potes de sobremesa etc.).

**4.29.1.** Durante a circulação na cozinha do refeitório, a **CONTRATADA** deverá manter as lixeiras com tampa e pedal, permanentemente fechadas e com sacos de lixo com capacidade compatível.

**4.29.2.** A **CONTRATADA** deverá retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos.

**4.30.** Na execução dos objeto deverão ser observadas, de modo geral, as Especificações, Posturas, Normas Técnicas, Leis e Regulamentos vigentes em todo o território nacional, incluindo, mas não se limitando, as expedidas pelos órgãos fiscalizadores, agências de regulação, institutos de metrologia, órgãos de controle ambiental, segurança e medicina do trabalho, segurança pública, assim como outros.

**4.31.** Caso a execução do objeto seja realizada através de nota fiscal da Matriz ou Filial cujo CNPJ seja diferente do constante na Proposta apresentada, esta deverá estar acompanhada das certidões de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal e Previdência Social (INSS), Fazenda Estadual e Municipal, o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Justiça do Trabalho (CNDT – TST).

**4.32.** Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto deste instrumento.

## **5. DAS AMOSTRAS**

**5.1.** Para avaliação da prestação dos serviços serão solicitadas 05 (cinco) amostras das refeições que comporão o cardápio, observado o detalhamento técnico constante deste instrumento:

- a)** refeições completas (refeição, suco de polpa de fruta e sobremesa) com as mesmas características e quantidades estabelecidas neste instrumento.
- b)** Serão servidas nas dependências do **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** com dia e horário previamente agendado.
- c)** O **SENAR-AR/MS** e o **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** nomearão equipe composta por seus funcionários, que ficará responsável pela avaliação das refeições.
- d)** Dessa análise será emitido um **Termo de Aprovação** ou **Reprovação** das amostras.
- e)** Serão avaliados: limpeza, qualidade dos alimentos, tempero, temperatura, transporte, equipamentos (louças), quantidade, diversidade, serviço.

## **6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DO PAGAMENTO**

**6.1.** O prazo de vigência do contrato ou instrumento equivalente será de 12 (doze) meses, já contemplando o prazo de execução do objeto.

**6.2.** O pagamento, decorrente da execução do objeto será efetuado **mensalmente**, observando-se o intervalo de 30 (trinta) dias entre eles, a contar do primeiro pagamento, por meio de crédito em conta bancária após a apresentação da nota fiscal, respeitando o Cronograma de Pagamentos do **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** onde:

- a)** Os pagamentos serão efetuados nos dias 15 e 30 de cada mês, mediante crédito em conta bancária de sua titularidade, sendo programados para o primeiro dia útil subsequente caso recaiam sobre feriado, final de semana ou data em que não haja expediente no **SENAR-AR/MS** e no **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**.
- b)** As notas fiscais recebidas e aceitas entre os dias 21 e o dia 05 do mês seguinte terão seus pagamentos executados no dia 15 mais próximo.
- c)** As notas fiscais recebidas e aceitas entre os dias 06 e 20 de cada mês terão seus pagamentos executados no dia 30 mais próximo.

**6.2.1.** A liquidação financeira ficará condicionada à entrega e aceitação do objeto desta contratação, bem como o envio da respectiva nota fiscal para o e-mail [notafiscal@senarms.org.br](mailto:notafiscal@senarms.org.br).

**6.2.2.** Os documentos fiscais encaminhados em data que não houver expediente no **SENAR-AR/MS** e no **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** serão considerados como recebidos no primeiro dia útil subsequente.

**6.2.3.** As notas fiscais deverão ser encaminhadas para o e-mail [notafiscal@senarms.org.br](mailto:notafiscal@senarms.org.br) no ato de sua emissão, a fim de evitar transtornos caso seja necessário o seu cancelamento.

**6.2.4.** Não produzirão efeitos, notas fiscais endereçadas a e-mail que não seja aquele previsto no **subitem 6.2.3**, nem documentos fiscais cujo envio não tenha sido autorizado pelo **SENAR-AR/MS** e pelo **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**

**6.3.** A nota fiscal, para liquidação e pagamento da despesa deverá estar obrigatoriamente atestada pelo **SENAR-AR/MS e Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**, acompanhada do relatório mensal do quantitativo efetivamente atendido no mês, bem como, das certidões de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal e Previdência Social (INSS), Fazenda Estadual e Municipal, o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Justiça do Trabalho (CNDT – TST), ficando seu pagamento condicionado a verificação da regularidade fiscal da **CONTRATADA**.

**6.4.** Na própria nota fiscal deverá constar o número da conta bancária, agência e banco a ser efetuado o pagamento.

**6.5.** Valores constantes da Nota Fiscal deverão refletir fidedignamente os serviços prestados ao **SENAR-AR/MS** e ao **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**, observado o quantitativo mensal de refeições constante do relatório enviado, tendo em vista as variações que poderão ocorrer conforme descrito nos itens **3.3.2 e 3.4.1** deste instrumento.

**6.5.1.** A **CONTRATADA** deverá emitir uma nota fiscal para cada Autorização de Fornecimento recebida.

**6.6.** As notas fiscais não aprovadas pelo **SENAR-AR/MS** ou **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** serão devolvidas à **CONTRATADA**, para as devidas correções, acompanhadas dos motivos de sua rejeição, renovando-se o prazo para pagamento estabelecido no **subitem 6.2** deste instrumento, a partir da sua reapresentação, sem qualquer tipo de correção de seu valor.

**6.7.** A inadimplência da **CONTRATADA**, com referência aos encargos pertinentes à execução do objeto não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao **SENAR-AR/MS** e ao **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**, nem pode onerar o objeto contratado.

## **7. DA FISCALIZAÇÃO**

**7.1.** O **SENAR-AR/MS** e o **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** fiscalizarão os serviços pela **CONTRATADA** por meio dos fiscais: **ITEM I**, Sr. xxxxxxxxxxxxxxxx e **ITEM II**, Sr. xxxxxxxxxxxxxxxx, que verificarão o cumprimento das especificações solicitadas, no todo ou em parte, no sentido de corresponderem ao desejado ou especificado.

**7.2.** A fiscalização pelo **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** não desobriga a **CONTRATADA** de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do objeto deste instrumento.

**7.3.** A ausência de comunicação por parte do **SENAR-AR/MS** ou do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS** referente a irregularidades ou falhas, não exime a **CONTRATADA** das responsabilidades determinadas no contrato.

**7.4.** A fiscalização se reserva ao direito de impugnar caso os serviços prestados pela **CONTRATADA** não forem entregues a contento, ficando a **CONTRATADA** obrigada a refazê-los, sem quaisquer ônus para o **SENAR-AR/MS** e **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**.

**7.5.** O fiscal deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no contrato.

**7.6.** O fiscal será responsável pelas reuniões de alinhamento durante o período de contrato, bem como da avaliação trimestral do cardápio.

**7.7.** Caberá ao fiscal o acompanhamento da distribuição, da quantidade e qualidade das refeições, da pontualidade no horário de fornecimento das refeições e das condições dos equipamentos, transporte, utensílios disponibilizados pela **CONTRATADA**.

**7.7.** Realizar a qualquer momento, pesquisa de avaliação da aceitação/aprovação das refeições servidas, higiene dos servidores, ambiente, utensílios, atendimento, entre outros.