

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de lanches e refeições para atendimento das demandas do **SENAR-AR/MS** e do **Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte SENAR MS**, no município de Campo Grande MS.

2. DA FINALIDADE

2.1. MOTIVAÇÃO DA CONTRATAÇÃO: O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Administração Regional de Mato Grosso do Sul (**SENAR-AR/MS**) e Centro de Excelência em Bovinocultura de Corte (**CEBC**), para consecução de seus objetivos executa dentre outras, ações de Formação Profissional Rural (FPR), de Assistência Técnica e de Extensão Rural nas áreas de agricultura, pecuária, silvicultura, aquicultura, extrativismo, agroindústria. Executa ainda, ações de Promoção Social (PS) nas áreas de saúde, alimentação e nutrição, artesanato, organização comunitária, cultura, esporte e lazer, educação e apoio às comunidades rurais. A FPR e PS são processos educativos, vinculados à realidade do meio rural e contribuem para o desenvolvimento da pessoa, como cidadão e como trabalhador, numa perspectiva de crescimento e de bem-estar social. Essas ações podem ser desenvolvidas em nível de aprendizagem rural, qualificação, aperfeiçoamento, atualização e especialização, por meio de cursos, treinamentos, seminários e estágios. Outros eventos também previstos são reuniões técnicas, lançamentos de programas e cerimônias de entrega de certificados que tem duração mínima de 4 a 5 horas, sendo que muitos desses eventos acontecem em período integral. O público para o qual as ações/atividades desta Regional são direcionadas, em sua grande maioria são do meio rural e, precisam se deslocar de suas propriedades, e também de municípios vizinhos para participação nesses eventos, tendo que retornar ao seu destino quando do encerramento do mesmo. O fornecimento de alimentação aos participantes contribui para maior aproveitamento dos conteúdos abordados, bom andamento dos trabalhos e a busca pelo atingimento dos objetivos propostos individualmente para cada ação, a exemplo disso, temos as escolas públicas que oferecem merenda escolar aos alunos como mecanismo para suprir a demanda de atendimento às necessidades nutricionais durante a sua permanência na escola, contribuindo assim para um maior e melhor aproveitamento. Ademais, o **SENAR-AR/MS** e o **CEBC** não dispõe de meios próprios para atender a preparação de alimentação, sendo necessária, portanto, a contratação de terceiros.

3. DA DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

3.1. O(s) material(ais) e/ou o(s) serviço(s) necessário(s) para atendimento das demandas do **SENAR-AR/MS** são:

ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QTDE ESTIMADA	PREÇO UNIT. MÁXIMO (ESTIMADO)	PREÇO TOTAL MÁXIMO (ESTIMADO)
1	REFEIÇÃO TIPO III -CARDÁPIO SIMPLES - CG EVENTOS COM QUANTIDADE INFERIOR A 200 PESSOAS. a) salada: vegetais folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga etc.). b) prato principal: 01 (um) tipo preparação de carne vermelha (ex: alcatra, maminha, coxão mole); ou preparação de carne branca (ex: peixe ou frango peito, coxa e sobrecoxa). c) acompanhamento: 1 (um) tipo de arroz. d) guarnição: 01 (um) tipo de massa, sendo um com molho branco ou com molho vermelho (variando entre espaguete, talharim, lasanha, nhoque, rondelli etc.). e) sobremesas: 1 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou salada de frutas. f) bebidas: refrigerantes de primeira linha, normal e light; águas sem gás; suco natural de laranja ou polpa de frutas sabores diversos; café com e sem açúcar. observação: sendo servido em mesas sem tampões com toalhas simples, copos de acrílico para as bebidas, copo de isopor para café. ID INTERNO: 25258	Und	1.900	R\$ 111,37	R\$ 211.603,00
2	REFEIÇÃO TIPO VI - CARDÁPIO COMPLETO COM ENTRADA - CG EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A 300 PESSOAS a) entrada: mix de cubinhos de frios (peito de peru, presunto, queijo parmesão, muçarela), azeitonas verdes e pretas, cestinha de pães (mini pão francês, batata, pão sírio), pastas diversas (ricota, toma-te seco) ou outro alternativo. b) saladas: vegetais folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga etc.); vegetais crus (ex: pepino, tomate, cenoura ralada, repolho etc.); vegetais cozidos (ex: berinjela, chuchu, abóbora, couveflor etc.). c) prato principal: preparação de carne vermelha (ex: alcatra, picanha e coxão mole); preparação de carne branca (ex: peixe ou frango Peito, coxa e sobrecoxa) ou preparação de prato alternativo a escolha. d) acompanhamento: 01 (um) tipo de arroz, sendo arroz branco. e) guarnição: preparação a base de vegetais/tubérculos (ex: purê de batata, suflê de milho, creme de milho etc.) ou preparação à escolha do que acompanha os pratos principais; 01 (um) tipo de massa, sendo um com molho branco ou com molho vermelho (variando entre espaguete, talha-rim, lasanha, nhoque, rondelli etc.). f) sobremesas: 01 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou 01 (um) tipo de doce elaborado (ex: pudim, mousse, tortas, petit gateau etc.). g) bebi-das: refrigerantes de primeira linha, normal e light; águas	Und	800	R\$ 97,60	R\$ 78.080,00

	sem gás; suco natural de laranja ou polpa de frutas sabores diversos; café com e sem açúcar. ID INTERNO: 25263				
3	LANCHE CARDÁPIO MÉDIO - CG EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A 100 (CEM) PESSOAS. salgados quentes: 03 tipos a definir sanduiches: 01 tipo de mini sanduiche e 01 tipo de pão de metro oficina: 1 tipo a definir doces: 01 tipo a definir bebidas: 01 tipo de suco de fruta natural e 02 tipos de refrigerantes de primeira linha café com e sem açúcar e água mineral. ID INTERNO: 25284	Und	3.000	R\$ 49,07	R\$ 147.210,00
4	LANCHE CARDÁPIO SIMPLES - CG eventos com quantidade inferior a 100 (cem) pessoas. salgados quentes: 02 tipos a definir sanduiches: 01 tipo de mini sanduiche bolo simples: 01 tipo a definir bebidas: 01 tipo de suco de fruta natural e 01 tipo de refrigerante de primeira linha café com e sem açúcar e água mineral. ID INTERNO: 25282	Und	564	R\$ 49,53	R\$ 27.934,92

3.2. O valor máximo estimado para a contratação é de **R\$ 464.827,92** (quatrocentos e sessenta e quatro mil, oitocentos e vinte e sete reais e noventa e dois centavos).

3.2.1. 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 CEBC** para com o seu atendimento na execução do objeto.

3.3. 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 e CEBC** nem qualquer outro pagamento adicional e/ou prepostos, dolosa ou culposamente, nos postos de trabalho e/ou em razão do serviço prestado.

3.4. DO FORNECIMENTO

3.4.1. O fornecimento dos lanches e/ou refeições deverá ser realizado de acordo com os pedidos do **SENAR-AR/MS** e do **CEBC**, sendo:

- Pedido ordinário (normal): com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, devendo o **FORNECEDOR** ter a obrigação em seu cumprimento; ou,
- Pedido extraordinário (extraordinário): com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, devendo o **FORNECEDOR** ter a obrigação em seu cumprimento.

3.4.2. O tempo de permanência do **FORNECEDOR** para atendimento no fornecimento de Lanche, deverá ser de 60 (sessenta) minutos e máximo 120 (cento e vinte) minutos e para a

atendimento de refeição (almoço e/ou jantar) deverá ser de 120 (cento e vinte) minutos e máximo 180 (cento e oitenta) minutos;

3.4.3. Se o evento tiver a duração de mais de 01 (um) dia, o **FORNECEDOR** deverá variar o cardápio, bem como o sabor dos sucos.

3.4.4. O **FORNECEDOR** deverá estar preparado para atender várias solicitações de fornecimento no mesmo dia e horário em lugares distintos (interno e externo/área urbana e rural) se necessário.

3.4.5. Os cardápios para fornecimento deverão ser compatíveis com o número de pessoas participantes do evento.

3.4.6 Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis conforme quantitativos por pessoa para servir do primeiro ao último comensal.

3.4.7. Não será permitido o uso de bicarbonato de sódio ou produtos similares para acelerar o cozimento ou alterar a cor dos vegetais, visando dessa forma, reduzir as perdas nutricionais provocadas por estes produtos.

3.4.8. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

3.4.9. Não será permitido o uso de aditivos alimentares, com alto teor de sódio e glutamato monossódico, tais como: temperos prontos industrializados, caldos de carne, de frango, costela, bacon, legumes ou similares.

3.4.10. O **FORNECEDOR** deverá preparar as refeições e/ou lanches com gêneros de primeira qualidade, com apresentação adequada, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e em conformidade com a legislação proposta pela ANVISA, com destaque a resolução RDC, 216 de 2004.

3.4.11. O **FORNECEDOR** deverá transportar os alimentos obedecendo aos critérios de higienização, sendo o veículo de uso exclusivo para o transporte de gêneros alimentícios, mantendo as condições de temperatura adequada, bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

3.5. FORNECIMENTO DE LANCHE

a) Alimentos salgados: média de 12 salgados por pessoa;

b) Sanduíches: 01 pedaço de 80gr por pessoa;

c) Bolo: 01 fatia de 50gr por pessoa;

d) Refrigerantes: 400 ml por pessoa;

e) Suco: 200 ml por pessoa.

3.5.1. Sugestões de Produtos para os Cardápios de Lanches:

a) Salgados sortidos: pão de forma (integral ou branco) sem borda, em formato de triângulo com frios/queijos ou patês, pão de hambúrguer em miniatura com frios/queijos ou patês, pão árabe (sírio), salgados em miniatura, esfirra de carne ou queijo, quiches de queijo, pão de queijo, pastéis assados (atum com tomates conflitados, carne, carne seca com catupiry, queijo com ervas, banana com queijo), coxinhas, rissoles, quibe, empadinha (frango, palmito, camarão, milho e carne), enroladinho assado (presunto e queijo, salsicha e peito de peru e queijo), sopa paraguaia, chipinha, salgado folhado, gravatinha (massa folhada com presunto), enroladinho com presunto, mini pizza, carolina salgada, biscoito grego (queijo).

b) Sugestões de pães salgados: mini sanduiches diversos pães (cream cheese com peito de peru, ricota com tomate seco e rúcula, pasta de frango, pasta cheddar e peito de peru, presunto queijo e alface, pasta de azeitona e alface), mini sanduiches naturais (pão integral – ricota), torrada com patês (atum, frango, berinjela, ricota, catupiry, peito de peru, tomate seco, quatro queijos e azeitona), pão de metro recheio diversos (presunto, queijo, tomate, alface, maionese ou peito de peru, queijo, muçarela, requeijão, alface tomate) entre outros (a ser sugerido pelo **FORNECEDOR**).

c) Sugestões de produtos para doces: croissant recheados de vários sabores, carolinas doces, tortinhas de limão, broa de fubá, biscoito doces (petit four) de diversos sabores, mini roscas, bolo em pedaços de diversos sabores (coco, chocolate, mandioca, cenoura, formigueiro, limão, laranja), petit gateau, palha italiana, e salada de frutas sugestão para salada observando as frutas da época: uva rubi, morango, pêra, pêssego, maçã, melão, mamão, banana, laranja, abacaxi e ameixa. As frutas deverão estar maduras, porém não passadas.

d) Sugestões para Petit four: doces ou salgados.

3.6. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Saladas: saladas cozidas ou refogadas 150g por pessoa; salada crua 50g por pessoa.

Acompanhamentos:

a) arroz tipo comum, parboilizado ou integral 150g por pessoa;

b) macarrão cozido 150g por pessoa;

c) feijão cozido 200g.

Pratos Principais e Opções:

d) ave com osso e sem pele;

e) assada ±250g por pessoa;

f) ensopada ±200g por pessoa;

g) ensopada com legumes ±220g por pessoa;

h) grelhado, ensopado, desfiado ±150g por pessoa;

i) bobó de carne ou frango - 150g de carne ou frango;

j) carne bovina sem osso.

Guarnições: cuscuz, purês, pirão, polenta, suflê de legumes, legumes sauté, farofa, entre outros - 100gr por pessoa.

Sobremesa: ambrosia, brigadeiro, pudim/mousse/ gelatina / manjar - 80 gr por pessoa;

3.6.1. Os sucos fornecidos deverão ser naturais, ou de polpa de frutas, ou de néctar de frutas ou de caixa de primeira linha, a ser definido pelo **SENAR-AR/MS e CEBC**, sendo de responsabilidade do **FORNECEDOR** o acondicionamento e resfriamento dos mesmos, independentemente da estrutura do local.

3.6.2. Os tipos de alimentos, salgados, doces e frutas acima mencionados tanto para lanches como para refeições são sugestivos, podendo o **SENAR-AR/MS e CEBC** solicitar outras qualidades que achar conveniente.

3.7. DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS E DA MÃO DE OBRA

3.7.1. Os alimentos deverão ser servidos em utensílios apropriados e de propriedade do **FORNECEDOR**, tais como taças, talheres, refratários, bandejas, assadeiras, devendo ser levadas em consideração às normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria, em especial, as de salubridade e de acordo com o tipo de lanche ou refeição solicitada, tais como:

a) mesas de apoio;

b) aparadores com forros limpos e sem defeitos;

c) bandejas;

d) jarras em vidro;

e) guardanapos de pano;

f) taças de vidro para os lanches;

g) réchauds;

h) pratos de louça;

i) talheres de inox;

j) adoçante, açúcar, sal e palito de dente embalados individualmente;

k) mesas e cadeiras com tampões, podendo ser de 6, 8 ou 10 lugares, a ser definido conforme o local;

l) toalhas brancas e cobre mancha nas cores a combinar;

m) copos e/ou taças de vidro;

n) pratos, copos, talheres, guardanapos em material descartável, por solicitação e aprovação do **SENAR-AR/MS e CEBC**;

o) Dispenser de vidro para fornecimento de água saborizada com reposição pelo período de realização do evento;

p) arranjo de flores naturais para os pontos de buffet;

q) copos de isopor e acrílico, dependendo do cardápio solicitado.

3.7.1.1. Todas as garrafas térmicas deverão manter a temperatura e serem de mecanismo de pressão, além de receber limpeza periodicamente, de modo que resíduos internos de borra não interfiram no sabor de café ou do chá.

3.7.1.2. A responsabilidade da guarda e retirada de utensílios utilizados nos eventos ficará a cargo do **FORNECEDOR**, bem como deixar o local nas mesmas condições encontradas no início do evento.

3.7.1.3. O FORNECEDOR deverá dispor de equipamentos para serem instalados no local dos eventos tais como: forno elétrico, estufa para manter os lanches/refeições aquecidas, freezer, caixa térmica, geladeira, gás de cozinha, fogão, mesa de apoio.

3.7.2. Mão De Obra - Quantidades Mínimas:

- a)** Garçons: 01 para cada 25 pessoas;
- b)** Auxiliares: 01 a cada 50 pessoas;
- c)** Maitre: 01 por serviço;
- d)** Cozinheiras: 01 a cada 100 pessoas;
- e)** Auxiliar de Cozinha: 01 a cada 100 pessoas.

3.7.3. O FORNECEDOR deverá disponibilizar uma para atendimento nos eventos dependendo do cardápio e quando solicitando: garçons/garçonetes, auxiliares de cozinha para reposição e organização dos alimentos e bebidas. Esses profissionais deverão estar uniformizados, e deverá atender ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se com cabelos protegidos, unhas limpas, aparadas, sem esmalte, sendo vedado o uso de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante o atendimento;

3.7.4. De acordo com a Resolução 216 de 2004, da ANVISA, os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

3.8. O SENAR-AR/MS, poderá ainda realizar visita in loco para vistoriar as dependências da licitante.

4. DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. O regime de execução adotado será a **empreitada indireta por preços unitários**.

4.2. A solicitação de lanches e refeições, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, ocorrerá de **forma fracionada**, de acordo com a quantidade indicada neste instrumento, atendendo as necessidades do **SENAR-AR/MS**.

4.2.1. As aquisições de forma fracionada ocorrerão na medida das necessidades da Regional, sem que isso importe direito subjetivo do **FORNECEDOR** de exigir a aquisição dos quantitativos previstos.

4.2.2. Nas Autorizações de Fornecimento constarão, no mínimo as seguintes informações:

- a)** Quantidade de lanche (pessoas);
- b)** Especificação do item (tipo de cardápio, conforme Autorização de Fornecimento, devendo obedecer a todos os itens descritos);
- c)** Nome do evento;
- d)** Local, data e previsão do horário para atendimento da demanda; e,
- e)** Centro de custo que originará o pagamento.

4.2.3. Caso haja alterações nos quantitativos solicitados inicialmente, estas serão comunicadas por meio de uma nova Autorização de Fornecimento que deverá ser enviada ao **FORNECEDOR** com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da realização do evento.

4.3. O atendimento poderá ser realizado na sede da Regional, localizada na Rua: Marcino dos Santos, n.º 401, Chácara Cachoeira II, em Campo Grande/MS, no Centro de Excelência Bovinocultura de Corte SENAR MS, nesta capital ou em qualquer outro local dentro do perímetro urbano e rural de Campo Grande/MS.

4.4. Os eventos poderão ser realizados durante a semana, no período matutino, vespertino e noturno, podendo eventualmente haver eventos aos sábados, domingos e feriados, devendo os horários ser previamente combinados entre o **SENAR-AR/MS** e o **FORNECEDOR**.

4.5. O **SENAR-AR/MS** poderá recusar qualquer alimento que esteja exalando mau cheiro e/ou com aparência viscosa e/ou com aparência de estragado, ou que, após inspeção, o **FORNECEDOR** deverá promover a substituição às suas expensas, bem como, o **SENAR-AR/MS** poderá cancelar a Autorização de Fornecimento, no todo ou em parte, de acordo com sua conveniência.

4.6. A aprovação do objeto pela inspeção ou a sua dispensa, não diminui e nem altera a plena e total garantia e não exclui a responsabilidade civil do **FORNECEDOR** por vícios de quantidade ou qualidade dos itens ou disparidade com as especificações exigidas no Termo de Referência ou atribuídas ao **FORNECEDOR**, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades verificadas durante sua utilização, garantindo ao **SENAR-AR/MS** as faculdades previstas no artigo 18, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

4.7. O **FORNECEDOR** mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na produção do cardápio responderá inteira e solidariamente pela qualidade, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, correndo estes custos por sua conta.

5. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DO PAGAMENTO

5.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, já contemplando o prazo de execução do objeto.

5.2. O pagamento, decorrente da execução do objeto será efetuado, por meio de crédito em conta bancária após a apresentação da nota fiscal e recebimento do objeto, em até 25 (vinte cinco) dias, respeitando o Cronograma de Pagamentos do **SENAR-AR/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**.

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.

5.2.1. A liquidação financeira ficará condicionada à entrega e aceitação do objeto, bem como o envio da respectiva nota fiscal para o e-mail notafiscal@senarms.org.br.

5.2.2. Os documentos fiscais encaminhados em data que não houver expediente no **SENAR-AR/MS**, serão considerados como recebidos no primeiro dia útil subsequente.

5.2.3. As notas fiscais deverão ser encaminhadas para o e-mail notafiscal@senarms.org.br no ato de sua emissão, a fim de evitar transtornos caso seja necessário o seu cancelamento.

5.2.4. Não produzirão efeitos, notas fiscais endereçadas a e-mail que não seja aquele previsto no **subitem 5.2.3**, nem documentos fiscais cujo envio não tenha sido autorizado pelo **SENAR-AR/MS**.

5.3. A nota fiscal, para liquidação e pagamento da despesa deverá estar obrigatoriamente atestada pelo **SENAR-AR/MS**, ficando seu pagamento condicionado a verificação da regularidade fiscal do **FORNECEDOR** para com a Fazenda Federal e Previdência Social (INSS), Fazenda Estadual ou Municipal (aquela que for pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste instrumento), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Justiça do Trabalho (CNDT – TST).

5.3.1. 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 mesmas certidões mencionadas no item anterior.

5.3.1.1. Somente poderá ocorrer a situação acima, caso não ocorra à alteração de Alíquota de ICMS ou qualquer outro custo que possa ser creditado ao **SENAR-AR/MS**.

5.4. Deverá constar na nota fiscal emitida: as quantidades, o valor unitário, data do evento, o valor total, o número da conta bancária, agência e banco a ser efetuado o pagamento, o número da Ata de Registro de Preços e da Autorização de Fornecimento.

5.5. Valores constantes da Nota Fiscal deverão refletir fidedignamente o objeto contratado pelo **SENAR-AR/MS**.

5.6. As notas fiscais não aprovadas pelo **SENAR-AR/MS** serão devolvidas ao **FORNECEDOR**, para as devidas correções, acompanhadas dos motivos de sua rejeição, renovando-se o prazo para pagamento estabelecido no **subitem 5.2** deste Instrumento, a partir da sua reapresentação, sem qualquer tipo de correção de seu valor.

5.7. A inadimplência do **FORNECEDOR**, com referência aos encargos pertinentes à execução do objeto não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao **SENAR-AR/MS**, nem pode onerar o objeto contratado.

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1. O **SENAR-AR/MS** fiscalizará a execução do objeto pelo **FORNECEDOR** por meio de colaborador designado formalmente e que verificará o cumprimento das especificações solicitadas, no todo ou em parte, no sentido de corresponderem ao desejado ou especificado.

6.2. A fiscalização pelo **SENAR-AR/MS** não desobriga o **FORNECEDOR** de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do objeto deste Instrumento.

6.3. A ausência de comunicação por parte do **SENAR-AR/MS**, referente a irregularidades ou falhas, não exime a **FORNECEDOR** das responsabilidades determinadas na Ata de Registro de Preços ou documento equivalente.

6.4. A fiscalização se reserva ao direito de impugnar a execução do objeto pela **FORNECEDOR**, quando não realizada a contento, ficando o **FORNECEDOR** obrigada a refazê-los, sem quaisquer ônus para o **SENAR-AR/MS**.

6.5. O fiscal deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto na Ata de Registro de Preços ou documento equivalente.

7. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

7.1. Constituem obrigações do **FORNECEDOR**, além das demais previstas neste documento ou dele decorrentes:

7.1.1. Designar um responsável para exercer a fiscalização deste instrumento junto ao **SENAR-AR/MS** adotando as providências necessárias para a boa execução do objeto.

7.1.2. Manter, durante a vigência deste instrumento, todas as condições de habilitação válidas, apresentando sempre que exigido, os comprovantes de regularidade fiscal, bem como

quaisquer outras determinações legais que sejam próprias de seu ramo de atividade mesmo que não inseridas neste instrumento ou instrumentos a ele vinculados.

7.1.3. Cumprir todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.

7.1.4. Assumir, com exclusividade, todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência da execução do objeto, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas e quaisquer outras despesas que se fizerem necessárias.

7.1.5. Responsabilizar-se pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos e/ou contratados, bem como se obrigar por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas com o cumprimento deste instrumento.

7.1.6. Praticar rigorosamente os preços estabelecidos na sua Proposta de Preços para a execução do objeto.

7.1.7. Não subcontratar ou transferir em hipótese alguma os direitos advindos deste instrumento a terceiros, seja a que título for.

7.1.8. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

7.1.9. Comunicar ao responsável indicado pelo **SENAR-AR/MS** sobre qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados.

7.1.10. Encaminhar as notas fiscais para pagamento juntamente com as certidões de regularidade fiscal e outros documentos que se fizerem necessários.

7.1.11. Comunicar imediatamente ao **SENAR-AR/MS** qualquer alteração em seus dados cadastrais.

7.1.12. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela fiscalização, cujas reclamações se obrigam prontamente a atender, corrigindo imediatamente as deficiências apontadas, sejam elas relativas à execução do objeto ou burocráticas, bem como dará ciência ao **SENAR-AR/MS**, prontamente e por escrito, de qualquer anormalidade verificada na execução do objeto.

7.1.13. Responder, civil e penalmente, por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados, ao **SENAR-AR/MS** e/ou a terceiros, por seus empregados e/ou prepostos, dolosa ou culposamente, quando da execução do objeto.

8. DOS REQUISITOS MÍNIMOS DA EMPRESA – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1. O FORNECEDOR deverá possuir Licença Sanitária Municipal do Estabelecimento (empresa).