

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de lanches para atendimento dos eventos no município de Campo Grande – MS, abrangendo perímetro urbano e rural, a serem realizados pelo **SENAR-AR/MS**.

2. DA FINALIDADE DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. MOTIVAÇÃO DA CONTRATAÇÃO: O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Administração Regional de Mato Grosso do Sul (**SENAR-AR/MS**) 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 (P.S) 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 previstos são reuniões técnicas, lançamentos de programas, cerimônias de entrega de certificados. A contratação deste serviço deve-se à necessidade de ser fornecidos aos participantes dos eventos acima elencados, pois não é possível por meios próprios atender a essa necessidade de preparação de lanches, e assim impõe-se à contratação de terceiros.

O serviço a ser contratado, se faz necessário para atendimento de lanche para os eventos previstos a serem realizados na cidade de Campo Grande no período de 12 meses; os participantes dos eventos são oriundos dos municípios limítrofes a Campo Grande e das zonas rurais, que se deslocarão em caravanas, permanecendo em trânsito e na ação/evento, por períodos extensos, se fazendo necessário o fornecimento de alimentação para os mesmos, conforme o horário de realização do evento; os itens solicitados serão utilizados na realização dos eventos do **SENAR-AR/MS**, sendo utilizados conforme a necessidade da ação promovida, levando-se em conta o tipo de evento, programa, público e objetivo a ser alcançado, além da estrutura do local. Os quantitativos foram definidos conforme a informação das unidades demandantes no PAT - Planejamento Anual Estratégico do ano de 2019, o **SENAR-AR/MS** não possui serviço próprio de refeições, tampouco profissionais qualificados, espaço físico adequado, veículo adequado ou equipamentos necessários para cocção, preparo, transporte e



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

materiais para a prestação deste tipo de serviço. Os quantitativos foram definidos conforme a previsão de eventos informados pelas unidades e inseridos no Planejamento de Trabalho Anual – PAT, a serem realizados no período de 2019.

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

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

2.4. O **FORNECEDOR** se obriga também a 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, nos postos de trabalho e/ou em razão do serviço prestado.

3. DA DESCRIÇÃO DETALHADA DOS SERVIÇOS

3.1. O(s) serviço(s) objeto desta licitação que será(ão) necessário(s) para atendimento das demandas do **SENAR-AR/MS** são:

ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO					
Item	Detalhamento	Unid. de Medida	Qtde Estimada	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1.	LANCHE CARDÁPIO Nº 01 - CG SALGADOS QUENTES: 04 TIPOS A DEFINIR; SANDUICHES: 02 TIPOS DE PÃO DE METRO E 01 TIPO DE MINI SANDUICHE; FRIOS: 03 TIPOS A DEFINIR PODENDO SER TÁBUA DE FRIOS COMPLETA; BOLOS SIMPLES: 02 TIPOS A DEFINIR; DOCES: 02 TIPOS A DEFINIR; FRUTAS: SALADA DE FRUTAS PODENDO SER EM POTES INDIVIDUAIS OU A SERVIR; BEBIDAS: 02 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS NATURAIS, 02 TIPOS DE REFRIGERANTES COMUNS INCLUINDO LIGHT E ÁGUA COM E SEM GÁS TODOS DE PRIMEIRA LINHA; - CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR E 01 TIPO DE PETIT FOUR; OBS.: EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A CEM PESSOAS. ID INTERNO: 21996	U.N	1.265	R\$ 30,00	R\$ 37.950,00
2.	LANCHE CARDÁPIO Nº 02 - CG SALGADOS QUENTES: 04 TIPOS A DEFINIR; SANDUICHES: 02 TIPOS DE PÃO DE METRO	U.N	210	R\$ 29,67	R\$ 6.230,70



	E 01 TIPO DE MINI SANDUICHE; FRIOS: 03 TIPOS A DEFINIR PODENDO SER TÁBUA DE FRIOS COMPLETA; BOLOS SIMPLES: 02 TIPOS A DEFINIR; DOCES: 02 TIPOS A DEFINIR; FRUTAS: SALADA DE FRUTAS PODENDO SER EM POTES INDIVIDUAIS OU A SERVIR; BEBIDAS: 02 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS NATURAIS, 02 TIPOS DE REFRIGERANTES COMUNS INCLUINDO LIGHT E ÁGUA COM E SEM GÁS TODOS DE PRIMEIRA LINHA; - CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR E 01 TIPO DE PETIT FOUR; OBS.: EVENTOS COM QUANTIDADE INFERIOR A CEM PESSOAS. ID INTERNO: 21997				
3.	LANCHE CARDÁPIO Nº 03 - CG SALGADOS QUENTES: 03 TIPOS A DEFINIR; SANDUICHES: 01 TIPO DE MINI SANDUICHE; BOLOS SIMPLES: 01 TIPO A DEFINIR; FRUTAS: SALADA DE FRUTAS PODENDO SER EM POTES INDIVIDUAIS OU A SERVIR; BEBIDAS: 02 TIPOS DE SUCOS FRUTAS NATURAIS OU CAIXINHA DE PRIMEIRA LINHA; - CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR E 01 TIPO DE PETIT FOUR. OBS.: EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A CEM PESSOAS. ID INTERNO: 21998	U.N	4000	R\$ 29,00	R\$ 116.000,00
4.	LANCHE CARDÁPIO Nº 04 - CG SALGADOS QUENTES: 03 TIPOS A DEFINIR; SANDUICHES: 01 TIPO DE MINI SANDUICHE; BOLOS SIMPLES: 01 TIPO A DEFINIR; FRUTAS: SALADA DE FRUTAS PODENDO SER EM POTES INDIVIDUAIS OU A SERVIR; BEBIDAS: 02 TIPOS DE SUCOS FRUTAS NATURAIS OU CAIXINHA DE PRIMEIRA LINHA; - CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR E 01 TIPO DE PETIT FOUR; OBS.: EVENTOS COM QUANTIDADE INFERIOR A CEM PESSOAS. ID INTERNO: 21999	U.N	1.724	R\$ 27,67	R\$ 47.703,08
5.	LANCHE CARDÁPIO Nº 05 - CG SALGADOS QUENTES: 02 TIPOS A DEFINIR; SANDUICHES: 01 TIPO DE MINI SANDUICHE; FRUTAS: SALADA DE FRUTAS, PODENDO SER EM POTES INDIVIDUAIS OU A SERVIR. BEBIDAS: 01 TIPO DE SUCO DE FRUTA NATURAL OU DE CAIXINHA DE PRIMEIRA LINHA; - CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR E 01 TIPO DE PETIT FOUR; OBS.: EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A CEM PESSOAS. ID INTERNO: 22009	U.N	800	R\$ 25,67	R\$ 20.536,00
6.	LANCHE CARDÁPIO Nº 11 - CG SALGADOS QUENTES: 02 TIPOS A DEFINIR; FRUTAS: 01 TIPO A DEFINIR OU SALADA DE FRUTAS EMBALADAS EM POTES INDIVIDUAIS; BEBIDAS: 01 TIPO DE SUCO DE FRUTA NATURAL OU CAIXINHA DE	U.N	40	R\$ 29,73	R\$ 1.189,20



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

	PRIMEIRA LINHA. OBS.: EVENTOS COM QUANTIDADE INFERIOR A DEZ PESSOAS. ID INTERNO: 22006				
7.	LANCHE CARDÁPIO Nº 12 - CG SALGADOS QUENTES: 02 TIPOS A DEFINIR; FRUTAS: 01 TIPO A DEFINIR OU SALADA DE FRUTAS EMBALADAS EM POTES INDIVIDUAIS; DOCES: 1 TIPO DE PETIT FOUR OU BOLO SIMPLES; BEBIDAS: 02 TIPOS DE SUCOS DE FRUTA NATURAL OU CAIXINHA DE PRIMEIRA LINHA. OBS.: EVENTOS COM QUANTIDADE INFERIOR A VINTE PESSOAS. ID INTERNO: 22007	U.N	110	R\$ 29,07	R\$ 3.197,70
8.	BRUNCH – SERVIÇO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS (FINGER FOOD) – ACIMA DE 300 PESSOAS CARDÁPIO: ILHA GASTRONÔMICA COM PETISCO DE CARNE: SALADINHAS DE FOLHAS E FRUTAS, FAROFINHA PANTANEIRA, CUBOS DE MANDIOCA, VINAGRETE PICANTE, MOLHO AO PESTO, MOLHO CHIMICHURRI. CANAPÉS: MINI POLENTINHA COM LINGUIÇA DE MARACAJU E PIMENTA BQUINHO, MINI BATATINHA COM CREAM CHEESE E GRÂNULOS DE BACON. PETISCO DE CARNE: CARNE ASSADA, TIPO MAMINHA E ALCATRA, CORTADAS NA HORA DO FORNECIMENTO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO, NA MESA DE SERVIÇO DO BUFFET. MINIMALISTA QUENTE: RAGU (POLENTINHA) COM MOLHO DE LINGUIÇA CALABRESA. BEBIDAS – VOLANTE: REFRIGERANTE DE COLA E GUARANÁ NORMAL E DIET, SUCO DE ABACAXI COM HORTELÃ, SUCO DE UVA, ÁGUA COM E SEM GÁS, ÁGUA SABORIZADA EM DISPENSER DE VIDRO COM REPOSIÇÃO POR TODO O PERÍODO DO EVENTO. ID INTERNO: 24499	U.N	600	R\$ 42,67	R\$ 25.602,00

3.3. O valor total máximo estimado para a contratação é **R\$ 258.408,68** (duzentos e cinquenta e oito mil, quatrocentos e oito reais e sessenta e oito centavos).

3.3.1. 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** para com o seu atendimento na execução do objeto.

3.4. 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 dos serviços, sem que lhe caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao **SENAR-AR/MS** nem qualquer outro pagamento adicional.

3.5. 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.

4. DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. O regime de execução dos serviços se dará por **EMPREITADA INDIRETA POR PREÇOS UNITÁRIOS**.

4.2. O **FORNECEDOR** será o único e exclusivo responsável por atender à legislação sanitária emanada pelos órgãos federais e distritais. Em caso de interdição das instalações ou paralização temporária do serviço por sua culpa, em decorrência de auto de infração, a Ata de Registros poderá ser rescindida de pleno direito e adotando as demais providências.

4.3. O **FORNECEDOR** deverá possuir os documentos relacionados à prestação dos serviços, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do estabelecimento, que são:

- a)** Licença Sanitária Municipal do Estabelecimento (empresa);
- b)** Certificado de vistoria dos veículos utilizados no transporte dos alimentos;
- c)** Alvará de localização e funcionamento do Estabelecimento (empresa); e,
- d)** Comprovação de que a empresa possua 01 (um) profissional nutricionista de nível superior, devidamente registrado no CRN – Conselho Regional de Nutrição de sua jurisdição, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes.

4.3.1. Os documentos relacionados no subitem anterior deverão ser apresentados no ato da assinatura da Ata de Registros e se houver renovação os mesmos deverão ser atualizados.

4.4. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA:

4.4.1. 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**.

4.4.2. Os preços devem ser apresentados contemplando todas as opções do cardápio. A prestação de serviços será realizada na sede da Regional, localizada na Rua Marcino dos Santos, 401, Chácara Cachoeira II, em Campo Grande/MS ou em qualquer outro local dentro do perímetro urbano ou rural desta capital, em que por ventura esteja sendo realizado o evento do **SENAR-AR/MS**, desde que combinado com antecedência entre o **SENAR-AR/MS** e o **FORNECEDOR**.

4.5. DAS SOLICITAÇÕES:

4.5.1. As solicitações serão encaminhadas formalmente pelo **SENAR-AR/MS**, por meio de Autorização de Fornecimento enviada por e-mail.

4.5.1.1. As alterações no quantitativo de alimentação serão comunicadas ao **FORNECEDOR** com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da realização do evento.

4.5.2. As solicitações deverão ser devidamente preenchidas com as informações necessárias para a execução do objeto, tais como:

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

4.6. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE LANCHE:

4.6.1. A execução dos serviços deverá ser realizada em conformidade com as Autorizações de Fornecimento, sendo:

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

4.6.2. Os cardápios para fornecimento de lanche oferecidos deverão ser elaborados com produtos de primeira linha, ser apresentáveis e em quantidade compatível com o número de pessoas participantes do evento. Os alimentos transportados e entregues deverão estar em temperatura adequada, bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

4.6.3. 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.

4.6.3.1. Os meios de transporte dos alimentos obedecerão aos critérios de higienização e estarão de acordo com o tipo de carga transportada, de uso exclusivo para o transporte de gêneros alimentícios.

4.6.4. 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.



4.6.5. 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 da prestação dos serviços.

4.6.6. Os produtos/serviços serão avaliados com o escopo de verificar sua conformidade quanto às quantidades solicitadas, qualidade e valores apresentados, se estão de acordo com as especificações neste instrumento.

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

4.6.7. O **FORNECEDOR** deverá estar preparado para atender várias solicitações de fornecimento no mesmo horário em lugares distintos (interno e externo/área urbana e rural) se necessário, bem como, nos três períodos (matutino, vespertino e noturno) inclusive aos finais de semana, conforme solicitação e necessidade do **SENAR-AR/MS**.

4.6.7.1. O tempo de permanência do **FORNECEDOR** para a prestação dos serviços deverá ser no mínimo de 60 (sessenta) minutos e máximo 120 (cento e vinte) minutos.

4.6.8. Não permitir o trabalho de menores de 18 (dezoito) anos de idade nos eventos do **SENAR-AR/MS**;

4.6.9. O **FORNECEDOR** deverá providenciar que seus funcionários atendam 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 a execução do serviço;

4.6.10. O **FORNECEDOR** deve se submeter a vistoria, por parte dos funcionários do **SENAR-AR/MS**, em relação ao local onde são preparadas as refeições, equipamentos, utensílios, transporte, armazenamento e demais itens necessários para a prestação do serviço, sendo lavrado um termo de vistoria emitido pela equipe ou pessoa designada para isso, essa vistoria deverá ser agendada com os representantes da empresa, esse procedimento visa alinhar o atendimento/serviço entre o **SENAR-AR/MS** e o **FORNECEDOR**;

4.6.11. 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;

4.6.12. 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);



4.6.13. 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;

4.6.14. O **FORNECEDOR** deverá preparar as refeições 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;

4.6.15. Quanto ao descarte de resíduo deverá ser observado o que preconiza a Lei 12.305/10 – política nacional de resíduos sólidos, dado que o volume de resíduos ultrapassa aos resíduos considerados domiciliares, devendo criar plano de gerenciamento de resíduos sólidos visando a redução da produção de resíduos ou sua destinação adequada, ademais seguir o que normatiza a RDC 216/2004 ANVISA;

4.6.16. O **FORNECEDOR** deverá disponibilizar a cada evento uma pessoa responsável para entrega, acompanhamento, organização, reposição e retirada das sobras e utensílios, bem como para a reposição dos alimentos e bebidas nas mesas.

4.6.17. 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;

4.6.18. Durante a prestação dos serviços, os alimentos deverão ser servidos em utensílios apropriados e todos de responsabilidade do **FORNECEDOR**:

- 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 de vidro;

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

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

4.6.19. MÃO DE OBRA - QUANTIDADES MÍNIMAS:

a) Garçons: 01 para cada 30 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

4.6.20. QUANTIDADES MÍNIMAS PARA FORNECIMENTO DE LANCHE E BRUNCH POR PESSOA:

a) Alimentos salgados: 12 salgados por pessoa;

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

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

d) Refrigerantes: 400 mls por pessoa;

e) Suco: 200 mls por pessoa.

4.6.21. 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 e salada de frutas.

d) Sugestões de frutas para a salada de frutas: uva rubi, morango, pêra, pêssego, maçã, melão, mamão, banana, laranja, abacaxi e ameixa. As frutas deverão estar maduras, porém não passadas.

e) Sugestões para petiti four: doces ou salgados.

4.6.21.1. Os tipos de salgados, doces, e frutas acima mencionados serão considerados explicativos, podendo o **SENAR-AR/MS** solicitar outras qualidades que achar conveniente.

4.6.22. O **FORNECEDOR** deverá disponibilizar uma equipe para a prestação de serviços nos eventos como garçons/garçonetes, auxiliares de cozinha para reposição e organização dos alimentos. Esses profissionais deverão ser capacitados para a função e ter noção de etiqueta social, bem como estar uniformizados, sendo que a quantidade desses profissionais deverá ser proporcional a quantidade de pessoas previstas no evento.

4.6.23. 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**, sendo de responsabilidade do **FORNECEDOR** o acondicionamento e resfriamento dos mesmos, independentemente da estrutura do local da prestação dos serviços.

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

4.6.25. Os tipos de produtos que compõem a alimentação descrita no **subitem 3.1** deste instrumento serão considerados exemplificativos, podendo o **SENAR-AR/MS** solicitar outras qualidades que achar conveniente.

4.6.26. 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 feita pelo **SENAR-AR/MS**, 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.

4.7. 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 do material/serviço 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).

4.8. 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.

4.9. Caso o fornecimento seja realizado 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).

4.9.1. 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**.

4.10. Na execução do objeto deverão ser observadas, de modo geral, as Especificações, Posturas, Normas Técnicas, Leis e Regulamentos vigentes em todo o território nacional, bem como será necessário possuir e/ou observar, independente de exigência expressa neste instrumento ou seus anexos, as licenças, alvarás e/ou certificados necessários à fabricação, comercialização, distribuição, fornecimento e/ou prestação de serviços relacionados a qualquer dos materiais envolvidos no objeto licitado, incluindo, mas não se limitando, as expedidas pelos órgãos fiscalizadores, agências de regulação, institutos de metrologia, órgãos de controle ambiental.

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, contados a partir da data da sua assinatura.

5.2. O pagamento, decorrente da execução do objeto será efetuado, por meio de crédito em conta bancária após a apresentação da nota fiscal, 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 desta licitação, 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 5.3.3**, 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**, 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**.

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

5.5. Valores constantes da Nota Fiscal deverão refletir fidedignamente as **Autorizações de Fornecimento expedidas 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 aos serviços prestados não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao **SENAR-AR/MS**, nem pode onerar o objeto da Ata de Registros de Preços.

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1. O **SENAR-AR/MS** fiscalizará os serviços do **FORNECEDOR** por meio do **xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx** e 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 o **FORNECEDOR** das responsabilidades determinadas na Ata de Registros de Preços.



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

6.4. A fiscalização se reserva ao direito de impugnar caso os serviços prestados pelo **FORNECEDOR** não forem entregues 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 Registros de Preços.