

## **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DO OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS** para contratação de pessoa jurídica para fornecimento de alimentação e lanche, nos municípios do interior do Estado do Mato Grosso do Sul abrangendo perímetro urbano e rural, visando atender aos eventos do **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 dos alimentos, e assim impõe-se à contratação de terceiros.

O serviço a ser contratado, se faz necessário para atendimento de refeição e lanche para os eventos previstos a serem realizados nos municípios do interior do estado do Mato Grosso do Sul abrangendo perímetro urbano e rural, a serem realizados pelo **SENAR-AR/MS** pelo período de 12 meses; os participantes dos eventos são oriundos em sua maioria 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/lanche aos mesmos, conforme o horário de realização da ação; 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

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.

### 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 – INTERIOR - QUANTIDADE SUPERIOR A CEM PESSOAS 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.	Unidade	3000	R\$ 43,67	R\$ 131.010,00



2.	LANCHE CARDÁPIO Nº 02 – INTERIOR - QUANTIDADE INFERIOR A CEM PESSOAS 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 INFERIOR A CEM PESSOAS.	Unidade	1600	R\$ 48,17	R\$ 77.072,00
3.	REFEIÇÃO TIPO I INTERIOR - SUPERIOR A 100 PESSOAS 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, TOMATE SECO); - OU OUTRO ALTERNATIVO.  SALADAS: - VEGETAIS FOLHOSOS (EX: ALFACE, AGRIÃO, COUVE, ACELGA, ETC.); - VEGETAIS CRUS (EX: PEPINO, TOMATE, CENOURA RALADA, REPOLHO, ETC.); - VEGETAIS COZIDOS (EX: BERINJELA, CHUCHU, ABÓBORA, COUVE-FLOR, ETC.); - SALADA MISTA COM E SEM MAIONESE – À DEFINIR CONFORME O EVENTO.  PRATO PRINCIPAL: - PREPARAÇÃO DE CARNE VERMELHA (EX: ALCATRA, PICANHA E COXÃO MOLE); - PREPARAÇÃO DE CARNE BRANCA (EX: PEIXE OU FRANGO – PEITO, COXA E SOBRECORA); - OU PREPARAÇÃO DE PRATO ALTERNATIVO A ESCOLHA.  ACOMPANHAMENTO: - 02 (DOIS) TIPOS DE ARROZ (EX: 1 BRANCO E 1 COMPOSTO); - 01 (UM) TIPO DE FEIJÃO (EX: 1 CARIOCA)  GUARNIÇÃO: - PREPARAÇÃO A BASE DE VEGETAIS/TUBÉRCULOS (EX: PURÊ DE BATATA, SUFLÊ DE MILHO, CREME DE MILHO, ETC.); - PREPARAÇÃO À ESCOLHA DO QUE ACOMPANHA OS PRATOS PRINCIPAIS; - 02 (DOIS) TIPOS DE MASSAS, SENDO UM COM MOLHO BRANCO E OUTRO COM MOLHO VERMELHO (VARIANDO ENTRE ESPAGUETE, TALHARIM, LASANHA, NHOQUE, RONDELLI, ETC.).  SOBREMESAS: - SALADA DE FRUTAS (EM POTES INDIVIDUAIS OU À SERVIR); - 01 (UM) TIPO DE DOCE EM CALDA OU EM	Unidade	600	R\$ 120,83	R\$ 72.498,00



	PASTA; - 01 (UM) TIPO DE DOCE ELABORADO (EX: PUDIM, MOUSSE, TORTAS, PETIT GATEAU, ETC.). G) BEBIDAS: - REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA, NORMAL E LIGHT; - ÁGUA, COM E SEM GÁS; - SUCO NATURAL DE LARANJA OU POLPA DE FRUTAS – SABORES DIVERSOS. - CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR E 01 (UM) TIPO DE PETIT FOUR. OBS.: EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A 100 E INFERIOR A 300 PESSOAS.				
4.	<p>SALADA: - VEGETAIS FOLHOSOS (EX: ALFACE, AGRIÃO, COUVE, ACELGA, ETC.); - VEGETAIS CRUS (EX: PEPINO, TOMATE, CENOURA RALADA, REPOLHO, ETC.); - OU VINAGRETE.</p> <p>PRATO PRINCIPAL: - ARROZ CARRETEIRO, COM CARNE SECA, CALABRESA, BACON, ETC;</p> <p>ACOMPANHAMENTO: - 1 (UM) TIPO DE FEIJÃO.</p> <p>GUARNIÇÃO: - MANDIOCA; - FAROFA.</p> <p>SOBREMESAS: - 1 (UM) TIPO DE DOCE EM CALDA OU EM PASTA OU SALADA DE FRUTAS.</p> <p>BEBIDAS: - REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA, NORMAL E LIGHT; - ÁGUAS COM E SEM GÁS; - SUCO NATURAL DE LARANJA OU POLPA DE FRUTAS – SABORES DIVERSOS; - CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR E 01 TIPO DE PETIT FOUR. OBS.: EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A 100 E INFERIOR A 300 PESSOAS.</p>	Unidade	2000	R\$ 94,33	R\$ 188.660,00

**3.3.** O valor máximo estimado para a contratação é de **R\$ 581.839,12 (quinhentos e oitenta e um mil oitocentos e trinta e nove reais e doze centavos)** composto por **R\$ 469.240,00 (quatrocentos e sessenta e nove mil duzentos e quarenta reais)** referente a estimativa dos itens e **R\$ 112.599,12 (cento e doze mil quinhentos e noventa e nove reais e doze centavos)** para gastos com deslocamentos (combustível).

**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 renovações 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 em local a ser informado na Autorização de Fornecimento, perímetro urbano ou rural das cidades do interior do estado do Mato Grosso do Sul, 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 de forma fracionada conforme demanda.

**4.5.1.1.** As alterações no quantitativo de alimentação e/ou lanche 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 alimentação (almoço e/ou jantar) e/ou lanche;
- b)** Especificação do serviço (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 entrega do serviço; e,
- e)** Centro de custo que originará o pagamento dos serviços prestados.

#### **4.6. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO (ALMOÇO E/OU JANTAR) E/OU 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 alimentação (almoço e/ou jantar) e/ou 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 previamente preparados 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/lanches 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/lanches, brutos ou elaborados 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 de refeição (almoço e/ou jantar) deverá ser no mínimo de 120 (cento e vinte) minutos e máximo 180 (cento e oitenta) minutos; para a prestação do serviço de fornecimento de Lanche, o tempo mínimo deverá ser 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** deverá se submeter a vistoria, por parte dos funcionários do **SENAR/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 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;

**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 e/ou lanches e bebidas quentes ou frias 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)** réchauds;
- h)** pratos de louça;
- i)** talheres de inox;
- j)** adoçante, açúcar, sal e palito de dente embalados individualmente;





**SENAR/MS**

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

**k)** mesas com tampões e cadeiras 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**;

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

**4.6.19. MÃO DE OBRA REFEIÇÕES - QUANTIDADES MÍNIMAS:**

**a)** Garçons: 01 para cada 25 pessoas;

**b)** Auxiliares: 01 a cada 80 pessoas;

**c)** Maitre: 01 por serviço;

**d)** Cozinheiras: 01 a cada 100 pessoas;

**e)** Auxiliar de cozinha: 01 a cada 100 pessoas.

**MÃO DE OBRA LANCHES - QUANTIDADES MÍNIMAS:**

**f)** Garçons: 01 para cada 30 pessoas;

**g)** Auxiliares: 01 a cada 50 pessoas;

**h)** Maitre: 01 por serviço;

**i)** Cozinheiras: 01 a cada 100 pessoas;

**j)** Auxiliar De Cozinha: 01 a cada 100 pessoas

**4.6.20. QUANTIDADES MÍNIMAS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES POR PESSOA:**

**SALADAS:**

**a)** Saladas cozidas ou refogadas 150g;

**b)** Salada crua 50g.

**ACOMPANHAMENTOS:**

**c)** Arroz tipo comum ou integral 150g;

**d)** Macarrão cozido 150g;

**e)** Feijão cozido 200g.

**PRATOS PRINCIPAIS E OPÇÕES:**

**f)** Ave com osso e sem pele;

**g)** Assada  $\pm 250$ g;

**h)** Ensopada  $\pm 200$ g;

**i)** Ensopada com legumes  $\pm 220$ g;

**j)** Grelhado, ensopado, desfiado  $\pm 150$ g;



# SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

**k)** Bobó de carne ou frango - 150g de carne ou frango;

**l)** Carne bovina sem osso;

**m)** Assado, ensopado e grelhados  $\pm 150$ gr;

**n)** Carne suína - 200 gr;

**o)** Escondidinho - 300gr;

**p)** Lasanha - 300gr;

**q)** Strogonoff - 200gr.

### **GUARNIÇÕES:**

**r)** Cuscuz, purês, pirão, polenta, suflê de legumes, legumes sauté, farofa, entre outros - 100gr

### **SOBREMESA:**

**s)** Ambrosia, brigadeiro, pudim/mousse/ gelatina / manjar - 80 gr;

**t)** Refrigerantes: 400 mls por pessoa;

**u)** Suco: 200 mls por pessoa.

### **PETIT FOUR:**

**a)** Doces ou salgados.

### **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.

### **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 –



**SENAR/MS**

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

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.

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

**4.6.21.** 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.

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

**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 definir 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/serviço, 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.** As despesas geradas com hospedagem e alimentação para os serviços prestados em Campo Grande/MS, cidade sede do **SENAR-AR/MS** e nos municípios do interior do Estado de Mato Grosso do Sul serão de responsabilidade exclusiva do **FORNECEDOR**.

#### **4.7. DOS DESLOCAMENTOS**



# SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

**4.7.1** As despesas de deslocamento com viagens serão quitadas mediante regime de reembolso, pago à razão de 50% (cinquenta por cento) do valor do litro do combustível (conforme Tabela da ANP) por quilômetro rodado, tomando como referência o percurso ida e volta.

**4.7.2.** Não serão reembolsadas despesas de deslocamento e/ou viagens considerando para tanto outros pontos de partida e/ou realizadas dentro do perímetro urbano do município de Campo Grande/MS, cidade sede do **SENAR-AR/MS**.

**4.7.3.** O trajeto será medido por meio da tabela disponibilizada pelo **SENAR-AR/MS**.

CIDADE	KM	CIDADE	KM	CIDADE	KM
AGUA CLARA	193	COXIM	253	NIOAQUE	187
ALCINÓPOLIS	387	DEODÁPOLIS	260	NOVA ALVORADA DO SUL	120
AMAMBAÍ	352	DOIS IRMÃOS DO BURITI	84	NOVA ANDRADINA	297
ANASTÁCIO	134	DOURADINA	194	NOVO HORIZONTE DO SUL	320
ANAUROLÂNDIA	366	DOURADOS	225	PARAISO DAS ÁGUAS	277
ANGÉLICA	323	ELDORADO	440	PARANAÍBA	407
ANTÔNIO JOÃO	402	FÁTIMA DO SUL	237	PARANHOS	477
APARECIDA DO TABOADO	457	FIGUEIRÃO	244	PEDRO GOMES	296
AQUIDAUANA	143	GLORIA DE DOURADOS	275	PONTA PORÃ	346
ARAL MOREIRA	402	GUIA LOPES DA LAGUNA	234	PORTO MURTINHO	454
BANDEIRANTES	68	IGUATEMI	466	RIBAS DO RIO PARDO	97
BATAGUASSU	335	INOCÊNCIA	321	RIO BRILHANTE	158
BATAIPORÃ	306	ITAPORÃ	225	RIO NEGRO	163
BELA VISTA	324	ITAQUIRAÍ	402	RIO VERDE DE MATO GROSSO	194
BODOQUENA	260	IVINHEMA	291	ROCHEDO	81
BONITO	300	JAPORÃ	477	SANTA RITA DO PARDO	267
BRASILÂNDIA	399	JARAGUARI	47	SÃO GABRIEL DO OESTE	133
CAARAPÓ	273	JARDIM	239	SELVIRIA	422
CAMAPUÃ	135	JATEÍ	260	SETE QUEDAS	459
CARACOL	384	JUTI	311	SIDROLÂNDIA	70
CASSILÂNDIA	430	LADÁRIO	426	SONORA	351
CHAPADÃO DO SUL	325	LAGUNA CARAPÃ	275	TUCURU	416
CORGUINHO	96	MARACAJU	162	TAQUARUSSU	325
CORONEL SAPUCAIA	380	MIRANDA	203	TERENOS	28



# SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

CORUMBÁ	429	MUNDO NOVO	462	TRÊS LAGOAS	338
COSTA RICA	384	NAVIRAÍ	359	VICENTINA	246

**4.7.3.1.** A tabela serve como referência de distância entre Campo Grande/MS, cidade sede do **SENAR-AR/MS** e as demais cidades do interior do Estado de Mato Grosso do Sul, podendo haver diferenças de km quando houver necessidade de atendimento em locais fora da área urbana da cidade de destino, tais como propriedades rurais, chácaras, fazendas, empresas, etc, que deverá ser ratificado pelo gestor.

**4.7.3.2.** O valor do litro do combustível terá por base o dado mais atual do valor médio divulgado pela Agência Nacional de Petróleo (ANP) ([http://www.anp.gov.br/preco/prc/resumo\\_por\\_estado\\_index.asp](http://www.anp.gov.br/preco/prc/resumo_por_estado_index.asp)) para o município de Campo Grande/MS, cidade sede do **SENAR-AR/MS** no período em que se realizou a solicitação do serviço.

**4.7.3.3.** Para fazer jus ao reembolso o **FORNECEDOR** deverá apresentar **Recibo** em seu nome (Pessoa Jurídica) contendo o CNPJ, valor das despesas por ele incorridas durante a prestação do serviço, informação do percurso e quilometragem, data da viagem, nome do evento e **número da Autorização de Fornecimento**.

**4.7.3.4.** O **SENAR-AR/MS** enviará como referencial junto com a Autorização de Fornecimento, o cálculo com os valores da tabela da ANP e a quilometragem especificada na tabela indicada no subitem **4.7.3** deste Termo de Referência.

**4.7.3.5.** O total previsto em KM para deslocamento é meramente referencial e foi obtido através da relação de eventos prevista para o exercício.

**4.7.3.6.** 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.

**4.8.** 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).

**4.9.** 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 despesas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, correndo estes custos por sua conta.

**4.10.** 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).

**4.11.1.** 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**.

**4.12.** 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](mailto: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](mailto: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**, 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 do **FORNECEDOR**.

**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.

**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



**SENAR/MS**

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

Registros de Preços.