



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

ANEXO V – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº xxx/2019

PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 020/2019

Aos xxx (xxx) dias do mês de xxx de dois mil e dezoito, no **Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Administração Regional de Mato Grosso do Sul**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob nº 04.253.881/0001-03, sediado na Rua Marcino dos Santos, nº 401, Bairro Chácara Cachoeira II, na cidade de Campo Grande, Estado de Mato Grosso do Sul, neste ato representado, conforme Portaria nº 011/2017/PRES.CA, pelo Superintendente **Lucas Galvan**, brasileiro, portador do RG nº 33.430.987-6 SSP/SP e CPF nº 996.035.431-87, residente e domiciliado nesta Capital, doravante denominado **SENAR-AR/MS**, tendo em vista a classificação das propostas apresentadas no **PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/2019**, devidamente homologado em **xx/xx/xxxx**, **RESOLVE REGISTRAR OS PREÇOS** da(s) licitante(s) classificada(s) em primeiro lugar, abaixo indicadas, doravante denominados **FORNECEDORES**, conforme especificações técnicas, estimativas e exigências constantes do Edital nº **xxx/2019**, de acordo com a classificação alcançada **MENOR PREÇO POR ITEM**, atendendo às condições previstas no instrumento convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas do Regulamento de Licitações e Contratos (RLC) do SENAR, aprovado pela Resolução nº 001/CD, de 15/02/2006 (DOU 23/02/2006), alterada pela Resolução nº 033/CD, de 28/06/2011 (DOU 29/06/2011) e pela Resolução nº 032/CD, de 15/03/2012 (DOU 23/03/2012) e demais disposições aplicáveis à licitação e aos contratos administrativos, nos seguintes termos:

1. DO OBJETO

1.1. 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**.



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

1.2. O(s) **FORNECEDOR (es)**, beneficiário(os) do(s) preço(s) registrado(s), compromete(m)-se a fornecer o(s) item(s) abaixo especificado(s):

Item	Detalhamento	Unid. de Medida	Qtde Estimada	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01					

1.3. O(s) **FORNECEDOR(ES)** que tenha(m) interesse em praticar os mesmos preços do **FORNECEDOR** classificado em primeiro lugar, nos termos do art. 37 do no RCL do SENAR, observada a preferência que cabe a este, poderão ser intimados a fornecer os produtos/serviços nos seguintes casos:

1.3.1. Quando o primeiro colocado no Registro de Preços não puder fornecer os produtos/serviços nas condições previstas neste instrumento, em parte ou na totalidade, o **SENAR-AR/MS** poderá solicitar o fornecimento aos demais **FORNECEDORES** que registraram interesse em praticar o mesmo preço daquele, conforme previsto no art. 37 do no RCL do SENAR, observada a preferência que cabe ao classificado em primeiro lugar.

1.3.2. Quando o primeiro colocado no Registro de Preço declinar, com a devida justificativa, do fornecimento do produto/serviço por não conseguir mais praticar o preço registrado.

1.3.3. Quando houver alguma situação que justifique a solicitação de fornecimento aos demais **FORNECEDORES** com preços registrados na Ata de Registro de Preços que não esteja previsto no Edital.

1.4. Esta Ata não obriga o **SENAR-AR/MS** a firmar contratação com o **FORNECEDOR** cujo preço tenha sido registrado, podendo ocorrer licitação específica para aquisição do objeto desta Ata visando preço mais vantajoso, observando a legislação pertinente, sendo assegurada preferência do fornecimento ao detentor do registro, em igualdade de condições.

1.5. Os valores e as quantidades ora estabelecidos são meramente estimativos, e não se confundem com os valores e quantidades a serem efetivamente fornecidas, não cabendo ao **FORNECEDOR** quaisquer direitos a indenização ou compensação na hipótese de o referido valor total estimado não ser atingido, seja a que título for.

2. DO VALOR GLOBAL E DAS FONTES DE RECURSOS

2.1. O valor total estimado da presente Ata de Registro de Preços é de **R\$ xxxx (xxxx)**.

2.2. As despesas com a contratação correrão por conta dos recursos previstos no orçamento anual do **SENAR-AR/MS**, por conta do(s) seguinte(s) Código(s) Orçamentário(s): **8729, 8719, 8788, 8730**.

3. DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



SENAR/MS

SISTEMA FAMA SUL | MATO GROSSO DO SUL

3.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço se mantém vantajoso, nos termos constantes no art. 34 do RCL do SENAR.

3.1.1. Esta Ata de Registro de Preços terá publicidade conforme previsto na legislação vigente e a ela aplicável.

3.2. Conforme estabelecido no art. 38 do RLC do SENAR, o cancelamento da Ata de Registro de Preços, garantida a prévia defesa do **FORNECEDOR**, ocorrerá quando o **FORNECEDOR**:

a) descumprir as condições assumidas na presente Ata de Registro de Preços e/ou Autorização de Fornecimento.

b) não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado pelo mercado.

c) quando, justificadamente, não for mais do interesse do **SENAR-AR/MS**.

3.2.1. Nas mesmas hipóteses acima poderá o **SENAR-AR/MS** optar pelo cancelamento total da Ata de Registro de preços conforme circunstâncias verificadas em caso concreto.

3.2.2. Nas hipóteses de o **FORNECEDOR** que tiver seu preço registrado comprove superveniência de fato excepcional, imprevisível ou previsível, mas com consequências incalculáveis que altere a equação econômico-financeira os valores registrados, lhe será lícito postular o cancelamento amigável de seu registro em Ata de Registro de Preços, desde que comprovado concomitantemente que os preços de mercado tornaram-se superiores aos registrados.

3.3. O(s) **FORNECEDOR(ES)** incluído(s) nesta Ata de Registro de Preços estará (ão) obrigado(s) a aceitar os pedidos de Autorização de Fornecimento que poderão advir, nas condições estabelecidas neste instrumento, no Edital e seus respectivos ANEXOS.

3.4. A presente Ata de Registro de Preços, tem-se por instruída com as 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), de todos os **FORNECEDORES**.

3.5. A existência de preços registrados não obriga o **SENAR-AR/MS** a firmar as Autorizações de Fornecimento que deles poderão advir, mas ficará o **FORNECEDOR** obrigado a fornecer os produtos/serviços que lhes forem registrados na medida das necessidades que lhe forem apresentadas.

4. DO GERENCIAMENTO, DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. O gerenciamento deste instrumento, nos aspectos operacional e contratual, caberá a um funcionário do **SENAR-AR/MS**, designado para tal, que se obriga, dentre outras, a:



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

4.1.1. Efetuar controle do **FORNECEDOR**, dos preços registrados.

4.1.2. Rever os preços registrados, a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

4.1.3. Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado e de aplicação de penalidades.

4.1.4. Coordenar as formalidades e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas neste instrumento, no Edital da licitação e seus anexos.

4.1.5. Proporcionar todas as facilidades para que o **FORNECEDOR** possa executar o objeto nas condições estabelecidas.

4.2. O **SENAR-AR/MS** fiscalizará a execução do objeto pelo **FORNECEDOR** por meio do(a) Sr.(a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXX** e verificará o cumprimento das especificações solicitadas, no todo ou em parte, no sentido de corresponderem ao desejado ou especificado.

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

4.4. 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 Registro de Preços.

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

4.6. O fiscal ou gestor 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.

5. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Constituem obrigações do **FORNECEDOR**, além das demais previstas nesta Ata ou dela decorrentes:

5.1.1. Cumprir o objeto do presente instrumento, fornecendo os produtos/serviços em estrita observância as exigências contidas no Termo de Referência, Edital e seus anexos, bem como nesta Ata de Registro de Preços devidamente homologada, realizando inclusive as substituições que se fizerem necessárias, ainda que em casos de greve ou paralização de qualquer natureza.

5.1.2. Manter, durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação válidas, bem como quaisquer outras determinações legais que sejam próprias de seu ramo de atividade mesmo que não inseridas nesta Ata ou instrumentos a ela vinculados.



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

5.1.3. 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.

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

5.1.5. Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissões ou erros na elaboração de estimativa de custos e que redundem em aumento de despesas para o **SENAR-AR/MS**.

5.1.6. 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 da presente Ata de Registro de Preços.

5.1.7. Responsabilizar-se pelos vícios e defeitos decorrentes dos produtos/serviços fornecidos, inclusive arcando os prejuízos alcançados em razão de reclamações e/ou ações judiciais de terceiros diretamente afetados.

5.1.8. Não subcontratar ou transferir em hipótese alguma os direitos advindos desta Ata de Registro de Preços a terceiros, seja a que título for.

5.1.9. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

5.1.10. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo **SENAR-AR/MS** e órgãos de controle com prontidão, se responsabilizando pelo atendimento de eventuais reclamações.

5.1.11. Dar ciência imediatamente ao **SENAR-AR/MS** de qualquer anormalidade que vier a verificar durante a vigência da presente Ata, bem como eventual substituição dos produtos/serviços que lhe foram registrados, apresentando as razões justificadoras a serem apreciadas pelo **SENAR-AR/MS**.

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

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

5.2. Constituem obrigações do **SENAR-AR/MS**, além das demais previstas nesta Ata ou dela decorrentes:

5.2.1. Arcar com os compromissos financeiros decorrentes dos serviços fornecidos, nos prazos estabelecidos no presente instrumento.



5.2.2. Fornecer e colocar à disposição do **FORNECEDOR** todos os elementos e as informações que se fizerem necessários à boa execução desta Ata de Registro de Preços.

5.2.3. Notificar, formal e tempestivamente, o **FORNECEDOR** sobre as irregularidades observadas no cumprimento desta Ata, bem como sobre eventual alteração, cancelamento e/ou revogação da Ata de Registro de Preços, que possa afetá-lo, ainda que indiretamente.

5.2.4. Acompanhar o fornecimento dos produtos/serviços realizados pelo **FORNECEDOR**, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou suspensão do fornecimento, notificando o **FORNECEDOR** no caso de verificação de irregularidades.

5.2.5. Notificar o **FORNECEDOR**, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade.

5.2.6. Não permitir que outrem execute o objeto desta licitação que se obrigará o **FORNECEDOR**.

6. DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

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

6.2. 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.

6.3. 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.

6.3.1. 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.

6.4. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA:

6.4.1. 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**.



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

6.4.2. 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**.

6.5. DAS SOLICITAÇÕES:

6.5.1. As solicitações serão encaminhadas formalmente pelo **SENAR-AR/MS**, por meio de Autorização de Fornecimento enviada por e-mail de forma fracionada conforme demanda.

6.5.1.1. 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.

6.5.2. 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.

6.6. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO (ALMOÇO E/OU JANTAR) E/OU LANCHE:

6.6.1. 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.

6.6.2. 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.

6.6.3. Os alimentos/lanches deverão ser servidos em utensílios apropriados e de propriedade do **FORNECEDOR**, tais como taças, talheres, refratários, bandejas, assadeiras, devendo ser



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

levadas em consideração às normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria, em especial, as de salubridade.

6.6.3.1. 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.

6.6.4. 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.

6.6.5. 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.

6.6.6. 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.

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

6.6.7. 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**.

6.6.7.1. 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.

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

6.6.9. 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;

6.6.10. 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



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

deverá ser agendada com os representantes da empresa, esse procedimento visa alinhar o atendimento/serviço entre o **SENAR-AR/MS** e o **FORNECEDOR**;

6.6.11. 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;

6.6.12. 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);

6.6.13. 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;

6.6.14. 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;

6.6.15. 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;

6.6.16. 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.

6.6.17. 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;

6.6.18. 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;



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

- f) réchauds;
- h) pratos de louça;
- i) talheres de inox;
- j) adoçante, açúcar, sal e palito de dente embalados individualmente;
- 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;

6.6.19. 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

6.6.20. 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 ± 250 g;



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

- h) Ensopada $\pm 200\text{g}$;
- i) Ensopada com legumes $\pm 220\text{g}$;
- j) Grelhado, ensopado, desfiado $\pm 150\text{g}$;
- k) Bobó de carne ou frango - 150g de carne ou frango;
- l) Carne bovina sem osso;
- m) Assado, ensopado e grelhados $\pm 150\text{gr}$;
- 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).



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

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.

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

6.6.21. 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.

6.6.22. 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

6.6.23. 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.

6.6.24. 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.

6.6.25. 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.



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

6.6.26. 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**.

6.7. DOS DESLOCAMENTOS

6.7.1 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.

6.7.2. 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**.

6.7.3. 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



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

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

6.7.3.1. 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.

6.7.3.2. 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) para o município de Campo Grande/MS, cidade sede do **SENAR-AR/MS** no período em que se realizou a solicitação do serviço.

6.7.3.3. 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**.

6.7.3.4. 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 **6.7.3** deste Termo de Referência.

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

6.7.3.6. 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.

6.8. 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



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

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).

6.9. 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 expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, correndo estes custos por sua conta.

6.10. 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).

6.11.1. 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**.

6.12. 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.

7. DO PAGAMENTO

7.1. 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.

7.1.1. 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.



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

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

7.1.3. 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.

7.1.4. Não produzirão efeitos, notas fiscais endereçadas a e-mail que não seja aquele previsto no **subitem 7.1.3**, nem documentos fiscais cujo envio não tenha sido autorizado pelo **SENAR-AR/MS**.

7.2. A nota fiscal, para liquidação e pagamento da despesa deverá estar obrigatoriamente atestada pelo **SENAR-AR/MS**, 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), ficando seu pagamento condicionado a verificação da regularidade fiscal do **FORNECEDOR**.

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

7.4. Valores constantes da nota fiscal deverão refletir fidedignamente a Autorização de Fornecimento emitida pelo **SENAR-AR/MS**.

7.5. 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 7.1** deste Instrumento, a partir da sua reapresentação, sem qualquer tipo de correção de seu valor.

7.6. 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 licitado.

8. DAS PENALIDADES

8.1. DA INEXECUÇÃO DAS OBRIGAÇÕES FIRMADAS PELO FORNECEDOR

8.1.1. A inexecução, total ou parcial, injustificada ou a execução deficiente, irregular ou inadequada do objeto desta licitação, assim como o descumprimento dos prazos e das condições estipuladas neste instrumento poderá, garantida a prévia defesa do **FORNECEDOR**, ensejar o cancelamento do seu registro na Ata de Registro de Preços nas hipóteses previstas no **subitem 20.1.1** do Edital, para o item que lhe tenha sido registrado, cabendo ao **SENAR-AR/MS** aplicar as seguintes penalidades:

8.1.2. ADVERTÊNCIA, nas hipóteses de:

a) Prestação do serviço em desconformidade com as especificações técnicas, de execução irregular ou extemporânea do ato de entrega, que não resulte em prejuízo para a execução da Ata de Registro de Preços e/ou Autorização de Fornecimento.



b) deixar de manter e/ou comprovar sua regularidade fiscal e demais condições de habilitação exigidas para a correta execução do objeto, até finda vigência da Ata de Registro de Preços.

8.1.3. MULTA MORATÓRIA de natureza não compensatória pelo não cumprimento das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, correspondente a:

a) 0,5% (meio por cento) ao dia sobre o valor do produto/serviço não entregue, até o limite de 10% (dez por cento) de seu valor.

b) 10% (dez por cento) sobre o valor do produto/serviço solicitado na Autorização de Fornecimento, quando no ato de seu pagamento não for comprovada a 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) e o **FORNECEDOR** não providenciar após notificado.

8.1.4. MULTA COMPENSATÓRIA, correspondente à:

a) 10% (dez por cento) sobre o valor contratado na hipótese de recusa em receber determinada Autorização de Fornecimento;

b) 10% (dez por cento) sobre o valor contratado na hipótese em que o **FORNECEDOR** perder os requisitos de habilitação e não os restabelecer após notificado.

c) 10% (dez por cento) sobre o valor contratado na hipótese em que se verificar o inadimplemento total ou parcial do ajuste por parte do **FORNECEDOR**, determinante para ensejar o cancelamento da Autorização de Fornecimento e/ou seu registro na Ata de Registro de Preços.

8.1.5 SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do direito de licitar ou contratar com o **SENAR-AR/MS** pelo **prazo de até 02 (dois) anos.**

8.2. Após decisão definitiva aplicando a penalidade de multa, o **SENAR-AR/MS** poderá descontá-la dos pagamentos eventualmente devidos ao **FORNECEDOR** ou cobrar judicialmente a diferença verificada, o que fica desde já expressamente autorizado pelo **FORNECEDOR**.

8.3. Acaso os prejuízos decorrentes do inadimplemento por parte do **FORNECEDOR** superem o valor das penalidades impostas, o **SENAR-AR/MS** se reserva o direito de cobrar judicialmente a diferença verificada.

9. DAS CONSEQUÊNCIAS DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada nas hipóteses previstas nas alíneas “a)” e “b)”, da cláusula 3.2, cabendo ao **SENAR-AR/MS** aplicar as penalidades previstas na cláusula 8.



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

9.2. O cancelamento do registro na Ata de Registro de Preços, para o **FORNECEDOR** que incorrer nas hipóteses previstas nas alíneas “a)” e “b)”, da cláusula 3.2, não lhe dará direito à indenização a qualquer título, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

9.3. O cancelamento acarretará independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial por parte do **SENAR-AR/MS**, a retenção dos créditos decorrentes das Autorizações de Fornecimento celebradas, limitada ao valor dos prejuízos causados cumuladas, além das sanções previstas neste ajuste, até a completa indenização dos danos, o que fica desde já expressamente autorizado pelo **FORNECEDOR**.

9.4. Fica expressamente acordado que, em caso de cancelamento, nenhuma remuneração será cabível, a não ser o ressarcimento de despesas autorizadas pelo **SENAR-AR/MS** e comprovadamente realizadas pelo **FORNECEDOR**.

9.5. Determinado o cancelamento nas hipóteses acima, poderá o **SENAR-AR/MS** solicitar e expedir as Autorizações de Fornecimento aos **FORNECEDORES** que tenham se valido das prerrogativas previstas no art. 37 do RLC do **SENAR-AR/MS** e tenham aderido à presente Ata de Registro de Preços.

9.6. Em caso de cisão, incorporação ou fusão do **FORNECEDOR** com outras empresas, caberá ao **SENAR-AR/MS** decidir pela continuidade dos itens que lhe tenham sido registrados.

10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. O **SENAR-AR/MS** se reserva o direito de cancelar esta Ata de Registro de Preços, mediante prévia justificativa, sem que caiba ao **FORNECEDOR** qualquer recurso, reclamação ou indenização (art. 40 do RLC).

10.2. O **FORNECEDOR** deverá manter as mesmas condições de habilitação iniciais do certame pelo período de vigência desta Ata de Registro de Preços.

10.3. Fica eleito o Foro de Campo Grande/MS, para dirimir eventual controvérsia que decorra da presente licitação.

Lucas Galvan
SENAR-AR/MS

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
FORNECEDOR

Testemunhas:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF: