



SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS para prestação de serviços de alimentação (almoço/jantar) para atendimento dos eventos do **SENAR-AR/MS** no município de Campo Grande –MS.

2. DA FINALIDADE E DA AQUISIÇÃO DO OBJETO

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 (PS) nas áreas de saúde, alimentação e nutrição, artesanato, organização comunitária, cultura, esporte e lazer, educação e apoio às comunidades rurais. A FPR e PS são processos educativos, vinculados à realidade do meio rural e contribuem para o desenvolvimento da pessoa, como cidadão e como trabalhador, numa perspectiva de crescimento e de bem-estar social. Essas ações podem ser desenvolvidas em nível de aprendizagem rural, qualificação, aperfeiçoamento, atualização e especialização, por meio de cursos, treinamentos, seminários e estágios. Outros eventos também previstos são reuniões técnicas, lançamentos de programas e cerimônias de entrega de certificados que tem duração mínima de 4 a 5 horas, sendo que muitos desses eventos acontecem em período integral. O público para o qual as ações/atividades desta Regional são direcionadas, em sua grande maioria são do meio rural e, precisam se deslocar de suas propriedades, e também de municípios vizinhos para participação nesses eventos, tendo que retornar ao seu destino quando do encerramento do mesmo. O fornecimento de alimentação aos participantes contribui para maior aproveitamento dos conteúdos abordados, bom andamento dos trabalhos e a busca pelo atingimento dos objetivos propostos individualmente para cada ação, a exemplo disso, temos as escolas públicas que oferecem merenda escolar aos alunos como mecanismo para suprir a demanda de atendimento às necessidades nutricionais durante a sua permanência na escola, contribuindo assim para um maior e melhor aproveitamento. Ademais, o SENAR-AR/MS não dispõe de meios próprios para atender a preparação de alimentação (almoço e/ou jantar), sendo necessária, portanto, a contratação de terceiros para a prestação desses serviços.

2.2. 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.

2.3. Modalidade de Licitação: No presente caso, por se tratar de produtos/serviços que podem ser considerados comuns, será adotada a modalidade licitatória do Pregão Presencial.



2.4. O valor máximo estimado da contratação é de **R\$ 2.214.721,10 (dois milhões duzentos e quatorze mil setecentos e vinte e um reais e dez centavos)** pelo período de 12 (doze) meses.

3. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

3.1. Os serviços objeto desta licitação que serão necessários para atendimento das demandas do **SENAR-AR/MS** são:

Serviços para eventos inferior a 100 pessoas

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|--|---|------------|
| CARDÁPIO TIPO I | | Quantidade |
| ENTRADA | <ul style="list-style-type: none">- 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. | 750 |
| SALADAS | <ul style="list-style-type: none">- 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 | <ul style="list-style-type: none">- Preparação de carne vermelha (ex: alcatra, picanha e coxão mole);- Preparação de carne branca (ex: peixe ou frango – Peito, coxa e sobrecoxa);- Ou preparação de prato alternativo a escolha. | |
| ACOMPANHAMENTO | <ul style="list-style-type: none">- 02 (dois) tipos de arroz (ex: 1 branco e 1 composto);- 01 (um) tipo de feijão (ex: 1 carioca). | |
| GUARNIÇÃO | <ul style="list-style-type: none">- 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 | <ul style="list-style-type: none">- Salada de frutas (em potes individuais ou à servir);- 01 (um) tipo de doce em calda ou em pasta;- 01 (um) tipo de doce elaborado (ex: pudim, mousse, tortas, petit gateau, etc.). | |
| BEBIDAS | <ul style="list-style-type: none">- 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. | |
| Valor Unitário | | R\$ 80,17 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|---|---|-------------------|
| CARDÁPIO TIPO II | | Quantidade |
| ENTRADA | - Mix de cubinhos de frios (peito de peru, presunto, queijo parmesão, muçarela); - Azeitonas verdes e pretas; - Salgadinhos diversos, tipo coquetel. | 500 |
| SALADAS | - Vegetais Folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga, etc.); - Vegetais Crus (ex: pepino, tomate, cenoura ralada, repolho, 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 sobrecoxa). | |
| ACOMPANHAMENTO | - 02 (dois) tipos de arroz (ex: 1 branco e 1 composto). | |
| GUARNIÇÃO | - 01 (um) tipo de massa (variando entre espaguete, talharim, lasanha, nhoque, rondelli, etc.). | |
| SOBREMESAS | - Salada de frutas (em potes individuais ou à servir); - 01 (um) tipo de doce elaborado (ex: pudim, mousse, tortas, petit gateau, etc.). | |
| BEBIDAS | - Refrigerantes de primeira linha, normal e light; - Água, com e sem gás; - Suco Natural de Laranja e de Polpa de Frutas – Sabores Diversos. - Café com e sem açúcar e 01 (um) tipo de petit four. | |
| Valor Unitário | | R\$ 75,83 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|---|--|-------------------|
| CARDÁPIO TIPO III | | Quantidade |
| ENTRADA | - Mix de cubinhos de frios (peito de peru, presunto, queijo parmesão, muçarela); - Azeitonas verdes e pretas; - Salgadinhos diversos, tipo coquetel. | |



| | | |
|-----------------------|--|------------------|
| SALADAS | Vegetais Folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga, etc.); - Vegetais Crus (ex: pepino, tomate, cenoura ralada, repolho, etc.); | 500 |
| MASSAS | - 02 (dois) tipos de massas (Penne, talharin, capelleti, ravioli, lasanha, nhoque.) com três tipos de molho (ao sugo, branco, queijo). | |
| ACOMPANHAMENTO | Pão Italiano, Pão Francês, Ciabata, Pão Português, Torradas e Pão com Gergelim. | |
| SOBREMESAS | - Salada de frutas; - 01 (um) tipo de doce elaborado (ex: pudim, mousse, tortas, petit gateau, etc.). | |
| BEBIDAS | - Refrigerantes de primeira linha, normal e light; - Águas, com e sem gás; - Suco Natural de Laranja e de Polpa de Frutas – Sabores Diversos. - Café com e sem açúcar e 01 (um) tipo de petit four. | |
| Valor Unitário | | R\$ 73,83 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|--|--|------------------|
| CARDÁPIO TIPO IV – CHURRASCO | | Quantidade |
| SALADAS | -Vegetais Folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga, etc.); - Vinagrete | 530 |
| PRATOS PRINCIPAIS | Carne Vermelha (ex: picanha, contra filé, maminha e linguça) | |
| ACOMPANHAMENTO | - 01 (um) tipo de arroz (ex: 1 branco). | |
| GUARNIÇÃO | - Mandioca; - Farofa | |
| SOBREMESAS | - 01 (um) tipo de doce em calda ou em pasta; - 01 (um) tipo de doce elaborado (ex: pudim, mousse, tortas, etc.). | |
| BEBIDAS | - Refrigerantes de primeira linha, normal e light; - Águas, com e sem gás; - Suco Natural de Laranja e de Polpa de Frutas – Sabores Diversos. - Café com e sem açúcar e 01 (um) tipo de petit four. | |
| Valor Unitário | | R\$ 80,17 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|--|--|------------|
| CARDÁPIO TIPO V – CHURRASCO PETISCO | | Quantidade |
| PETISCO | - Carne Vermelha (ex: picanha, contra filé, maminha e linguça) - Carne branca (ex: Frango – Coxa, sobrecoxa e coração de frango). | |



| | | |
|-----------------------|--|------------------|
| GUARNIÇÃO | - Mandioca; - Farofa; Molho (ex alho) | 500 |
| SOBREMESAS | - 01 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou salada de frutas | |
| BEBIDAS | - Refrigerantes de primeira linha, normal e light; - Águas, com e sem gás; - Suco Natural de Laranja e de Polpa de Frutas – Sabores Diversos. - Café com e sem açúcar e 01 (um) tipo de petit four. | |
| Valor Unitário | | R\$ 77,17 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|---|--|-------------------|
| CARDÁPIO TIPO VI- ARROZ CARRETEIRO | | Quantidade |
| SALADA | - Vegetais Folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga, etc.); - Vegetais Crus (ex: pepino, tomate, cenoura ralada, repolho, etc.); - Ou vinagrete. | 550 |
| PRATO PRINCIPAL | - Arroz Carreteiro, com carne seca, calabresa, bacon, etc; | |
| ACOMPANHAMENTO | - 1 (um) tipo de feijão. | |
| GUARNIÇÃO | - Mandioca; - Farofa | |
| SOBREMESA | - 1 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou salada de fruta. | |
| 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. | |
| Valor Unitário | | R\$ 67,17 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|---|--|-------------------|
| CARDÁPIO TIPO VII- VACA ATOLADA | | Quantidade |
| SALADA | 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. | 500 |
| PRATO PRINCIPAL | Vaca Atolada - carne (maminha, patinho ou similar) com mandioca com caldo. | |
| ACOMPANHAMENTO | Arroz branco | |



| | | |
|-----------------------|--|------------------|
| GUARNIÇÃO | - Farofa | |
| SOBREMESA | - 1 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou salada de frutas. | |
| 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. | |
| Valor Unitário | | R\$ 66,17 |

Serviços para eventos superior a 100 pessoas e inferior a 300

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|--|---|------------|
| CARDÁPIO TIPO I | | Quantidade |
| 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. | 1000 |
| 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 sobrecoxa); - 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 pasta; - 01 (um) tipo de doce elaborado (ex: pudim, mousse, tortas, petit gateau, etc.). | |



| | | |
|-----------------------|---|------------------|
| 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. | |
| Valor Unitário | | R\$ 76,83 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|--|--|------------------|
| CARDÁPIO TIPO II | | Quantidade |
| ENTRADA | - Mix de cubinhos de frios (peito de peru, presunto, queijo parmesão, muçarela); - Azeitonas verdes e pretas; - Salgadinhos diversos tipos coquetel. | 1000 |
| SALADAS | - Vegetais Folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga, etc.); - Vegetais Crus (ex: pepino, tomate, cenoura ralada, | |
| MASSAS | - 03 (três) tipos de massas (Penne, talharin, capelleti, raviolli, lasanha, nhoque) com três tipos de molho (ao sugo, branco, queijo,). | |
| ACOMPANHAMENTO | - Pão Italiano, Pão Francês, Ciabata, Pão Português, Torradas e Pão com Gergelim. | |
| SOBREMESA: | Salada de frutas; - 01 (um) tipo de doce elaborado (ex: pudim, mousse, tortas, petit gateau, etc.). | |
| BEBIDAS | <i>Refrigerantes de primeira linha, normal e light;</i> - <i>Água, com e sem gás;</i> - <i>Suco Natural de Laranja ou Polpa de Frutas – Sabores Diversos</i> | |
| Valor Unitário | | R\$ 74,83 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|--|--|------------|
| CARDÁPIO TIPO III CHURRASCO | | Quantidade |
| SALADAS | Vegetais Folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga, etc.); - Vinagrete. | 1000 |
| PRATO PRINCIPAL | Carne Vermelha (ex: picanha, contra filé, maminha e linguiça); | |
| ACOMPANHAMENTO | - 01 (um) tipo de arroz (ex: 1 branco). | |
| GUARNIÇÃO | - Mandioca; - Farofa. | |
| SOBREMESA: | - 01 (um) tipo de doce em calda ou em pasta; - 01 (um) tipo de doce elaborado (ex: pudim, mousse, | |



| | | |
|-----------------------|--|------------------|
| 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. | |
| Valor Unitário | | R\$ 79,83 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|---|--|-------------------|
| CARDÁPIO TIPO IV PESTISCO | | Quantidade |
| PESTISCO | -Carne Vermelha (ex: picanha, contra filé, maminha e linguça); - Carne branca (ex: Frango – Coxa, sobrecoxa e coração de frango). | 1000 |
| GUARNIÇÃO | - Mandioca; - Farofa; - Molho (ex: alho). | |
| SOBRMESAS | - 1 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou salada de frutas. | |
| 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. | |
| Valor Unitário | | R\$ 76,00 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|---|---|-------------------|
| CARDÁPIO TIPO V ARROZ CARRETEIRO | | Quantidade |
| SALADA | - Vegetais Folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga, etc.); - Vegetais Crus (ex: pepino, tomate, cenoura ralada, repolho, etc.); - Ou vinagrete. | 3000 |
| PRATO PRINCIPAL | - Arroz Carreteiro, com carne seca, calabresa, bacon, etc.; | |
| ACOMPANHAMENTO | - 1 (um) tipo de feijão. | |
| GUARNIÇÃO | - Mandioca; - Farofa | |
| SOBREMESAS | - 1 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou salada de frutas. | |



| | | |
|-----------------------|--|------------------|
| 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. | |
| Valor Unitário | | R\$ 65,67 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|--|--|------------------|
| CARDÁPIO TIPO VI VACA ATOLADA | | Quantidade |
| SALADA | 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. | 2000 |
| PRATO PRINCIPAL | Vaca Atolada - carne (maminha, patinho ou similar) com mandioca com caldo. | |
| ACOMPANHAMENTO | Arroz branco | |
| GUARNIÇÃO | - Farofa | |
| SOBREMESAS | - 1 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou salada de frutas. | |
| 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. | |
| Valor Unitário | | R\$ 65,67 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|--|--|------------|
| CARDÁPIO TIPO VII CALDOS | | Quantidade |
| SALADA | 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. | 1500 |
| PRATO PRINCIPAL | TRÊS TIPOS DE CALDO (feijão, mandioca, verde, carne, abóbora, queijo) | |
| ACOMPANHAMENTO | Torrada, queijo ralado, cebolinha picada, pimenta, bacon em cubos, calabresa, | |



| | | |
|-----------------------|--|------------------|
| SOBREMESAS | - 1 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou salada de frutas. | |
| BEBIDAS | Refrigerantes de primeira linha, normal e light; Água, com e sem gás; Café com e sem açúcar e 01 (um) tipo de petit four.. | |
| Valor Unitário | | R\$ 58,50 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|---|--|-------------------|
| CARDÁPIO TIPO VIII GALINHADA | | Quantidade |
| SALADA | 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. | 1500 |
| PRATO PRINCIPAL | Galinhada (arroz com frango) | |
| GUARNIÇÃO | - Farofa | |
| SOBREMESAS | 01 (um) tipos de doce elaborado (ex: pudim, mousse, tortas, petit gateau, etc.). | |
| BEBIDAS | Refrigerantes de primeira linha, normal e light; Água, com e sem gás; Café com e sem açúcar e 01 (um) tipo de petit four. | |
| Valor Unitário | | R\$ 62,50 |

Serviços para eventos superior a 300 pessoas

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|---|--|-------------------|
| CARDÁPIO TIPO I | | Quantidade |
| 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 | <ul style="list-style-type: none">- Preparação de carne vermelha (ex: alcatra, picanha e coxão mole);- Preparação de carne branca (ex: peixe ou frango – Peito, coxa e sobrecoxa);- Ou preparação de prato alternativo a escolha. | 1500 |
| ACOMPANHAMENTO | <ul style="list-style-type: none">- 02 (dois) tipos de arroz (ex: 1 branco e 1 composto);- 01 (um) tipo de feijão (ex: 1 carioca). | |
| GUARNIÇÃO | <ul style="list-style-type: none">- 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 | <ul style="list-style-type: none">Salada de frutas (em potes individuais ou à servir);- 01 (um) tipo de doce em calda ou em pasta;- 01 (um) tipo de doce elaborado (ex: pudim, mousse, tortas, petit gateau, etc.). | |
| BEBIDAS | <ul style="list-style-type: none">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. | |
| Valor Unitário | | |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|---|--|-------------------|
| CARDÁPIO TIPO II | | Quantidade |
| ENTRADA | <ul style="list-style-type: none">- Mix de cubinhos de frios (peito de peru, presunto, queijo parmesão, muçarela);- Azeitonas verdes e pretas;- Salgadinhos diversos tipos coquetel. | 1500 |
| SALADAS | <ul style="list-style-type: none">- Vegetais Folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga, etc.);- Vegetais Crus (ex: pepino, tomate, cenoura ralada, | |
| MASSAS | <ul style="list-style-type: none">- 03 (três) tipos de massas (Penne, talharin, capelleti, raviolli, lasanha, nhoque) com três tipos de molho (ao sugo, branco, queijo,). | |
| ACOMPANHAMENTO | <ul style="list-style-type: none">- Pão Italiano, Pão Francês, Ciabata, Pão Português, Torradas e Pão com Gergelim. | |
| SOBREMESSA: | <ul style="list-style-type: none">Salada de frutas;- 01 (um) tipo de doce elaborado (ex: pudim, mousse, tortas, petit gateau, etc.). | |
| BEBIDAS | <ul style="list-style-type: none">Refrigerantes de primeira linha, normal e light;- Água, com e sem gás;- Suco Natural de Laranja ou Polpa de Frutas – Sabores Diversos | |



| | |
|-----------------------|------------------|
| Valor Unitário | R\$ 74,83 |
|-----------------------|------------------|

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|---|--|------|
| CARDÁPIO TIPO III CHURRASCO | | |
| | Quantidade | |
| SALADAS | Vegetais Folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga, etc.); - Vinagrete. | 1500 |
| PRATO PRINCIPAL | Carne Vermelha (ex: picanha, contra filé, maminha e linguiça); | |
| ACOMPANHAMENTO | - 01 (um) tipo de arroz (ex: 1 branco). | |
| GUARNIÇÃO | - Mandioca; - Farofa. | |
| SOBREMESA: | - 01 (um) tipo de doce em calda ou em pasta; - 01 (um) tipo de doce elaborado (ex: pudim, mousse, tortas, etc.). | |
| 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. | |
| Valor Unitário | R\$ 77,83 | |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|---|--|------|
| CARDÁPIO TIPO IV CALDOS | | |
| | Quantidade | |
| SALADA | 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. | 1500 |
| PRATO PRINCIPAL | TRÊS TIPOS DE CALDO (feijão, mandioca, verde, carne, abóbora, queijo) | |
| ACOMPANHAMENTO | Torrada, queijo ralado, cebolinha picada, pimenta, bacon em cubos, calabresa, | |
| SOBREMESAS | - 1 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou salada de frutas. | |
| BEBIDAS | Refrigerantes de primeira linha, normal e light; Água, com e sem gás; Café com e sem açúcar e 01 (um) tipo de petit four.. | |
| Valor Unitário | R\$ 57,00 | |



| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|--|--|------------------|
| CARDÁPIO TIPO V PESTISCO | | |
| | Quantidade | |
| PESTISCO | -Carne Vermelha (ex: picanha, contra filé, maminha e linguiça); - Carne branca (ex: Frango – Coxa, sobrecoxa e coração) | 1500 |
| GUARNIÇÃO | - Mandioca; - Farofa; - Molho (ex: alho). | |
| SOBRMESAS | - 1 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou salada de frutas. | |
| 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. | |
| Valor Unitário | | R\$ 71,50 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - Quantidade | | |
|---|--|------------------|
| CARDÁPIO TIPO VI VACA ATOLADA | | |
| | Quantidade | |
| SALADA | 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. | 1500 |
| PRATO PRINCIPAL | Vaca Atolada - carne (maminha, patinho ou similar) com mandioca com caldo. | |
| ACOMPANHAMENTO | Arroz branco | |
| GUARNIÇÃO | - Farofa | |
| SOBREMESAS | - 1 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou salada de frutas. | |
| 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. | |
| Valor Unitário | | R\$ 61,83 |

LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE -



| CARDÁPIO TIPO VII ARROZ CARRETEIRO | | Quantidade |
|---|--|-------------------|
| SALADA | - Vegetais Folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga, etc.); - Vegetais Crus (ex: pepino, tomate, cenoura ralada, repolho, etc.); - Ou vinagrete. | 3000 |
| PRATO PRINCIPAL | - Arroz Carreteiro, com carne seca, calabresa, bacon, etc...; | |
| ACOMPANHAMENTO | - 1 (um) tipo de feijão. | |
| GUARNIÇÃO | - Mandioca; - Farofa | |
| SOBREMESAS | - 1 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou salada de frutas. | |
| 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. | |
| Valor Unitário | | R\$ 61,17 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|---|--|-------------------|
| CARDÁPIO TIPO VIII VACA ATOLADA | | Quantidade |
| SALADA | 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. | 2000 |
| PRATO PRINCIPAL | Vaca Atolada - carne (maminha, patinho ou similar) com mandioca com caldo. | |
| ACOMPANHAMENTO | Arroz branco | |
| GUARNIÇÃO | - Farofa | |
| SOBREMESAS | - 1 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou salada de frutas. | |
| 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. | |
| Valor Unitário | | R\$ 61,17 |



| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|--|--|------------------|
| CARDÁPIO TIPO IX CALDOS | | Quantidade |
| SALADA | 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. | 1500 |
| PRATO PRINCIPAL | TRÊS TIPOS DE CALDO (feijão, mandioca, verde, carne, abóbora, queijo) | |
| ACOMPANHAMENTO | Torrada, queijo ralado, cebolinha picada, pimenta, bacon em cubos, calabresa, | |
| SOBREMESAS | - 1 (um) tipo de doce em calda ou em pasta ou salada de frutas. | |
| BEBIDAS | Refrigerantes de primeira linha, normal e light; Água, com e sem gás; Café com e sem açúcar e 01 (um) tipo de petit four. | |
| Valor Unitário | | R\$ 57,33 |

| LEVANTAMENTO DE REFEIÇÕES CAMPO GRANDE - | | |
|--|--|------------------|
| CARDÁPIO TIPO X GALINHADA | | Quantidade |
| SALADA | 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. | 1500 |
| PRATO PRINCIPAL | Galinhada (arroz com frango) | |
| GUARNIÇÃO | - Farofa | |
| SOBREMESAS | 01 (um) tipos de doce elaborado (ex: pudim, mousse, tortas, petit gateau, etc.). | |
| BEBIDAS | Refrigerantes de primeira linha, normal e light; Água, com e sem gás; Café com e sem açúcar e 01 (um) tipo de petit four. | |
| Valor Unitário | | R\$ 59,83 |

4. DAS CONDIÇÕES PARA ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

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



4.2. O **FORNECEDOR** deverá designar um **GESTOR RESPONSÁVEL** para participar de reuniões mensais com o **SENAR-AR/MS**, bem como ser o contato de referência para todas e quaisquer soluções necessárias visando o bom andamento da prestação de serviços.

4.3. O **FORNECEDOR** será a única e exclusiva 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, o Contrato poderá ser rescindido de pleno direito e adotando as demais providências.

4.4. 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.

4.5. Os documentos relacionados no **subitem 4.4** deverão ser apresentados no ato da assinatura do **CONTRATO**.

4.6. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA:

4.6.1. 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**.

4.6.2. Os preços devem ser apresentados contemplando todas as opções do cardápio. A prestação de serviços será realizada no endereço Rua Marcino dos Santos, 401 – Chácara Cachoeira II em Campo Grande – MS ou em qualquer outro local dentro do perímetro urbano ou rural de Campo Grande – MS, 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**.

4.7. DAS SOLICITAÇÕES:

4.7.1. As solicitações serão encaminhadas formalmente pelo **SENAR-AR/MS**, por meio de Autorização de Fornecimento, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da data e horário da necessidade, por meio do e-mail utilizado pelo **SENAR-AR/MS**.

4.7.1.1. As alterações no quantitativo de alimentação (almoço e/ou jantar) serão comunicadas o **FORNECEDOR** com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para atendimento da solicitação do **SENAR-AR/MS**.

4.7.2. 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);
- b) Especificação do serviço (tipo de cardápio);
- c) Nome do evento;
- d) Local, data e horário para entrega do serviço; e,
- e) Centro de custo que originará o pagamento dos serviços prestados.

4.8. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (ALMOÇO E/OU JANTAR):

4.8.1. A prestação de serviços de alimentação deverá ser realizado de acordo com os pedidos do **SENAR-AR/MS**, sendo:

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

4.8.2. Os cardápios para alimentação (almoço e/ou jantar) 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.

4.8.3. Durante a alimentação (almoço e/ou jantar), 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.

4.8.3.1. 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.

4.8.4. 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.

4.8.5. 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.

4.8.6. 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 Termo de Referência.

4.8.6.1. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.



4.8.7. O **FORNECEDOR** deverá estar preparada para atender várias solicitações de alimentação (almoço e/ou jantar) 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**.

4.8.7.1. O tempo de permanência do **FORNECEDOR** para a prestação dos serviços deverá ser no mínimo de 180 (cento e oitenta) minutos.

4.8.8. O **FORNECEDOR** será responsável pelo fornecimento de todos os equipamentos, materiais, móveis e utensílios necessários para a execução dos serviços no evento.

4.8.9. 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.

4.8.10. 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;
- c) bandejas em prata;
- d) jarras em vidro;
- e) guardanapos de pano;
- f) taças de vidro para os lanches;
- g) réchauds de inox;
- h) pratos de louça;
- i) talheres de inox;
- j) adoçante, açúcar, sal e palito de dente;
- k) mesas com tampões e cadeiras;
- 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**.

4.9. Em relação aos garçons/garçonetes e equipe de apoio:

4.9.1. O **FORNECEDOR** deverá disponibilizar uma equipe para a prestação de serviços de alimentação (almoço e/ou jantar) 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.



4.9.2. 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, independente da estrutura do local da prestação dos serviços.

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

4.9.4. Deverão ser servidos salgados quentes e frios com a estrutura de Buffet, sendo que a qualidade da alimentação (almoço e/ou jantar) será constantemente avaliada pelo **SENAR-AR/MS**.

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

4.9.6. O **FORNECEDOR** deverá fornecer a alimentação (almoço e/ou jantar) conforme a demanda do **SENAR-AR/MS**, considerando preço unitário por pessoa e por período (cada alimentação contratada).

4.9.7. Não serão considerados fornecimentos parciais, em quantidades inferiores às previstas, mesmo dentro dos prazos estipulados. Serviços parcialmente executados não serão pagos. Somente será efetuado pagamento mediante a entrega integral dos serviços.

4.9.8. O **SENAR-AR/MS** poderá recusar qualquer serviço que esteja em desacordo com este Termo de Referência.

4.9.9. Ocorrendo rejeição, total ou parcial, dos serviços, o **SENAR-AR/MS** sustará o pagamento da fatura correspondente.

4.9.10. Caso a prestação de serviços seja realizada através de nota fiscal da Matriz ou Filial seja diferente do constante na Proposta apresentada, esta deverá estar acompanhada das certidões de regularidade fiscal: Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (Fazenda Federal), Previdência Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Justiça do Trabalho (CNDT – TST).

4.10.1. 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**.

4.11. O **FORNECEDOR** deve agir como uma organização completa, realizando todos os atos necessários à boa execução 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.

4.12. O **FORNECEDOR** se obriga inclusive 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 locais de trabalho e/ou em razão da execução dos serviços contratados.

4.13. O **FORNECEDOR** obriga-se também a manter durante toda a execução do **CONTRATO**, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta contratação.

4.14. 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 presente instrumento vigorará pelo período de 12 (doze) meses, com início de sua vigência a contar da data de sua assinatura.

5.2. Eventual prorrogação ou alterações de preço e/ou prazo deverão ser formalizadas por meio de **TERMO ADITIVO**, desde que observados os motivos de conveniência e oportunidade, hipóteses legais previstas no RLC do SENAR e/ou havendo comum acordo entre as partes.

5.3. 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; e,

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.

5.3.1. 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.

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

5.3.3. 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.



5.3.4. 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**.

5.4. 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**

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

5.6. Valores constantes da nota fiscal deverão refletir fidedignamente as Autorizações de Fornecimento expedidas pelo **SENAR-AR/MS**.

5.7. As notas fiscais não aprovadas pelo **SENAR-AR/MS** serão devolvidas o **FORNECEDOR**, para as devidas correções, acompanhadas dos motivos de sua rejeição, renovando-se o prazo para pagamento estabelecido no **subitem 5.3** deste Termo de Referência, a partir da sua reapresentação, sem qualquer tipo de correção de seu valor.

5.8. 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 deste CONTRATO.

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1. O **SENAR-AR/MS** fiscalizará a execução do objeto pelo **FORNECEDOR** por meio do(a) **xxxxxxxxxxxxxx** 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 no Contrato.

6.4. A fiscalização se reserva ao direito de impugnar o objeto que não for executado a contento, ficando o **FORNECEDOR** obrigada a refazê-los, sem quaisquer ônus para o **SENAR-AR/MS**.