

## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

**1. DO OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS** para contratação de pessoa jurídica para fornecimento de refeições no município de Campo Grande/MS, visando atender as demandas do **SENAR-AR/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. Está solicitação foi estimada com base nos eventos do Ateg, 2 (dois) Dia de Campo Mais Leite, com previsão de 200 participantes cada. Colação de Grau do Curso Técnico de Agronegócio do Senar/MS, com previsão de 100 pessoas, Cerimônia de Encerramento de Programa Agrinho 2018, evento de Reunião Técnica de Fechamento de Resultados do Senar/MS do ano de 2018 e da Unidade Técnica 21º Encontro do Leite com previsão de 500 (quinhentos) participantes, os quantitativos foram obtidos com base nos eventos anteriores e podem sofrer alteração. 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\$ 202.857,00 (duzentos e dois mil oitocentos e cinquenta e sete reais)**.

**2.5.** 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.

**2.6.** Nos preços propostos deverão ser incluídos todos os custos diretos e indiretos para o perfeito fornecimento/prestação dos materiais/serviços, inclusive as despesas com transportes, fretes, seguros, deslocamentos e gastos decorrentes dos mesmos, materiais, embalagens, mão-de-obra especializada ou não, segurança em geral, equipamentos, ferramentas, tributos, encargos da legislação social, trabalhista, previdenciária e responsabilidade civil que possam incidir sobre os produtos licitados, por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de taxas, regulamentos e impostos municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para execução total do objeto sem que lhe caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao **SENAR-AR/MS**, nem qualquer outro pagamento adicional, sem possibilidade de outras inclusões de custos.

### 3. DA 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
CARDÁPIO TIPO I
QTDE ESTIMADA: 120 REFEIÇÕES
VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ESTIMADO: R\$ 80,63 (oitenta reais e sessenta e três centavos)
<b>ENTRADA:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Mix de cubinhos de frios (peito de peru, presunto, queijo parmesão, muçarela);</li><li>✓ azeitonas verdes e pretas;</li><li>✓ Cestinha de pães (mini pão francês, batata, pão sírio);</li><li>✓ Pastas diversas (ricota, tomate seco); - ou outro alternativo.</li></ul>



# SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

**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 á 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:**

- ✓ 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; - água saborizada;
- ✓ Suco natural de laranja ou polpa de frutas sabores diversos;
- ✓ Café com e sem açúcar
- ✓ 01 (um) tipo de petit four.

**CARDÁPIO TIPO II SERVIÇOS PARA EVENTOS SUPERIOR A 100 PESSOAS**

**QTDE ESTIMADA: 900 REFEIÇÕES**

**VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ESTIMADO: R\$ 72,97 (setenta e dois reais e noventa e sete centavos)**



# SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

**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 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:**

- ✓ 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; - água saborizada;
- ✓ Suco natural de laranja e uva;
- ✓ café com e sem açúcar

**CARDÁPIO TIPO III EVENTOS COM QUANTIDADE INFERIOR A 100 PESSOAS**

**QTDE ESTIMADA: 396 REFEIÇÕES**

**VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ESTIMADO: R\$ 69,30 (sessenta e nove reais e trinta centavos)**



# SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

**SALADAS:**

- ✓ Vegetais folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga, etc.);
- ✓ Molho para salada (de laranja, mostarda, rosé, ervas finas, etc.)

**PRATO PRINCIPAL:**

- ✓ Preparação de carne branca (ex: peixe ou frango  $\pm$  peito, coxa e sobrecoxa);
- ✓ Preparação de carne vermelha (ex: alcatra, picanha e coxão mole);

**ACOMPANHAMENTO:**

- ✓ Arroz branco guarnição;
- ✓ 01 (um) tipo de massa (variando entre espaguete, talharim, lasanha, nhoque, rondelli, etc.).

**SOBREMESAS:**

- ✓ 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;
- ✓ Café com e sem açúcar.
- ✓ Água saborizada

**CARDÁPIO TIPO IV – EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A 100 PESSOAS**

**QTDE ESTIMADA: 840 REFEIÇÕES**

**VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ESTIMADO: R\$ 64,30 (sessenta e quatro reais e trinta centavos)**

**SALADAS:**

- ✓ Vegetais folhosos (ex: alface, agrião, couve, Acelga, etc.);
- ✓ vegetais crus (ex: pepino, tomate, cenoura ralada, repolho, etc.);
- ✓ Molho para salada (de laranja, mostarda, rosé, ervas finas, etc.)

**PRATO PRINCIPAL:**

- ✓ Preparação de carne branca (ex: peixe ou frango peito, coxa e sobrecoxa); preparação de carne vermelha (ex: Alcatra, picanha e coxão mole);

**ACOMPANHAMENTO:**

- ✓ Arroz branco

**GUARNIÇÃO:**

- ✓ 01 (um) tipo de massa (variando entre espaguete, talharim, lasanha, nhoque, rondelli, etc.).

**SOBREMESAS:**

- ✓ 01 (um) tipo de doce elaborado (ex: pudim, musse, tortas, petit gateau, etc.).

**BEBIDAS:**

- ✓ Refrigerantes de primeira linha, normal e light;
- ✓ Água, com e sem gás; - suco natural de laranja;
- ✓ Café com e sem açúcar;
- ✓ Água saborizada.

**CARDÁPIO TIPO V CHURRASCO COMPLETO– EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A 100 PESSOAS**

**QTDE ESTIMADA: 240 REFEIÇÕES**

**VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ESTIMADO: R\$ 76,63 (setenta e seis reais e sessenta e três centavos)**



# SENAR/MS

SISTEMA FAMASUL | MATO GROSSO DO SUL

**SALADAS:**

- ✓ Vegetais folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga, etc.);
- ✓ Vinagrete. - molho para salada (de laranja, mostarda, rosé, ervas finas, etc)

**PRATO PRINCIPAL:**

- ✓ 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 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;
- ✓ Água saborizada

**CARDÁPIO TIPO IX – ARROZ CARRETEIRO EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A 100 PESSOAS**

**QTDE ESTIMADA: 480 REFEIÇÕES**

**VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ESTIMADO: R\$ 57,63 (cinquenta e sete reais e sessenta e três centavos)**

**SALADA:**

- ✓ Vegetais folhosos (ex: alface, agrião, couve, acelga, etc.);
- ✓ Vinagrete. - molho para salada (de laranja, mostarda, rosé, ervas finas, etc.)

**PRATO PRINCIPAL:**

- ✓ Arroz carreteiro, com carne seca, calabresa, bacon, etc.;

**ACOMPANHAMENTO:**

- ✓ 1 (um) tipo de feijão.

**GUARNIÇÃO:**

- ✓ Mandioca; - farofa. Ovo frito

**SOBREMESAS:**

- ✓ 1 (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 ou polpa de frutas sabores diversos;
- ✓ café com e sem açúcar
- ✓ 01 tipo de petit four
- ✓ água saborizada.

**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** 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, 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 na sede da Regional, localizada na Rua Marcino dos Santos, 401, Chácara Cachoeira II, em Campo Grande/MS ou em qualquer outro local dentro do perímetro urbano ou rural desta capital, em que por ventura esteja sendo realizado o evento do **SENAR-AR/MS**, desde que combinado com antecedência entre o **SENAR-AR/MS** e o **FORNECEDOR**.

#### **4.5. DAS SOLICITAÇÕES:**

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

**4.5.1.1.** As alterações no quantitativo de alimentação (almoço e/ou jantar) serão comunicadas ao **FORNECEDOR** com no mínimo 08 (oito) 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);
- 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.

#### **4.6. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (ALMOÇO E/OU JANTAR):**

**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 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.

**4.6.3.** 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.

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

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

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

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

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

**4.6.7.** O **FORNECEDOR** deverá estar preparado 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**.

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

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

**4.6.9.** 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.

**4.6.10.** 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**.

#### **4.7. GARÇONS/GARÇONETES E EQUIPE DE APOIO:**

**4.7.1.** 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.

**4.7.2.** 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, independentemente da estrutura do local da prestação dos serviços.

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

**4.7.4.** 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**.

**4.7.5.** 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.

**4.7.6.** 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).

**4.7.7.** 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.

**4.7.8.** O **SENAR-AR/MS** poderá recusar qualquer serviço que esteja em desacordo com este instrumento.

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

**4.7.10.** 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).

**4.7.1.** 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**.

**4.8.** 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.

**4.9.** 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.



**4.10.** O **FORNECEDOR** obriga-se também a manter durante toda a prestação dos serviços em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta contratação.

**4.11.** 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 validade da Ata de Registro de Preços será de **06 (seis) 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.

**5.1.1.** A assinatura da Ata de Registro de Preços não importa em direito subjetivo do **FORNECEDOR** em fornecer a totalidade dos materiais que lhe foram adjudicados ou exclusividade no fornecimento, devendo fornecer os materiais na medida das necessidades do **SENAR-AR/MS** a qual pode optar em contratar com terceiros sempre que houver maior vantagem, nos termos constantes no art. 36 do RLC do SENAR.

**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**, 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**.

**5.4.** 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 ao fornecimentos dos materiais não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao **SENAR-AR/MS**, nem pode onerar o objeto licitado.

## 6. DA FISCALIZAÇÃO

**6.1.** O **SENAR-AR/MS** fiscalizará a execução do objeto pelo **FORNECEDOR** por meio do(a) **xxxxxxxxxxxxx** 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.

**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**.