

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO: Registro de Preços para eventual fornecimento de lanches e refeições, visando atender as demandas do **SENAR-AR/MS**

2. DA FINALIDADE

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, organiza, executa e administra ações de ensino da FPR (Formação Profissional Rural), Promoção Social (PS), Educação Formal (EFO), Assistência Técnica e Gerencial (ATEG), Extensão Rural, Programas e Projetos Especiais (PPE), bem como eventos institucionais e técnicos voltados ao público do meio rural e à comunidade em geral.

As ações desenvolvidas abrangem cursos, treinamentos, seminários, reuniões técnicas, capacitações, eventos de desenvolvimento institucional, lançamentos de programas e cerimônias de certificação, muitos dos quais possuem duração mínima de 4 (quatro) a 5 (cinco) horas, ocorrendo, em diversos casos, em período integral. O público participante é composto, majoritariamente, por produtores rurais, trabalhadores do campo, técnicos e demais agentes do setor, que necessitam deslocar-se de suas propriedades e, frequentemente, de municípios vizinhos para participação nas atividades.

O fornecimento de alimentação aos participantes durante a realização das ações mostra-se essencial para garantir a continuidade das atividades, a otimização do tempo, o adequado andamento dos trabalhos e o melhor aproveitamento dos conteúdos programáticos, contribuindo diretamente para o alcance dos objetivos institucionais propostos em cada ação. Trata-se de medida necessária para atendimento às necessidades básicas dos participantes durante sua permanência nos eventos, especialmente naqueles realizados em período integral. Ressalta-se que o **SENAR-AR/MS** e o **CEBC** não dispõem de estrutura própria, equipamentos ou pessoal habilitado para a preparação e o fornecimento de alimentação, inviabilizando a execução direta desse serviço. Dessa forma, a contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação torna-se imprescindível para assegurar a adequada execução das ações institucionais, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

A contratação pretendida está alinhada à missão institucional do **SENAR-AR/MS**, bem como os objetivos estratégicos estabelecidos no Plano de Gestão Estratégica 2025-2027, especialmente no que se refere ao desenvolvimento de pessoas, à qualificação das equipes e ao fortalecimento das ações educacionais e de capacitação do meio rural.

3. DA DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

3.1. O objeto necessário ao atendimento das demandas do **SENAR-AR/MS** segue detalhado:

ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QTDE ESTIMADA	PREÇO UNIT. MÁXIMO (ESTIMADO)	PREÇO TOTAL MÁXIMO (ESTIMADO)
1	LANCHE CARDÁPIO SIMPLES - INTERIOR EVENTOS COM QUANTIDADE INFERIOR A 100 (CEM) PESSOAS). SALGADOS QUENTES: 02 TIPOS A DEFINIR; SANDUICHES: 01 TIPO DE MINI SANDUICHE; BOLO SIMPLES: 01 TIPO A DEFINIR. 01 FRUTA DA ESTAÇÃO. BEBIDAS: 01 TIPO DE SUCO DE FRUTA NATURAL E 01 TIPO DE REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA. CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR E ÁGUA MINERAL. ID INTERNO: 22112	UND	3185	R\$ 89,17	R\$ 284.006,45
2	LANCHE CARDÁPIO MÉDIO - INTERIOR EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A 100 (CEM) PESSOAS). SALGADOS QUENTES: 03 TIPOS A DEFINIR; SANDUICHES: 01 TIPO DE MINI SANDUICHE E 01 TIPO DE PÃO DE METRO; OFICINA: 1 TIPO A DEFINIR; DOCES: 01 TIPO A DEFINIR; 02 FRUTAS DA ESTAÇÃO; BEBIDAS: 01 TIPO DE SUCO DE FRUTA NATURAL E 02 TIPOS DE REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA; CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR E ÁGUA MINERAL. ID INTERNO: 22115	UND	3290	R\$ 86,97	R\$ 286.131,30
3	LANCHE CARDÁPIO SIMPLES - CG EVENTOS COM QUANTIDADE INFERIOR A 100 (CEM) PESSOAS). SALGADOS QUENTES: 02 TIPOS A DEFINIR SANDUICHES: 01 TIPO DE MINI SANDUICHE BOLO SIMPLES: 01 TIPO A DEFINIR 01 FRUTA DA ESTAÇÃO BEBIDAS: 01 TIPO DE SUCO DE FRUTA NATURAL E 01 TIPO DE REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR E ÁGUA MINERAL. ID INTERNO: 25282	UND	4155	R\$ 83,00	R\$ 344.865,00
4	LANCHE CARDÁPIO MÉDIO - CG EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A 100 (CEM) PESSOAS). SALGADOS QUENTES: 03 TIPOS A DEFINIR SANDUICHES: 01 TIPO DE MINI SANDUICHE E 01 TIPO DE PÃO DE METRO OFICINA: 1 TIPO A DEFINIR DOCES: 01 TIPO A DEFINIR 02 FRUTAS	UND	6020	R\$ 80,00	R\$ 481.600,00

	DA ESTAÇÃO BEBIDAS: 01 TIPO DE SUCO DE FRUTA NATURAL E 02 TIPOS DE REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR E ÁGUA MINERAL. ID INTERNO: 25284				
5	REFEIÇÃO TIPO II - INTERIOR INFERIOR A 100 PESSOAS A) ENTRADA: MIX DE CUBINHOS DE FRIOS (PEITO DE PERU, PRESUNTO, QUEIJO PARMESÃO, MUÇARELA); AZEITONAS VERDES E PRETAS; SALGADINHOS DIVERSOS TIPO COQUETEL. B) 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. C) PRATO PRINCIPAL: PREPARAÇÃO DE CARNE VERMELHA (EX: ALCATRA, PICANHA E COXÃO MOLE); PREPARAÇÃO DE CARNE BRANCA (EX: PEIXE OU FRANGO - PEITO, COXA E SOBRECOXA). D) ACOMPANHAMENTO: 02 (DOIS) TIPOS DE ARROZ (EX: 1 BRANCO E 1 COMPOSTO). E) GUARNIÇÃO: 01 (UM) TIPO DE MASSA (VARIANDO ENTRE ESPAGUETE, TALHARIM, LASANHA, NHOQUE, RONDELLI etc.). F) SOBREMESAS: SALADA DE FRUTAS (EM POTES INDIVIDUAIS OU À SERVIR); 01 (UM) TIPO DE DOCE ELABORADO (EX: PUDIM, MOUSSE, TORTAS, PETIT GATEAU ETC.). G) BEBIDAS: REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA, NORMAL E LIGHT; ÁGUA, COM E SEM GÁS; SUCO NATURAL DE LARANJA E DE POLPA DE FRUTAS - SABORES DIVERSOS. OBS.: EVENTOS COM QUANTIDADE INFERIOR A 100 PESSOAS. ID INTERNO: 22142	UND	1055	R\$ 256,40	R\$ 270.502,00
6	REFEIÇÃO TIPO III - CARDÁPIO SIMPLES - CG EVENTOS COM QUANTIDADE INFERIOR A 100 PESSOAS. A) SALADA: VEGETAIS FOLHOSOS (EX: ALFACE, AGRIÃO, COUVE, ACELGA etc.). B) PRATO PRINCIPAL: 01 (UM) TIPO PREPARAÇÃO DE CARNE VERMELHA (EX: ALCATRA, MAMINHA, COXÃO MOLE); OU PREPARAÇÃO DE CARNE BRANCA (EX: PEIXE OU FRANGO - PEITO, COXA E SOBRECOXA). C) ACOMPANHAMENTO: 1 (UM) TIPO DE ARROZ. D) GUARNIÇÃO: 01 (UM) TIPO DE MASSA, SENDO UM COM	UND	1580	R\$ 187,50	R\$ 296.250,00

	MOLHO BRANCO OU COM MOLHO VERMELHO (VARIANDO ENTRE ESPAGUETE, TALHARIM, LASANHA, NHOQUE, RONDELLI etc.). E) SOBREMESAS: 1 (UM) TIPO DE DOCE EM CALDA OU EM PASTA OU SALADA DE FRUTAS. F) BEBIDAS: REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA, NORMAL E LIGHT; ÁGUAS SEM GÁS; SUCO NATURAL DE LARANJA OU POLPA DE FRUTAS - SABORES DIVERSOS; CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR. OBSERVAÇÃO: SENDO SERVIDO EM MESAS SEM TAMPÕES COM TOALHAS SIMPLES, COPOS DE ACRÍLICO PARA AS BEBIDAS, COPO DE ISOPOR PARA CAFÉ. ID INTERNO: 25258				
7	REFEIÇÃO TIPO IV - CARDÁPIO MÉDIO SEM ENTRADA – INTERIOR (EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A 100 PESSOAS). A) SALADAS: VEGETAIS FOLHOSOS (EX: ALFACE, AGRIÃO, COUVE, ACELGA ETC.); VEGETAIS CRUS (EX: PEPINO, TOMATE, CENOURA RALADA, REPOLHO ETC.); VEGETAIS COZIDOS (EX: BERINJELA, CHUCHU, ABÓBORA, COUVEFLOR ETC.). B) 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. C) ACOMPANHAMENTO: 01 (UM) TIPO DE ARROZ, SENDO ARROZ BRANCO. D) GUARNIÇÃO: PREPARAÇÃO A BASE DE VEGETAIS/TUBÉRCULOS (EX: PURÊ DE BATATA, SUFLÊ DE MILHO, CREME DE MILHO ETC.) OU PREPARAÇÃO À ESCOLHA DO QUE ACOMPANHA OS PRATOS PRINCIPAIS; 01 (UM) TIPO DE MASSA, SENDO UM COM MOLHO BRANCO OU COM MOLHO VERMELHO (VARIANDO ENTRE ESPAGUETE, TALHARIM, LASANHA, NHOQUE, RONDELLI ETC.). E) SOBREMESAS: 01 (UM) TIPO DE DOCE ELABORADO (EX: PUDIM, MOUSSE, TORTAS, PETIT GATEAU ETC.). F) BEBIDAS: REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA, NORMAL E LIGHT; ÁGUAS SEM GÁS; SUCO NATURAL DE LARANJA OU POLPA DE FRUTAS - SABORES DIVERSOS; CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR. ID INTERNO: 25259	UND	4390	R\$ 240,18	R\$ 1.054.390,20
8	REFEIÇÃO TIPO IV - CARDÁPIO MÉDIO SEM ENTRADA – CG EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A 100	UND	4040	R\$ 202,21	R\$ 816.928,40

	PESSOAS. A) SALADAS: VEGETAIS FOLHOSOS (EX: ALFACE, AGRIÃO, COUVE, ACELGA etc.); VEGETAIS CRUS (EX: PEPINO, TOMATE, CENOURA RALADA, RREPOLHO etc.); VEGETAIS COZIDOS (EX: BERINJELA, CHUCHU, ABÓBORA, COUVEFLOR etc.). B) 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. C) ACOMPANHAMENTO: 01 (UM) TIPO DE ARROZ, SENDO ARROZ BRANCO. D) GUARNIÇÃO: PREPARAÇÃO A BASE DE VEGETAIS/TUBÉRCULOS (EX: PURÊ DE BATATA, SUFLÊ DE MILHO, CREME DE MILHO etc.) OU PREPARAÇÃO À ESCOLHA DO QUE ACOMPANHA OS PRATOS PRINCIPAIS; 01 (UM) TIPO DE MASSA, SENDO UM COM MOLHO BRANCO OU COM MOLHO VERMELHO (VARIANDO ENTRE ESPAGUETE, TALHARIM, LASANHA, NHOQUE, RONDELLI etc.). E) SOBREMESAS: 01 (UM) TIPO DE DOCE ELABORADO (EX: PUDIM, MOUSSE, TORTAS, PETIT GATEAU etc.). F) BEBIDAS: REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA, NORMAL E LIGHT; ÁGUAS SEM GÁS; SUCO NATURAL DE LARANJA OU POLPA DE FRUTAS -SABORES DIVERSOS; CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR. ID INTERNO: 25262				
9	REFEIÇÃO TIPO VI - CARDÁPIO COMPLETO COM ENTRADA - CG EVENTOS COM QUANTIDADE SUPERIOR A 300 PESSOAS. A) 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. B) SALADAS: VEGETAIS FOLHOSOS (EX: ALFACE, AGRIÃO, COUVE, ACELGA etc.); VEGETAIS CRUS (EX: PEPINO, TOMATE, CENOURA RALADA, REPOLHO etc.); VEGETAIS COZIDOS (EX: BERINJELA, CHUCHU, ABÓBORA, COUVEFLOR etc.). C) PRATO PRINCIPAL: PREPARAÇÃO DE CARNE VERMELHA (EX: ALCATRA, Picanha e COXÃO MOLE); PREPARAÇÃO DE CARNE BRANCA (EX: PEIXE OU FRANGO - PEITO,	UND	1500	R\$ 224,67	R\$ 337.005,00

COXA E SOBRECOXA) OU PREPARAÇÃO DE PRATO ALTERNATIVO A ESCOLHA. D) ACOMPANHAMENTO: 01 (UM) TIPO DE ARROZ, SENDO ARROZ BRANCO. E) GUARNIÇÃO: PREPARAÇÃO A BASE DE VEGETAIS/TUBÉRCULOS (EX: PURÊ DE BATATA, SUFLÊ DE MILHO, CREME DE MILHO etc.) OU PREPARAÇÃO À ESCOLHA DO QUE ACOMPANHA OS PRATOS PRINCIPAIS; 01 (UM) TIPO DE MASSA, SENDO UM COM MOLHO BRANCO OU COM MOLHO VERMELHO (VARIANDO ENTRE ESPAGUETE, TALHARIM, LASANHA, NHOQUE, RONDELLI etc.). F) SOBREMESAS: 01 (UM) TIPO DE DOCE EM CALDA OU EM PASTA OU 01 (UM) TIPO DE DOCE ELABORADO (EX: PUDIM, MOUSSE, TORTAS, PETIT GATEAU etc.). G) BEBIDAS: REFRIGERANTES DE PRIMEIRA LINHA, NORMAL E LIGHT; ÁGUAS SEM GÁS; SUCO NATURAL DE LARANJA OU POLPA DE FRUTAS – SABORES DIVERSOS; CAFÉ COM E SEM AÇÚCAR. ID INTERNO: 25263				
<p align="center">DESLOCAMENTO ESTIMADO IDA E VOLTA EM 87.246 KM***</p> <p>Valor combustível tabela ANP de 10/01/2026: R\$ 6,06 X 41% = R\$ 2,47 X 87.246 = R\$ 216.771,41</p>				

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

3.2. O valor total máximo estimado para a contratação é **R\$ 4.388.449,76** (quatro milhões trezentos e oitenta e oito mil quatrocentos e quarenta e nove reais e setenta e seis centavos), composto por **R\$ 4.171.678,35** (quatro milhões cento e setenta e um mil seiscentos e setenta e oito reais e trinta e cinco centavos) para prestação dos serviços e **R\$ 216.771,41** (duzentos e dezesseis mil setecentos e setenta e um reais e quarenta e um centavos) para gastos com deslocamentos.

3.3. Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos para a perfeita execução do objeto, encargos da legislação social, trabalhista, previdenciária e responsabilidade civil, por quaisquer danos causados a terceiro ou dispêndios resultantes de taxas, regulamentos e impostos municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para execução total e completa do objeto, sem que lhe caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao **SENAR-AR/MS** nem qualquer outro pagamento adicional.

4. DAS CONDIÇÕES PARA FORNECIMENTO

4.1. O fornecimento dos lanches e/ou refeições 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.

4.1.1. O tempo de permanência do **FORNECEDOR** para atendimento no fornecimento de Lanche, deverá ser de 60 (sessenta) minutos e máximo 120 (cento e vinte) minutos e para a atendimento de refeição (almoço e/ou jantar) deverá ser de 120 (cento e vinte) minutos e máximo 180 (cento e oitenta) minutos.

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

4.1.3. O **FORNECEDOR** deverá estar preparado para atender várias solicitações de fornecimento no mesmo dia e horário em lugares distintos (interno e externo/área urbana e rural) se necessário.

4.1.4. Os cardápios para fornecimento deverão ser compatíveis com o número de pessoas participantes do evento.

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

4.1.6. Não será permitido o uso de bicarbonato de sódio ou produtos similares para acelerar o cozimento ou alterar a cor dos vegetais, visando dessa forma, reduzir as perdas nutricionais provocadas por estes produtos.

4.1.7. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

4.1.8 Não será permitido o uso de aditivos alimentares, com alto teor de sódio e glutamato monossódico, tais como: temperos prontos industrializados, caldos de carne, de frango, costela, bacon, legumes ou similares.

4.1.9. O **FORNECEDOR** deverá preparar as refeições e/ou lanches com gêneros de primeira qualidade, com apresentação adequada, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e em conformidade com a legislação proposta pela ANVISA, com destaque a resolução RDC, 216 de 2004.

4.1.10. O **FORNECEDOR** deverá transportar os alimentos obedecendo aos critérios de higienização, sendo o veículo de uso exclusivo para o transporte de gêneros alimentícios, mantendo as condições de temperatura adequada, bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

4.2. FORNECIMENTO DE LANCHE:

- a) Alimentos salgados: média de 12 salgados por pessoa;
- b) Sanduíches: 01 pedaço de 80gr por pessoa;
- c) Bolo: 01 fatia de 50gr por pessoa;
- d) Refrigerantes: 400 ml por pessoa;
- e) Suco: 200 ml por pessoa.

4.2.1. SUGESTÕES DE PRODUTOS PARA OS CARDÁPIOS DE LANCHES:

- a) Salgados sortidos: pão de forma (integral ou branco) sem borda, em formato de triângulo com frios/queijos ou patês, pão de hambúrguer em miniatura com frios/queijos ou patês, pão árabe (sírio), salgados em miniatura, esfirra de carne ou queijo, quiches de queijo, pão de queijo, pastéis assados (atum com tomates conflitados, carne, carne seca com catupiry, queijo com ervas, banana com queijo), coxinhas, rissoles, quibe, empadinha (frango, palmito, camarão, milho e carne), enroladinho assado (presunto e queijo, salsicha e peito de peru e queijo), sopa paraguaia, chipinha, salgado folhado, gravatinha (massa folhada com presunto), enroladinho com presunto, mini pizza, carolina salgada, biscoito grego (queijo).
- b) Sugestões de pães salgados: mini sanduiches diversos pães (cream cheese com peito de peru, ricota com tomate seco e rúcula, pasta de frango, pasta cheddar e peito de peru, presunto queijo e alface, pasta de azeitona e alface), mini sanduiches naturais (pão integral – ricota), torrada com patês (atum, frango, berinjela, ricota, catupiry, peito de peru, tomate seco, quatro queijos e azeitona), pão de metro recheio diversos (presunto, queijo, tomate, alface, maionese ou peito de peru, queijo, muçarela, requeijão, alface tomate) entre outros (a ser sugerido pelo **FORNECEDOR**).
- c) Sugestões de produtos para doces: croissant recheados de vários sabores, carolinas doces, tortinhas de limão, broa de fubá, biscoito doces (petit four) de diversos sabores, mini roscas, bolo em pedaços de diversos sabores (coco, chocolate, mandioca, cenoura, formigueiro, limão, laranja), petit gateau, palha italiana, e salada de frutas sugestão para salada observando as frutas da época: uva rubi, morango, pêra, pêssego, maçã, melão, mamão, banana, laranja, abacaxi e ameixa. As frutas deverão estar maduras, porém não passadas.
- d) Sugestões para Petit four: doces ou salgados.

4.3. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES:

- a) **Saladas:** saladas cozidas ou refogadas 150g por pessoa; salada crua 50g por pessoa.
- b) **Acompanhamentos:** arroz tipo comum, parboilizado ou integral 150g por pessoa; macarrão cozido 150g por pessoa; feijão cozido 200g.
- c) **Pratos principais e opções:** ave com osso e sem pele; assada ±250g por pessoa; ensopada ±200g por pessoa; ensopada com legumes ±220g por pessoa; grelhado, ensopado,

desfiado $\pm 150\text{g}$ por pessoa; bobó de carne ou frango - 150g de carne ou frango; carne bovina sem osso.

d) Guarnições: cuscuz, purês, pirão, polenta, suflê de legumes, legumes sauté, farofa, entre outros - 100gr por pessoa.

f) Sobremesa: ambrosia, brigadeiro, pudim/mousse/ gelatina / manjar - 80 gr por pessoa.

4.3.1. Os sucos fornecidos deverão ser naturais, ou de polpa de frutas, ou de néctar de frutas ou de caixa de primeira linha, a ser definido pelo **SENAR-AR/MS**, sendo de responsabilidade do **FORNECEDOR** o acondicionamento e resfriamento dos mesmos, independentemente da estrutura do local.

4.3.2. Os tipos de alimentos, salgados, doces e frutas acima mencionados tanto para lanches como para refeições são sugestivos, podendo o **SENAR-AR/MS** solicitar outras qualidades que achar conveniente.

4.4. DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS e DA MÃO DE OBRA

4.4.1. 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 e de acordo com o tipo de lanche ou refeição solicitada, tais como:

- a)** mesas de apoio;
- b)** aparadores com forros limpos e sem defeitos;
- c)** bandejas;
- d)** jarras em vidro;
- e)** guardanapos de pano;
- f)** taças de vidro para os lanches;
- g)** réchauds;
- h)** pratos de louça;
- i)** talheres de inox;
- j)** adoçante, açúcar, sal e palito de dente embalados individualmente;
- k)** mesas e cadeiras com tampões, podendo ser de 6, 8 ou 10 lugares, a ser definido conforme o local;
- l)** toalhas brancas e cobre mancha nas cores a combinar;
- m)** copos 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 evento;
- p)** arranjo de flores naturais para os pontos de buffet;

q) copos de isopor e acrílico, dependendo do cardápio solicitado.

4.4.1.1. 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.

4.4.1.2. 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 do evento.

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

4.4.2. MÃO DE OBRA - QUANTIDADES MÍNIMAS

a) Garçons: 01 para cada 25 pessoas;

b) Auxiliares: 01 a cada 50 pessoas;

c) Maitre: 01 por serviço;

d) Cozinheiras: 01 a cada 100 pessoas;

e) Auxiliar de Cozinha: 01 a cada 100 pessoas.

4.4.3. O **FORNECEDOR** deverá disponibilizar uma para atendimento nos eventos dependendo do cardápio e quando solicitando: garçons/garçonetes, auxiliares de cozinha para reposição e organização dos alimentos e bebidas. Esses profissionais deverão estar uniformizados, e deverá atender 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 o atendimento.

4.4.4. De acordo com a Resolução 216 de 2004, da ANVISA, os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.5. O **SENAR-AR/MS**, poderá ainda realizar visita in loco para vistoriar as dependências do **FORNECEDOR**.

5. DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O regime de execução do fornecimento se dará por **empreitada indireta por preços unitários**.

5.2. A execução do objeto seguirá o previsto no **item 4** deste instrumento.

5.3. A solicitação de lanches e/ou refeições, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, ocorrerá de **forma fracionada**, de acordo com a quantidade indicada neste instrumento, atendendo as necessidades do **SENAR-AR/MS**.

5.3.1. As contratações de forma fracionada ocorrerão na medida das necessidades da Regional, sem que isso importe direito subjetivo do **FORNECEDOR** de exigir a aquisição dos quantitativos previstos.

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

5.3.4. Nas Autorizações de Fornecimento constarão, no mínimo as seguintes informações:

- a) Quantidade de lanche (pessoas);
- b) Especificação do item (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 atendimento da demanda; e,
- e) Centro de custo que originará o pagamento.

5.3.5. Caso haja alterações no quantitativo de alimentação serão comunicadas por meio de uma nova Autorização de Fornecimento que deverá ser enviada ao **FORNECEDOR** com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da realização do evento.

5.3.6. O atendimento poderá ser realizado na sede da Regional, localizada na Rua: Marcino dos Santos, n.º 401, Chácara Cachoeira II, em Campo Grande/MS, no Centro de Excelência Bovinocultura de Corte, localizado na Avenida Rádio Malha, n.º 830, Vila Popular, em Campo Grande/MS, ou em qualquer outro local dentro do perímetro urbano ou rural, e ainda no interior do Estado em que porventura esteja sendo realizado o evento do **SENAR-AR/MS**, desde que combinado com antecedência entre o **SENAR-AR/MS**.

5.3.7. 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**.

5.3.8. 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.

5.4. 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 dos itens ou disparidade com as especificações exigidas no Termo de Referência ou atribuídas ao **FORNECEDOR**, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades

verificadas durante sua utilização, garantindo ao **SENAR-AR/MS** as faculdades previstas no artigo 18, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

5.5. 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.

5.6. O **SENAR-AR/MS** poderão, sempre que necessário, solicitar ao **FORNECEDOR** uma visita técnica para avaliação do local onde acontecerá o evento.

5.6.1. Tal visita visa exclusivamente o reconhecimento do espaço físico para melhor aproveitamento das instalações.

5.6.2. Todas as visitas serão agendadas previamente e acompanhadas por um colaborador do **SENAR-AR/MS**.

5.6.3. O **SENAR-AR/MS** poderá, a qualquer tempo e conforme necessidade, convocar o **FORNECEDOR** para reuniões de alinhamento, acompanhamento, avaliação de desempenho e feedback referentes à execução dos serviços objeto deste Termo de Referência. As reuniões poderão ocorrer de forma presencial ou remota, à critério **SENAR-AR/MS**, considerando o tipo de complexidade das pautas a serem tratadas. Quando a natureza da reunião envolver interdependência entre fornecedores ou necessidade de tratativas conjuntas, o comparecimento presencial poderá ser obrigatório. A participação do representante legal da empresa contratada é obrigatória, sendo vedada a recusa ou o não comparecimento injustificado. As reuniões presenciais ocorrerão, na sede do **SENAR-AR/MS**, situada em Campo Grande/MS, em data e horário previamente comunicados.

5.7. DOS DESLOCAMENTOS

5.7.1. Nos casos de necessidade da prestação de serviços fora do município sede do **SENAR AR/MS**, que exijam locomoção e transporte de materiais e equipamentos por parte do **FORNECEDOR**, em veículos de sua responsabilidade, o **SENAR AR/MS** pagará o equivalente a **41%** do valor do litro do combustível (valor médio divulgado pela Agência Nacional de Petróleo (ANP)) por quilômetro rodado, tomando como referência o percurso ida e volta, a título de deslocamento.

5.7.1.1. Caso o município sede do **FORNECEDOR** seja diferente do **SENAR-AR/MS**, a contagem da quilometragem será sempre calculada observando o menor percurso até o local do evento.

5.7.2. 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**.

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

CIDADE	KM	CIDADE	KM	CIDADE	KM
ÁGUA CLARA	193	COXIM	253	NIOAQUE	187
ALCINÓPOLIS	387	DEODÁPOLIS	260	NOVA ALVORADA DO SUL	120
AMAMBAÍ	352	DOIS IRMÃOS DO BURITI	84	NOVA ANDRADINA	297
ANASTÁCIO	134	DOURADINA	194	NOVO HORIZONTE DO SUL	320
ANAUROLÂNDIA	366	DOURADOS	225	PARAISO DAS ÁGUAS	277
ANGÉLICA	323	ELDORADO	440	PARANAÍBA	407
ANTÔNIO JOÃO	402	FÁTIMA DO SUL	237	PARANHOS	477
APARECIDA DO TABOADO	457	FIGUEIRÃO	244	PEDRO GOMES	296
AQUIDAUANA	143	GLORIA DE DOURADOS	275	PONTA PORÃ	346
ARAL MOREIRA	402	GUIA LOPES DA LAGUNA	234	PORTO MURTINHO	454
BANDEIRANTES	68	IGUATEMI	466	RIBAS DO RIO PARDO	97
BATAGUASSU	335	INOCÊNCIA	321	RIO BRILHANTE	158
BATAIPORÃ	306	ITAPORÃ	225	RIO NEGRO	163
BELA VISTA	324	ITAQUIRAÍ	402	RIO VERDE DE MATO GROSSO	194
BODOQUENA	260	IVINHEMA	291	ROCHEDO	81
BONITO	300	JAPORÃ	477	SANTA RITA DO PARDO	267
BRASILÂNDIA	399	JARAGUARI	47	SÃO GABRIEL DO OESTE	133
CAARAPÓ	273	JARDIM	239	SELVIRIA	422
CAMAPUÃ	135	JATEÍ	260	SETE QUEDAS	459
CARACOL	384	JUTI	311	SIDROLÂNDIA	70
CASSILÂNDIA	430	LADÁRIO	426	SONORA	351
CHAPADÃO DO SUL	325	LAGUNA CARAPÃ	275	TUCURU	416
CORGUINHO	96	MARACAJU	162	TAQUARUSSU	325
CORONEL SAPUCAIA	380	MIRANDA	203	TERENOS	28
CORUMBÁ	429	MUNDO NOVO	462	TRÊS LAGOAS	338
COSTA RICA	384	NAVIRAÍ	359	VICENTINA	246

5.7.3.1. A tabela acima 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. Nestas hipóteses, o percurso adicional será quantificado à parte, de comum acordo com o fiscal do contrato e ratificado pelo gestor da área demandante do **SENAR-AR/MS**.

5.7.3.2. O valor do litro do combustível terá por base o dado mais atual do valor médio divulgado pela Agência Nacional de Petróleo (ANP) (<https://www.gov.br/anp/pt-br/assuntos/precos-e-defesa-da-concorrenca/precos/levantamento-de-precos-de-combustiveis->

[ultimas-semanas-pesquisadas](#)) para o estado de Mato Grosso do Sul, no período em que se realizou a solicitação do serviço.

5.7.3.2.1. O valor unitário do deslocamento foi fixado pelo **SENAR-AR/MS** em conformidade com estudo realizado pela área técnica de economia da Regional, que levou em conta as despesas variáveis com o transporte.

5.7.3.2.2. A empresa interessada deverá analisar se o valor é compatível com suas expectativas de remuneração para prestação de serviços que exijam deslocamentos, valendo observar que o **SENAR-AR/MS** não custeará valores adicionais com alimentação e estadia.

5.7.3.3. O valor do deslocamento será pago apenas mediante nota fiscal e deverá ser embutido no preço final do serviço.

5.7.3.4. A composição do preço do serviço constará na Autorização de Fornecimento emitida pelo **SENAR-AR/MS**, mediante memória de cálculo, que deverá acompanhar a nota fiscal para efeito de prestação de contas, conforme exemplificado a seguir:

AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO Nº 779/2024								
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL Administração Regional de Mato Grosso do Sul Rua: Marcino dos Santos, 401, Chácara Cachoeira II CEP: 79.040-902, Campo Grande/MS Telefone: (67) 3320-9700 www.senarms.org.br CNPJ: 04.253.881/0001-03 INSCRIÇÃO ESTADUAL: ISENT0								
(Este Documento está coberto integralmente pelas condições previstas no pregão presencial nº 021/2024 e da respectiva proposta de preços, independente de transcrição)								
Fornecedor: [REDACTED]								
DISPONIBILIDADE NA RUBRICA				[REDACTED] - ATEG DIA DE CAMPO ATEG - BOVINOCULTURA DE CORTE				
Observações da Nota Fiscal: ATENDIMENTO DA AF: 779/2025 ASSUNTO: SOLICITAÇÃO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA O EVENTO: DIA DE CAMPO - ATEG BOVINOCULTURA DE CORTE, NO DIA 02 DE DEZEMBRO DE 2025, NA FAZENDA 4 S EM ANAURILÂNDIA/MS.(SF 646/2025) INFORMAR NA NOTA FISCAL OS DADOS BANCÁRIOS PARA PAGAMENTO ENVIAR PARA NOTAFISCAL@SENARMS.ORG.BR								
AUTORIZAMOS O FORNECIMENTO DO(S) ITEM(NS) COM OS SEGUINTE DADOS:								
ID	Descrição	Marca	Quantitativo Ata	Quantidade a Entregar	Und. Medida	Vlr. Unitário	Valor Total	Saldo Remanescente
	DESLOCAMENTO KM X 2 = KM (IDA E VOLTA) X R\$ [REDACTED] VALOR DO COMBUSTÍVEL = DESLOCAMENTO		560.684,00	732,00	KM	R\$3,23	R\$ 2.364,36	467.535,64

REFEIÇÃO TIPO IV – CARDÁPIO MÉDIO SEM ENTRADA – INTERIOR		2.250,00	100,00	UN	R\$167,00	R\$ 16.700,00	1.733,00
Observação: DATA DA ENTREGA: 02/12/2025 HORÁRIO PARA SERVIR: 12H00 LOCAL DA ENTREGA: FAZENDA 4S - MUNICÍPIO DE ANAURILÂNDIA/MS -							
Valor Total: R\$ 19.064,36 (dezenove mil e sessenta e quatro reais e trinta e seis centavos)							
Descrição do Serviço na nota fiscal: “ Serviços de Fornecimento de Alimentação, conforme AF nº XX”.R\$ 19.064,36							

(Valores fictícios e meramente exemplificativos)

Exemplo de nota fiscal:

 PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO GRANDE SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS - SEFIN NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA - NFS-e		Número da Nota Data e Hora de Emissão Código de Verificação
PRESTADOR DE SERVIÇOS Nome/Razão Social: _____ CPF/CNPJ: _____ Inscrição Municipal: _____ Endereço: _____ Município: CAMPO GRANDE UF: MS		
TOMADOR DE SERVIÇOS Nome/Razão Social: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL - SENAR CPF/CNPJ: 04.253.881/0001-03 Endereço: RUA MARCINO DOS SANTOS, Nº401 - BAIRRO CHACARA CACHOEIRA II - CEP:79040-902 Município: CAMPO GRANDE UF: MS E-mail: notafiscal@senarms.org.br		
Descrição BANCO DO AG: _____ CC: _____	Serviços de Fornecimento de Alimentação, conforme AF nº XX	
Tributável SIM	Fornecimento de Alimentação	Qtde Unitário R\$ Total R\$ 19.064,36 19.064,36

5.7.3.5. Não serão aceitas notas fiscais emitidas em desconformidade com os valores e com a descrição de serviços indicados na Autorização de Fornecimento.

5.7.3.6. O **SENAR-AR/MS** poderá recusar qualquer serviço que esteja em desacordo com o especificado neste instrumento.

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

5.7.3.8. 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.

5.7.3.9. 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.

5.8. 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 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.

6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DO PAGAMENTO

6.1. O prazo de vigência do contrato ou instrumento equivalente será de 12 (doze) meses, já contemplando o prazo de execução do objeto.

6.2. O pagamento, decorrente da execução do objeto será efetuado por meio de crédito em conta bancária de natureza jurídica após a apresentação da nota fiscal e recebimento do objeto, em até 25 (vinte e cinco) dias, 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.

6.2.1. A liquidação financeira ficará condicionada à entrega e aceitação do objeto, bem como o envio da respectiva nota fiscal para o e-mail notafiscal@senarms.org.br.

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

6.2.3. As notas fiscais deverão ser encaminhadas para o e-mail notafiscal@senarms.org.br no ato de sua emissão, a fim de evitar transtornos caso seja necessário o seu cancelamento.

6.2.4. Não produzirão efeitos, notas fiscais endereçadas a e-mail que não seja aquele previsto no **subitem 6.2.3**, nem documentos fiscais cujo envio não tenha sido autorizado pelo **SENAR-AR/MS**.

6.3. A nota fiscal, para liquidação e pagamento da despesa deverá estar obrigatoriamente atestada pelo **SENAR-AR/MS**, acompanhada do relatório mensal dos serviços executados,

ficando o **FORNECEDOR** obrigado a comprovar a regularidade fiscal para com a Fazenda Federal e Previdência Social (INSS), Fazenda Estadual ou Municipal (aquela que for pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste instrumento), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Justiça do Trabalho (CNDT – TST).

6.3.1. Caso a execução do objeto seja realizada através de nota fiscal da Matriz ou Filial cujo CNPJ seja diferente do constante na Proposta apresentada, esta deverá estar acompanhada das mesmas certidões mencionadas no item anterior.

6.3.1.1. 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**.

6.4. Deverá constar na nota fiscal emitida: o período faturado, as quantidades, o valor unitário, o valor total, o número da conta bancária de natureza jurídica, agência e banco a ser efetuado o pagamento, o número da Autorização de Fornecimento.

6.5. Valores constantes da Nota Fiscal deverão refletir fidedignamente o objeto contratado pelo **SENAR-AR/MS**.

6.6. 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 6.2** deste Instrumento, a partir da sua reapresentação, sem qualquer tipo de correção de seu valor.

6.7. A inadimplência do **FORNECEDOR**, com referência aos encargos pertinentes à execução do objeto não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao **SENAR-AR/MS**, nem pode onerar o objeto contratado.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1. O **SENAR-AR/MS** fiscalizará a execução do objeto pelo **FORNECEDOR** por meio de colaborador designado formalmente e que verificará o cumprimento das especificações solicitadas, no todo ou em parte, no sentido de corresponderem ao desejado ou especificado.

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

7.3. A ausência de comunicação por parte do **SENAR-AR/MS**, referente a irregularidades ou falhas, não exime o **FORNECEDOR** das responsabilidades determinadas no contrato ou documento equivalente.

7.4. 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-los, sem quaisquer ônus para o **SENAR-AR/MS**.

7.5. O fiscal deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no contrato ou

documento equivalente.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

8.1. Constituem obrigações do **FORNECEDOR**, além das demais previstas neste documento ou dele decorrentes:

8.1.1. Designar um responsável para exercer a fiscalização deste instrumento junto ao **SENAR-AR/MS** adotando as providências necessárias para a boa execução do objeto.

8.1.2. Manter durante toda a execução do **contrato**, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta contratação, apresentando sempre que exigido, os comprovantes de regularidade fiscal, bem como quaisquer outras determinações legais que sejam próprias de seu ramo de atividade mesmo que não inseridas neste instrumento ou instrumentos a ele vinculados.

8.1.3. 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.

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

8.1.5. 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 deste instrumento.

8.1.6. Praticar rigorosamente os preços estabelecidos na sua Proposta de Preços para a execução do objeto.

8.1.7. Não subcontratar ou transferir em hipótese alguma os direitos advindos deste instrumento a terceiros, seja a que título for.

8.1.8. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

8.1.9. Comunicar ao responsável indicado pelo **SENAR-AR/MS** sobre qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados.

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

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

8.1.12. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela fiscalização, cujas reclamações se obrigam prontamente a atender, corrigindo imediatamente as deficiências apontadas, sejam elas relativas à execução do objeto ou burocráticas, bem como dará ciência ao **SENAR-AR/MS**, prontamente e por escrito, de qualquer anormalidade verificada na execução do objeto.

8.1.13. 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, quando da execução do objeto.

9. DOS REQUISITOS MÍNIMOS DA EMPRESA – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. As empresas interessadas deverão comprovar aptidão para prestação de serviço com características semelhantes ao objeto deste instrumento, por meio de apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em seu nome.

9.2.1. O documento deverá ser fornecido em papel timbrado de cliente da proponente, no qual expressamente constará o detalhamento e o período da prestação dos serviços anteriormente realizada, data de emissão do atestado, assinatura e identificação do signatário (nome, cargo e função que exerce junto à empresa emitente).

9.2.2. Para fins de comprovar a atuação em trabalhos similares da forma como determinado no item **9.2**, o atestado poderá ser acompanhado de outros documentos pertinentes.

9.3. As empresas interessadas deverão possuir regularidade fiscal para com a Fazenda Federal e Previdência Social (INSS), Fazenda Estadual ou Municipal (aquela que for pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste instrumento), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Justiça do Trabalho (CNDT – TST).

9.4. O **FORNECEDOR** deverá comprovar, no mínimo:

a) Alvará de funcionamento expedido pelo órgão competente do município onde estiver sediada, compatível com o ramo de atividade de fornecimento de café, bebidas ou serviços de alimentação similares.

b) Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), em conformidade com a RDC nº 216/2004 da ANVISA, aplicável aos serviços de alimentação.

c) Licença Sanitária vigente, emitida pelo órgão de Vigilância Sanitária competente ou equivalente.

d) Certificado de vistoria de veículo, emitido pela Vigilância Sanitária Local, atendendo aos requisitos da RDC nº 656, de 24/03/2022, uma vez que alimentos preparados ou pré-preparados deverão ser transportados em veículos com licença sanitária em vigor.