



CONTRATO N° 032/2018/SENAR-AR/MT

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO MATO GROSSO – SENAR-AR/MT E A EMPRESA PIRES DE MIRANDA E CIA LTDA.

CONTRATO que entre si celebram o **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO MATO GROSSO – SENAR-AR/MT**, entidade sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ n° sob o n° 04.264.173/0001-78, com sede na Rua Engenheiro Edgard Prado Arze, s/n°, Quadra 1, setor A, Centro Político Administrativo, Cuiabá/MT, a seguir denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Presidente do Conselho Administrativo, o Sr. **NORMANDO CORRAL**, brasileiro, casado, Engenheiro Agrônomo, portador da Cédula de Identidade RG n° 9.640.299 SSP/SP e inscrito no CPF sob o n° 286.226.776-72, residente e domiciliado na Rua João do Prado Arantes n° 723-W, Bairro Parque das Mansões - Tangará da Serra/MT e a Empresa **PIRES DE MIRANDA E CIA LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n° 70.428.388/0001-01, com sede na Rua Manoel Gomes, 279, Sala 01, Ponte Nova, Várzea Grande/MT – CEP 78.115-030, rosanemirandabuffet@terra.com.br, telefone (65) 3685-0889 | 3029-1010, representada por seu procurador Sr **CARLOS EDUARDO BRITA**, brasileiro, casado, portadora da Cédula de Identidade RG n° 20.950.752 SSP/SP e inscrita no CPF sob o n° 069.645.388-60, a seguir denominada **CONTRATADA**, considerando a homologação, objeto da Licitação de que trata o Edital do Pregão Presencial n° 089/2018/SENAR-AR/MT e o Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR e suas alterações, resolvem de mútuo acordo celebrar o presente Contrato mediante as Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DOS DOCUMENTOS APLICÁVEIS

1. Fazem parte do presente Contrato, independentemente de transcrição, todos os elementos que compõem o Processo de Licitação antes nominado, cujo teor considera-se conhecido e acatados pelas partes inclusive a proposta apresentada pela Contratada.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

1. O presente Contrato tem por objeto a prestação de serviço de **BUFFET**, conforme especificações detalhadas na Planilha abaixo transcrita.

LOTE ÚNICO						
Item	Descrição	Marca / Modelo	Unidade	Qtd.	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01	Almoço ou Jantar 01	Própria	Por Pessoa	500	R\$ 24,50	R\$ 12.250,00
02	Almoço ou Jantar 02	Própria	Por Pessoa	300	R\$ 46,00	R\$ 13.800,00
03	Almoço ou Jantar 03	Própria	Por Pessoa	500	R\$ 34,00	R\$ 17.000,00
04	Almoço ou Jantar 04	Própria	Por Pessoa	500	R\$ 43,50	R\$ 21.750,00
05	Almoço ou Jantar 05	Própria	Por Pessoa	300	R\$ 60,00	R\$ 18.000,00
06	Almoço ou Jantar 06	Própria	Por Pessoa	500	R\$ 44,00	R\$ 22.000,00
07	Almoço ou Jantar 07	Própria	Por Pessoa	600	R\$ 60,00	R\$ 36.000,00
08	Almoço ou Jantar 08	Própria	Por Pessoa	500	R\$ 63,00	R\$ 31.500,00
09	Almoço ou Jantar 09	Própria	Por Pessoa	600	R\$ 71,00	R\$ 42.600,00
10	Almoço ou Jantar 10	Própria	Por Pessoa	800	R\$ 78,00	R\$ 62.400,00
11	Almoço ou Jantar 11	Própria	Por Pessoa	800	R\$ 85,00	R\$ 68.000,00
12	Almoço ou Jantar 12	Própria	Por Pessoa	700	R\$ 85,00	R\$ 59.500,00
13	Buffet Temático 01	Própria	Por Pessoa	800	R\$ 42,00	R\$ 33.600,00
14	Buffet Temático 02	Própria	Por Pessoa	800	R\$ 44,00	R\$ 35.200,00



15	Petit Four	Própria	Por Pessoa	1.000	R\$ 24,00	R\$ 24.000,00
16	Coffee Break 01	Própria	Por Pessoa	800	R\$ 19,25	R\$ 15.400,00
17	Coffee Break 02	Própria	Por Pessoa	800	R\$ 22,25	R\$ 17.800,00
18	Coffee Break 03	Própria	Por Pessoa	800	R\$ 31,00	R\$ 24.800,00
19	Coffee Break 04	Própria	Por Pessoa	800	R\$ 30,00	R\$ 24.000,00
20	Café da Manhã 01	Própria	Por Pessoa	500	R\$ 19,00	R\$ 9.500,00
21	Café da Manhã 02	Própria	Por Pessoa	500	R\$ 27,00	R\$ 13.500,00
22	Brunch 01	Própria	Por Pessoa	300	R\$ 29,00	R\$ 8.700,00
23	Brunch 02	Própria	Por Pessoa	300	R\$ 31,00	R\$ 9.300,00
24	Coquetel 01	Própria	Por Pessoa	800	R\$ 35,00	R\$ 28.000,00
25	Coquetel 02	Própria	Por Pessoa	800	R\$ 42,00	R\$ 33.600,00
26	Coquetel 03	Própria	Por Pessoa	800	R\$ 47,00	R\$ 37.600,00
Valor Global (R\$)						719.800,00

Parágrafo Primeiro – Ao assinar o presente termo, a Contratada obriga-se a fornecer os serviços contratados, conforme detalhamento supracitado, com as demais cláusulas constantes deste instrumento contratual, com as exigências e obrigações contidas Pregão Presencial nº 089/2018/SENAR-AR/MT e seus anexos, bem como, às obrigações assumidas na proposta firmada pela CONTRATADA, a qual, independentemente de transcrição, passa a fazer parte integrante deste Contrato.

Parágrafo Segundo – Descrição detalhada dos serviços:

2.1. Os eventos acontecerão nas cidades de Cuiabá e/ou Várzea Grande, não acontecendo necessariamente na sede do SENAR-AR/MT.

2.2. Os serviços ocorrerão, de forma regular, nos períodos matutino e vespertino, podendo, entretanto, ocorrer eventualmente no período noturno.

2.3. O Serviço de Buffet, deverá ser com atendimento em sistema self-service, sendo 01 (uma) ilha de refeição para no máximo 200 (duzentas) pessoas, sendo 01 (um) garçom para cada 50 (cinquenta) pessoas, mais o maitre que será o responsável, conforme os cardápios descritos anteriormente, com louça de porcelana ou cerâmica branca, talheres, com jarras e bandejas de aço inox, copo de vidro, mesas redondas de 06 (seis) ou 08 (oito) lugares, com toalha longa e cobre mancha de tecido.

2.4. O Serviços de Coffee Break, Brunch e Café da Manhã, deverá ser com atendimento em ilhas, sendo 01 (uma) ilha para no máximo 200 (duzentas) pessoas, 01 (um) garçom para no máximo 75 (setenta e cinco) pessoas mais o maitre responsável, conforme cardápios descritos anteriormente, com jarras e bandejas de inox, copos de vidro, mesas redondas de 06 (seis) ou 08 (oito) lugares com toalha longa e cobre mancha de tecido.

2.5. As cadeiras e o espaço onde acontecerão os eventos serão de responsabilidade do SENAR-AR/MT, os pranchões para a montagem das refeições (mesas), e/ou mesa buffet (se necessário), será de responsabilidade da contratada, devendo a empresa contratada entregar as dependências utilizadas devidamente limpas e organizadas.

2.6. Eventualmente, o SENAR-AR/MT poderá, a seu critério, dispensar a logística de garçons e maitres.

2.7. Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas.

2.8. Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos.

2.9. Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais

2.10. Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado.

2.11. As frutas deverão ser frescas quando servidas.

2.12. Para os cardápios mencionados como ALMOÇO OU JANTAR deverão constar, no mínimo, os seguintes itens:



- 02 tipos de sobremesa (mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce) – mínimo de 02 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa;
- 02 tipos de sucos de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de refrigerantes (normal e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa;
- 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;
- O Serviço de Buffet será do tipo americano (self-service).
- As bebidas serão servidas por garçons.

2.12.4. ALMOÇO OU JANTAR 04:

- 02 tipos de salada – mínimo de 120g por pessoa;
- 02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis) – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 tipo de carne de primeira (01 vermelha ou 01 branca - frango ou suína, a ser escolhida pelo SENAR/MT) – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 tipo de peixe (assado, frito ou mojica) – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 tipo de massa recheada – (Lasanha ou Rondele) -mínimo de 150g por pessoa;
- 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 tipos de sobremesa (mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce) – mínimo de 02 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa;
- 02 tipos de sucos de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de refrigerantes (normal e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa;
- 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;
- O Serviço de Buffet será do tipo americano (self-service).
- As bebidas serão servidas por garçons.

2.12.5. ALMOÇO OU JANTAR 05:

- 02 tipos de salada – mínimo de 120g por pessoa;
- 02 tipos de arroz (branco, a grega, brócolis, paella com legumes) – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 tipo de carne de primeira (01 vermelha ou 01 branca - frango ou suína) – mínimo de 200g por pessoa;
- 01 tipo de proteína de soja – mínimo de 200g por pessoa;
- 01 tipo de massa recheada (carne, embutido com queijo ou opção vegetariana - mínimo de 150g por pessoa;
- 01 guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora, purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 tipos de sobremesa (mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce) – mínimo de 02 porções de 100g de cada tipo de sobremesa, por pessoa;
- 01 tipo de fruta – mínimo de 120g por pessoa;
- 02 tipos de sucos de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de refrigerantes (normal e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa;
- 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;
- O Serviço de Buffet será do tipo americano (self-service).
- As bebidas serão servidas por garçons.

2.12.6. ALMOÇO OU JANTAR 06:

- 01 tipo de salada verde - mínimo de 120g por pessoa;



- 01 tipo de salgado assado
- 03 tipos de sucos de fruta (polpa ou natural) – mínimo 200 ml por pessoa;;
- 02 tipos de refrigerante (convencional e diet) – mínimo de 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;

2.12.16. COFFEE BREAK 01:

- 05 tipos de salgados (02 salgados frito e 03 salgados de forno) – mínimo de 10 por pessoa;
- 02 tipos de bolo ou biscoito doce – para bolo mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa e para biscoito doce, mínimo de 06 (seis) unidades por pessoa;
- 02 tipos de suco de fruta (polpa ou natural) – mínimo 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de refrigerante (convencional e diet) – mínimo de 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa.
- Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente.
- O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SENAR/MT, no momento da solicitação.

2.12.17. COFFEE BREAK 02:

- 03 tipos de salgados (01 salgado frito e 02 salgados de forno) – mínimo de 10 por pessoa;
- 02 tipos de sanduíches (01 sanduíche tradicional e 01 sanduíche natural) – mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa;
- 02 tipos de bolo ou biscoito doce – para bolo mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa e para biscoito doce, mínimo de 06 unidades por pessoa;
- 04 tipos de frutas ou salada de frutas com no mínimo 04 tipos de frutas – mínimo de 120g por pessoa;
- 02 tipos de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de refrigerante (convencional e diet) – mínimo de 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;
- Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente.
- O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SENAR/MT, no momento da solicitação.

2.12.18. COFFEE BREAK 03:

- 01 tipo de salgado natural de forno (feito de farinha integral) – mínimo de 05 por pessoa;
- 01 tipo de sanduíche natural – mínimo de 01 porção de 100g por pessoa;
- 01 barrinha de cereal – mínimo de 01 unidade por pessoa;
- Granola – mínimo de 25g por pessoa;
- Cereal – mínimo de 25g por pessoa;
- Salada de frutas com no mínimo 04 tipos de frutas – mínimo de 120g por pessoa;
- Iogurte natural – mínimo de 100 ml por pessoa
- 02 tipos de suco de fruta NÃO ADOÇADO (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;
- Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente.

2.12.19. COFFEE BREAK 04:

- 01 Tipo de Bolo de arroz cuiabano;
- 01 Tipo de Sanduiche aberto de carne seca desfiada e vinagrete da terra;
- 01 Tipo de Sanduiche com salame, queijo fresco, tomate e pasta de azeitona - Mini quiche de linguiça cuiabana;



- 01 Tipo de Empada de frango cremoso;
- 01 Tipo de Pastelzinho frito;
- 02 Tipos de Chipa de queijo (tradicional e com goiabada);
- 01 Tipo de Saladinha de Frutas da Estação;
- 02 Tipos de Doces típicos (pichê, rapadura de cana, furrundu ou doce de leite com creme de leite);
- **Bebidas:**
- 02 tipos de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de refrigerantes (normal e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa;
- 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;
- O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SENAR/MT, no momento da solicitação.

2.12.20. CAFÉ DA MANHÃ 01:

- 01 tipo de salgado de forno – mínimo de 10 por pessoa;
- 01 tipo de sanduíche frio – mínimo de 01 porção de 100g por pessoa;
- 02 tipos de biscoito de queijo – mínimo de 100g por pessoa
- 02 tipos de bolo - mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa;
- Petit-Fours Variados – mínimo de 100g por pessoa
- 02 tipos de suco de fruta (natural ou polpa) ou água aromatizada – mínimo de 200 ml por pessoa;
- Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente.
- O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SENAR/MT, no momento da solicitação.

2.12.21. CAFÉ DA MANHÃ 02:

- 03 tipos de salgados de forno – mínimo de 10 por pessoa;
- 02 tipos de frios (queijo e presunto) – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 tipo de geléia – mínimo de 25g por pessoa;
- Manteiga – mínimo de 25 g por pessoa;
- Requeijão Cremoso- mínimo de 25 g por pessoa;
- Cesta de Pães – mínimo 03 tipos de pães (a escolher: mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão português) – mínimo de 150g por pessoa;
- Torrada – mínimo de 100g por pessoa;
- 02 tipos de bolo – mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa;
- Petit-fours variados – mínimo de 100g por pessoa;
- 04 tipos de frutas– mínimo de 120g por pessoa;
- 02 tipos de cereais matinais – mínimo de 50g por pessoa;
- 02 tipos de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa;
- Leite Integral – mínimo de 150 ml por pessoa;
- Chocolate quente e frio (bebida) – mínimo de 200 ml por pessoa;
- Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente.
- O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SENAR/MT, no momento da solicitação.

2.12.22. BRUNCH 01:

- 01 tipo de salada -- mínimo de 120g por pessoa;
- 02 pratos quentes (massas com ou sem molho, ou panquecas) – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 quiche ou torta quente (frango, espinafre, ricota, peito de peru, bacon, carne de sol) – mínimo de 150g por pessoa;



- 02 tipos de pratos frios (sanduíches naturais, pão americano, torta salgada fria) - mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa;
- 01 tipo de sobremesa (mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce) – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 tipo de fruta – mínimo de 120g por pessoa;
- 02 tipos de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de refrigerantes (normal e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa;
- O Serviço de Buffet será do tipo americano (self-service).
- As bebidas serão servidas por garçons.
- O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SENAR/MT, no momento da solicitação

2.12.23. BRUNCH 02:

- 01 tipo de salada - (Mista: Alface, Azeitona, Palmito, Picles, Ovo, Cebola, Salaminho e tomate) - mínimo de 120g por pessoa;
- 01 tipo de massa ou risoto – mínimo de 200 g por pessoa;
- 02 tipos de pratos frios (sanduíches naturais/ torta salgada fria) - mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa;
- 01 tipo de sobremesa (torta doce) – mínimo de 100g por pessoa;
- 02 tipos de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de refrigerantes (normal e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa;
- O Serviço de Buffet será do tipo americano (self-service).
- As bebidas serão servidas por garçons.
- O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SENAR/MT, no momento da solicitação.

2.12.24. COQUETEL 01:

- 06 tipos de salgados (02 salgados fritos e 04 salgados de forno) – mínimo de 10 por pessoa;
- 04 tipos de canapés frios – mínimo de 05 por pessoa;
- 01 tipo de caldo quente ou consomé – mínimo de 200 ml por pessoa;
- 01 tipo de massa ou risoto – mínimo de 200 g por pessoa;
- 01 tipo de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de refrigerante (convencional e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa;
- 02 tipos de água (com e sem gás) – para água sem gás mínimo de 200 ml e para água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;
- 02 tipos de coquetel de frutas sem álcool – mínimo de 750 ml para cada 25 pessoas.
- Os salgados quentes serão servidos volantes.
- O SENAR/MT poderá indicar que os pratos frios serão servidos em ilha.
- As bebidas serão servidas por garçons.
- O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SENAR/MT, no momento da solicitação. Caso a opção seja pelo suco sem açúcar, deverão ser fornecidos saches de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.

2.12.25. COQUETEL 02:

- 06 tipos de salgados (02 salgados fritos e 04 salgados de forno) – mínimo de 10 por pessoa;
- 04 tipos de canapés frios – mínimo de 05 por pessoa;
- 01 tipo de caldo quente ou consomé – mínimo de 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de refrigerante (convencional e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa;
- Os salgados quentes serão servidos volantes ou conforme solicitação do SENAR
- O SENAR/MT poderá indicar que os pratos frios serão servidos em ilha.



- As bebidas serão servidas por garçons.
- O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SENAR/MT, no momento da solicitação. Caso a opção seja pelo suco sem açúcar, deverão ser fornecidos sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.

2.12.26. COQUETEL 03:

- 05 tipos de salgados (02 salgados fritos e 03 salgados de forno) – mínimo de 10 por pessoa;
- 04 tipos de canapé frios – mínimo de 05 por pessoa;
- 01 tipo de caldo quente, consomé ou risoto – mínimo de 200g por pessoa;
- Tábua de Frios - mínimo 03 tipos de queijos, salame, copa, presunto e peito de peru – mínimo de 200g por pessoa;
- 03 tipos de mousse salgada ou patês – mínimo de 25g por pessoa;
- Cesta de Pães – mínimo 04 tipos de pães (a escolher: mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão português)– mínimo de 200g por pessoa;
- Torrada – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 tipos de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa;
- 02 tipos de refrigerante (convencional e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa;
- 02 tipos de coquetel de frutas sem álcool – mínimo de 750 ml por pessoa;
- Os salgados quentes serão servidos volantes ou conforme solicitação do SENAR
- O SENAR/MT poderá indicar que os pratos frios serão servidos em ilha.
- As bebidas serão servidas por garçons.

Parágrafo Terceiro- Os serviços serão executados em Cuiabá/MT e Várzea Grande/MT, em datas a serem definidas pela CONTRATANTE, sendo a empresa a ser CONTRATADA comunicada com antecedência de 02 (dois) dias para eventos de menor porte, com até 500 (quinhentas) pessoas. Ultrapassando este volume, a comunicação será realizada com antecedência de 07 (sete) dias.

3.1. Os produtos/serviços serão recebidos provisoriamente pelo responsável pelo recebimento, para posterior comprovação da conformidade e quantidade do objeto. Adiante, os produtos/serviços serão recebidos definitivamente por funcionário designado para esse fim, após comprovação da qualidade e quantidade do objeto e consequente aceitação, impreterivelmente no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da data da entrega.

3.2. Os serviços recusados deverão ser substituídos IMEDIATAMENTE, contados da notificação, sem qualquer ônus para o SENAR-AR/MT.

CLÁUSULA TERCEIRA - REGIME DE EXECUÇÃO

1. A execução do presente Contrato dar-se-á sob a forma de execução indireta, em regime de empreitada por preço global.

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1. As despesas oriundas deste Contrato correrão à conta dos recursos orçamentários consignados ao SENAR-AR/MT, a saber:

Fonte de Recurso	 Dotação Orçamentária	Centro de Custo
1.210.39.00	POR DEMANDA	POR DEMANDA

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

1. O CONTRATANTE se obriga a:

1.1. Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a CONTRATADA, efetuando os pagamentos de acordo com o estabelecido.

1.2 Fornecer e colocar à disposição da CONTRATADA todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução da contratação e do fornecimento.



autorização por escrito do CONTRATANTE, documentos, materiais, pormenores, especificações técnicas e/ou comerciais, inovações técnicas, dados ou qualquer outro tipo de informações obtidas através deste Instrumento para propósitos diversos do ora contratado pela presente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

1. O presente contrato terá vigência de **12 meses**, contados da data de sua assinatura.

CLÁUSULA OITAVA – DO VALOR

1. O valor global estimado para a execução do presente contrato é de **R\$ 719.800,00 (setecentos e dezenove mil e oitocentos reais)**, considerando os quantitativos e os valores unitários, conforme planilha demonstrativa constante na Cláusula Segunda deste termo.

Parágrafo Primeiro – Estão inclusos nos valores supracitados todos os impostos, bem como, encargos e despesas necessárias ao cumprimento do objeto deste Contrato.

CLÁUSULA NONA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O pagamento da parte que cabe ao CONTRATANTE será efetuado mediante **comprovação da medição dos serviços e apresentação da Nota Fiscal/Fatura dos serviços efetivamente prestados**, com no mínimo 15 (quinze) dias de antecedência, devidamente atestada pela Gerência Administrativa desta entidade, para que o pagamento ocorra nos dias 15 ou 30 de cada mês (conforme calendário de pagamentos da CONTRATANTE).

2. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária em favor da CONTRATADA, ficando estabelecido que a mesma se constituirá, para o SENAR-AR/MT, em documento hábil, comprobatório da quitação das suas obrigações;

3. A CONTRATADA deverá fazer constar da Nota Fiscal correspondente, os dados bancários para depósito, bem como a referência a presente licitação;

4. Havendo identificação na Nota Fiscal de cobrança indevida ou apresentação de incorreções, serão devolvidas à CONTRATADA para as devidas correções. Nesse caso, a contagem do prazo para pagamento será reiniciada a partir da reapresentação da Nota Fiscal devidamente corrigida e atestada pelo CONTRATANTE;

5. Não serão efetuados quaisquer pagamentos enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigações em virtude de penalidades impostas à CONTRATADA ou inadimplência contratual, inclusive;

6. Não será concedida antecipação de pagamento dos créditos relativos à execução dos serviços, ainda que requerido pela interessada;

7. O CONTRATANTE reserva-se o direito de não efetuar o pagamento se, no ato da atestação do serviço prestado, apresentarem algum vício ou defeito ou não estiverem de acordo com o presente instrumento

Parágrafo Primeiro – Sobre o valor do Contrato será retido na fonte o correspondente ao imposto sobre a renda, a contribuição social sobre o lucro líquido, a contribuição para a seguridade Social – COFINS e a contribuição para o PIS/PASEP, conforme art. 64 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, Lei nº 9.718, de 27 de novembro de 1998, Instrução Normativa da SRF nº 480 de 15 de dezembro de 2004, Lei Complementar nº 116/03 e Lei do Município onde será prestado o serviço (ISS).

Parágrafo Segundo – As empresas optantes pelo SIMPLES – Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e contribuições de Microempresas de Pequeno Porte, não sofrerão a retenção na fonte dos valores acima citados, (exceto o ISS), conforme o disposto no inciso XI do art. 3º da Instrução Normativa nº 480 de 15/12/2004, devendo apresentar, para fins de comprovação de condição de optante, cópia do Termo de Opção e a declaração de que trata o artigo 4º da referida Instrução Normativa SRF nº 480/2003, em duas vias, assinadas pelo representante legal.

Parágrafo Terceiro – A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, a



atualização da Certidão Negativa de Débito – CND, expedida pelo INSS e do Certificado de Regularidade Fiscal - CRF de situação junto ao FGTS, emitida pela Caixa Econômica, sob pena de violação ao disposto no § 3º da Constituição Federal.

Parágrafo Quarto – Fica assegurado ao CONTRATANTE, o direito de deduzir do pagamento devido à CONTRATADA, as importâncias correspondentes a multas, faltas, ou débitos a que, por ventura, tiver dado causa.

Parágrafo Quinto – Na hipótese de atraso no pagamento da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo setor competente, o valor devido pelo CONTRATANTE será atualizado financeiramente, até a data do efetivo pagamento, de acordo com a variação do IPCA/IBGE, *pro rata die*.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTE DE PREÇOS

1. O preço estabelecido no presente Contrato não será reajustado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

1. Se a CONTRATADA, sem justa causa, deixar de cumprir as obrigações assumidas ou infringir os preceitos legais, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados e comprovados, responderá, conforme a natureza e gravidade da falta cometida, às penalidades e sanções pertinentes à matéria, garantida a prévia defesa.

2. A CONTRATADA que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições, total ou parcialmente, ficará sujeita às seguintes penalidades:

a) Advertência;

b) Multa por mora de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor total do contrato, por dia injustificado na execução do objeto da licitação, até o prazo máximo de 10 (dez) dias, e transcorrido esse prazo, fica caracterizada a inadimplência, sendo aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, nos casos de recusa injusta da CONTRATADA em cumprir, total ou parcialmente, as obrigações assumidas, sem prejuízo das outras sanções;

c) Suspensão temporária de participação em licitação, e impedimento de contratar com o CONTRATANTE, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, por prazo de 02 (dois) anos.

3. A recusa injustificada da CONTRATADA em assinar o Contrato e receber a Ordem de Fornecimento, no prazo de 10 (dez) dias após a convocação oficial, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades legalmente estabelecidas, qual seja, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato.

4. Se a CONTRATADA não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantindo o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, além de ser declarado impedido de licitar e contratar com o CONTRATANTE pelo prazo de 02 (dois) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição.

5. A multa, eventualmente imposta à CONTRATADA, será automaticamente descontada da garantia contratual depositada no início do contrato e da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber do CONTRATANTE, ser-lhe-á concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, seus dados serão encaminhados ao Órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa do Estado, podendo, ainda o SENAR-AR/MT proceder à cobrança judicial da multa.

6. As penalidades aplicadas só poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito, força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo do CONTRATANTE.



VERA LÚCIA GOMES DE OLIVEIRA

*Assessoria Executiva
Gestora
SENAR-AR/MT*

KARIN DE OLIVEIRA FISCHDICK

*Gerência de Controladoria
Gestora
SENAR-AR/MT*

CARLOS AUGUSTO ZANATA

*Gerência Técnica
Gestor
SENAR-AR/MT*

RONALDO COELHO DAMIN

*Assessoria Jurídica
Gestor
SENAR-AR/MT*

ELAINE PERASSOLI

*Assessoria de Imprensa
Gestora
SENAR-AR/MT*

ÂNGELA MARIA NASCIMENTO TRECINO

*Gerência Administrativa
Gestora
SENAR-AR/MT*

ANACRETA LOPES VITORASSO

*Gerência de Inteligência e
Relacionamento com o Mercado
Gestora
SENAR-AR/MT*

LUIZ ALEXANDRE V. F. DE C. REIS

*Assessoria de Licitações
Gestor
SENAR-AR/MT*

Testemunhas:

1º: _____
Nome:
CPF:

2º: _____
Nome:
CPF: