

Contrato nº 023/2019/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 EPP.

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 nº sob o nº 04.264.173/0001-78, com sede na Rua Engenheiro Edgard Prado Arze, s/nº, 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 nº 9.640.299 SSP/SP e inscrito no CPF sob o nº 286.226.776-72, residente e domiciliado na Rua João do Prado Arantes nº 723-W, Bairro Parque das Mansões – Tangará da Serra/MT e a empresa **PIRES DE MIRANDA E CIA LTDA EPP (Fantasia: ROSANE MIRANDA BUFFET)**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 70.428.388/0001-01, Inscrição Estadual nº 13368262-5, localizada na Rua Manoel Gomes, nº 279 – Sala 01, Bairro Ponte Nova, Várzea Grande/MT – CEP 78.115-030, telefone(s): (65) 3685-0889 / 9.9222-7896, e-mail: rh@rosanemirandabuffet.com.br, representada por seu sócio, o Sr. **ROSALVO PIRES DE MIRANDA**, brasileiro, casado, empresário, portador da Cédula de Identidade RG nº 0295610-1 e inscrito no CPF sob o nº 327.442.771-34, a seguir denominada **CONTRATADA**, considerando a homologação, objeto da Licitação de que trata o Pregão Presencial nº 084/2019/SENAR-AR/MT – Processo nº 156391/2019 – 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 tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de **BUFFET**, conforme especificações detalhadas na Planilha abaixo transcrita:

LOTE ÚNICO					
Item	Descriativo	Unid.	Quant.	Valor (R\$)	
				Unitário	Total
1	Almoço ou Jantar 01	Por pessoa	1500	R\$ 26,74	R\$ 40.110,00
2	Almoço ou Jantar 02	Por pessoa	1500	R\$ 53,48	R\$ 80.220,00

3	Almoço ou Jantar 03	Por pessoa	1500	R\$ 40,11	R\$ 60.165,00
4	Almoço ou Jantar 04	Por pessoa	2000	R\$ 50,14	R\$ 100.280,00
5	Almoço ou Jantar 05	Por pessoa	1000	R\$ 48,00	R\$ 48.000,00
6	Almoço ou Jantar 06	Por pessoa	1000	R\$ 49,00	R\$ 49.000,00
7	Almoço ou Jantar 07	Por pessoa	1000	R\$ 53,48	R\$ 53.480,00
8	Almoço ou Jantar 08	Por pessoa	1000	R\$ 53,48	R\$ 53.480,00
9	Almoço ou Jantar 09	Por pessoa	1000	R\$ 53,48	R\$ 53.480,00
10	Almoço ou Jantar 10	Por pessoa	1000	R\$ 55,00	R\$ 55.000,00
11	Almoço ou Jantar 11	Por pessoa	1000	R\$ 60,17	R\$ 60.170,00
12	Almoço ou Jantar 12	Por pessoa	1000	R\$ 60,17	R\$ 60.170,00
13	Buffet Temático 01	Por pessoa	1000	R\$ 46,80	R\$ 46.800,00
14	Buffet Temático 02	Por pessoa	1000	R\$ 60,17	R\$ 60.170,00
15	Buffet Temático 03	Por pessoa	1300	R\$ 112,00	R\$ 145.600,00
16	Buffet Mesa De Lanche	Por pessoa	750	R\$ 32,00	R\$ 24.000,00
17	Petit Four	Por pessoa	1000	R\$ 21,85	R\$ 21.850,00
18	Coffee Break 01	Por pessoa	2000	R\$ 23,41	R\$ 46.820,00
19	Coffee Break 02	Por pessoa	2000	R\$ 25,42	R\$ 50.840,00
20	Coffee Break 03	Por pessoa	1500	R\$ 26,75	R\$ 40.125,00
21	Coffee Break 04	Por pessoa	1000	R\$ 25,40	R\$ 25.400,00
22	Café Da Manhã 01	Por pessoa	2000	R\$ 23,41	R\$ 46.820,00
23	Café Da Manhã 02	Por pessoa	2000	R\$ 31,00	R\$ 62.000,00
24	Brunch 01	Por pessoa	1500	R\$ 40,12	R\$ 60.180,00
25	Brunch 02	Por pessoa	1500	R\$ 36,77	R\$ 55.155,00
26	Coquetel 01	Por pessoa	1500	R\$ 40,13	R\$ 60.195,00
27	Coquetel 02	Por pessoa	1500	R\$ 40,13	R\$ 60.195,00
28	Coquetel 03	Por pessoa	1500	R\$ 40,13	R\$ 60.195,00
TOTAL DO LOTE					R\$ 1.579.900,00

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 084/2019/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 – Das especificações técnicas ou execução dos serviços:

2.1. Os eventos acontecerão nas cidades de Cuiabá e/ou Várzea Grande, podendo não acontecer 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. Os Serviços de Buffet (almoço ou jantar, buffet temático, buffet mesa de lanche, petit four, coffee break, café da manhã, brunch e coquetel), deverão ser servidos em sistema self-service

contendo:

- Ilha de refeição para cada 200 (duzentas) pessoas, equipe de trabalho com 01 (um) maitre, 01 (um) coordenador (quando solicitado), 01 (um) garçom capacitado e uniformizado para cada 30 (trinta) convidados. Equipe de staffs suficiente para dar suporte para a cozinha. Quantidade de equipamentos como fogão, botijão de gás, micro-ondas, forno elétrico, liquidificador, caixa térmica etc. Materiais como talheres em inox nobre, pratos de louça ou porcelana, sousplats (quando solicitado), jarras de inox, de prata ou vidro, taças para servir bebidas, travessas em materiais diversos e baixelas, réchaud para serviço de pratos quentes, guardanapos de tecido para montar as mesas, guardanapos descartáveis brancos, toalhas longas e cobre manchas de tecido para as mesas, em bom estado de conservação, cadeiras de ferro almofadadas ou cadeiras modelo de referência Tiffany (quando solicitadas) e mesas com tampo redondo para acomodar, em média, de 6 (seis) a 8 (oito) pessoas.

2.4. Os espaços onde acontecerão os eventos serão de responsabilidade do SENAR-AR/MT. Os pranchões para a montagem do buffet das refeições, mesas e cadeiras, equipamentos e materiais serão de responsabilidade da CONTRATADA, e os mesmos deverão ser entregues no local indicado devidamente limpos e organizados.

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

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

2.6.1. A contratada deverá fornecer degustação do menu temático para 10 (dez) a 15 (quinze) pessoas, com possibilidade de mudança de cardápio, dependendo da solicitação da diretoria. O agendamento será efetuado pela Equipe de Apoio Administrativo e pelo fiscal do contrato.

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

2.6.3. Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado.

2.6.4. As frutas deverão ser frescas, quando servidas.

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

2.7.1. A comida e a bebida deverão ser servidas para atender em quantidade e qualidade todo o período do evento de forma satisfatória.

2.7.2. É terminantemente proibida a cobrança de rolha para bebidas que eventualmente sejam disponibilizadas por terceiros.

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

2.8.1. Almoço ou Jantar 01

- 02 Tipos de saladas (folhas verdes variadas, Caprese) – mínimo de 120g por pessoa;
- 01 Tipo de arroz (branco) – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 Tipos de carnes de primeira (vermelha e branca - medalhão de frango ao molho branco e

- costelinha suína ao molho barbecue) – mínimo de 200g por pessoa;
- 01 Tipo de massa ao molho (espaguete) – mínimo de 150g por pessoa;
 - 01 Tipo de batata frita;
 - 01 Tipo de feijão (marrom) de caldo com bacon;
 - 01 Tipo de guarnição (farofa, creme de milho ou purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa;
 - 01 Tipo de sobremesa (pudim de leite condensado, mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico ou torta doce) – mínimo de 100g 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.

2.8.2. Almoço ou Jantar 02

- 01 Tipo de salada mista - mínimo de 120g por pessoa;
- 01 Tipo de vinagrete tradicional - mínimo de 100g por pessoa;
- 01 Tipo de arroz (branco) – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de feijão (marrom) de caldo com bacon;
- 01 Tipo de peixe assado – (Pacu ou Peraputanga) mínimo de 200g por pessoa;
- 01 Tipo de peixe frito– (Ventrecha de Pacu) mínimo de 200g por pessoa;
- 01 Tipo de peixe com molho – (mojica de Pintado) mínimo de 200g por pessoa;
- 01 Tipo de pirão de peixe;
- 01 Tipo de massa (espaguete alho e óleo) – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de guarnição (farofa de banana) – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 Tipos de sobremesas (pavê e doce típico) – mínimo de 100g 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.

2.8.3. Almoço ou Jantar 03

- 02 Tipos de saladas – (folhas verdes variadas e outra de legumes cozidos) mínimo de 120g por pessoa;
- 01 Tipo de arroz (branco) – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de feijão (marrom) de caldo com bacon;
- 01 Tipo de carne de primeira assada (01 vermelha ou 01 branca - frango ou costelinha suína – escolhida pelo SENAR) – mínimo de 200g por pessoa;
- 01 Tipo de carne com molho – estrogonofe de carne vermelha - mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de guarnição (batata palha) – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 Tipos de sobremesas (mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico ou 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.

2.8.4. Almoço ou Jantar 04

- 01 Tipo de salada (Caprese) – mínimo de 120g por pessoa;
- 01 Tipo de arroz (branco) – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de feijão (marrom) de caldo com bacon;
- 01 Tipo de risoto de carne seca – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de carne de primeira assada (01 vermelha ou 01 branca (frango desossado recheado) – escolhida pelo SENAR) – mínimo de 200g por pessoa;
- 01 Tipo de strogonoff, ou bobó de camarão, ou escondidinho de camarão, com batata e catupiry ao forno, mínimo de 100g por pessoa;
- 01 Tipo de massa recheada com ricota – (Lasanha ou Rondelle) -mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de guarnição (creme de milho ou purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 Tipos de sobremesas (mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico ou 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.

2.8.5. Almoço ou Jantar 05

- 01 Tipo de salada – mínimo de 120g por pessoa;
- 02 Tipos de arroz (branco e a grega) – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de feijão (marrom) de caldo com bacon;
- 01 Tipo de carne de primeira (bife de contrafilé ou alcatra – escolhida pelo SENAR) – mínimo de 200g por pessoa;
- 01 Tipo de carne ao molho (Bobó de frango) – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de massa recheada (Rondelle de carne embutido com queijo ou opção vegetariana - mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de guarnição (creme de milho, creme de abóbora ou purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de batata palha;
- 01 Tipo de ovo frito;
- 02 Tipos de sobremesas (mousse de maracujá, sorvete ou pavê de chocolate) – 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.

2.8.6. Almoço ou Jantar 06

Entrada:

- 01 Tipo de caldinho de feijão;
- 01 Tipo de torrada;
- 02 Tipos de linguiças fatiadas;

Pratos Principais:

- 01 Tipo de feijoada (com carne seca, linguiça tipo paio, calabresa, bacon, costelinha de porco defumada e linguiça grossa);
- 01 Tipo de arroz (branco) – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 Tipos de salada – mínimo de 120g por pessoa;
- 01 Tipo de guarnição (farofa de ovos) – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de couve com cubinhos de bacon;
- 01 Tipo de laranja descascada e cortada;
- 01 Tipo de torresmo;
- 02 Tipos de molho (vinagrete com e sem pimenta);
- 02 Tipos de sobremesas (mousse e manjar branco com ameixas);
- 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.

2.8.7. Almoço ou Jantar 07

- 01 Tipo de salada verde - mínimo de 120g por pessoa;
- 01 Tipo de peixe – (assado, frito ou mojica) escolhido pelo SENAR, mínimo de 200g por pessoa
- 01 Tipo de Maria Isabel – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de farofa de banana - mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de arroz branco – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de paçoca de pilão – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de feijão empamonado – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de sobremesa (doce típico cuiabano) – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 Tipo de fruta (banana) – 01 (uma) unidade 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;

2.8.8. Almoço ou Jantar 08

- 02 Tipos de saladas – (01 mista com alface, azeitona, palmito, picles, ovos, cebola, salaminho e tomate); 01 Tipo de berinjela escabeche, sendo, no mínimo, 120g por pessoa;
- 01 Tipos de arroz (branco) – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 Tipos de carnes de primeira (01 vermelha e 01 branca – frango ou costelinha suína ao molho barbecue – escolhida pelo SENAR) – mínimo de 200g por pessoa;
- 01 Tipo de massa recheada ou risoto – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de bacalhau ao forno em postas com natas ou bacalhau em postas à moda portuguesa, ao forno regado ao azeite - mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de guarnição (creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora ou purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 Tipos de sobremesas (mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce ou bolo) – 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;
- Mesa de café: café preto com e sem açúcar e petit-four;

2.8.9. Almoço ou Jantar 09

- 02 Tipos de saladas – uma de folhas e outra de legumes cozidos, mínimo de 120g por pessoa;
- 02 Tipos de arroz (branco, a grega ou brócolis) – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de carne de primeira (01 vermelha ou 01 branca – frango ou costelinha suína ao molho barbecue), escolhida pelo SENAR – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 Tipo de peixe (assado, frito ou mojica) - mínimo de 100g por pessoa;
- 02 Tipos de massas recheadas – (lasanha à bolonhesa e outra) - mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora ou purê de batata) – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 Tipos de sobremesas (mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce, ou bolo) – 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;
- Mesa de café: café preto com e sem açúcar e petit-four.

2.8.10. Almoço ou Jantar 10

Entrada com mesa de frios:

- 01 Tipo de tábua de frios - mínimo 03 tipos de queijos, salame, copa, presunto e peito de peru – mínimo de 200g por pessoa;
- 03 Tipos de mousses salgadas ou patês – mínimo de 25g por pessoa;
- 01 Tipo de carne marinada, para ser servida como aperitivo – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 Tipo de Carpaccio – mínimo de 100g por pessoa;
- 04 Tipos de pães (mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata) – mínimo de 200g por pessoa, organizados em cestas;
- 01 Tipo de torrada – mínimo de 150g por pessoa;
- 04 Tipos de canapés frios – mínimo de 05 por pessoa;
- 01 Tipo de mini quiche – mínimo de 05 por pessoa;

Pratos Principais:

- 02 Tipos de saladas – mínimo de 120g por pessoa;
- 02 Tipos de arroz (branco, a grega ou brócolis) – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 Tipos de carnes de primeira (01 vermelha e 01 branca – frango ou costelinha suína ao molho) a ser escolhida pelo SENAR – mínimo de 200g por pessoa;
- 02 Tipos de massas recheadas – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de guarnição (farofa, creme de milho, creme de espinafre, creme de abóbora ou purê de batata) – a ser escolhida pelo SENAR, mínimo de 150g por pessoa;
- 03 Tipos de sobremesas (mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico, torta doce ou bolo) –

- mínimo de 03 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;
 - Mesa de café: café preto com e sem açúcar e petit-four.

2.8.11. Almoço ou Jantar 11

- 02 Tipos de saladas – mínimo de 120g por pessoa; (salada de macarrão gravatinha com tomate seco, azeitonas picadas, queijo branco e ervas e antepasto de berinjela)
- 02 Tipos de arroz (branco com lentilhas e arroz marroquino) – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 Tipos de carnes de primeira (kafta no espeto, 01 vermelha ou 01 branca - frango ou suína, a ser escolhida pelo SENAR, e 01 Carne vermelha, do tipo ovino, em pedaços, assada, com pasta de grão de bico) – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 Tipo de guarnição (kibe assado ou babaganoush) – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 Tipo de charutinho (folha de uva ou repolho) - mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de tabule – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 Tipo de homus;
- 01 Tipo de coalhada seca;
- 02 Tipos de sobremesas (mousse, flan, sorvete de creme com calda de café, chantilly, pavê ou torta de limão) – 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.

2.8.12. Almoço ou Jantar 12

Entradas:

- 01 Tipo de pão com mostarda e alho;

Pratos principais:

- 09 Tipos de carnes: picanha, maminha fatiada, alcatra, fraldinha, alcatra no sal, coxinha da asa de frango, asinha de frango, coração de frango e linguiça toscana;
- 01 Tipo de arroz (branco) – mínimo de 150g por pessoa;
- 04 Tipos de guarnições - abacaxi no espeto, farofa, mandioca cozida e maionese;
- 01 Tipo de salada de folhas verdes variadas, com acompanhamento de vinagrete - mínimo de 120g por pessoa;
- 02 Tipos de molhos (Pesto ou molho branco);
- 02 Tipos de sobremesas (mousse, flan, salada de frutas, sorvete, pavê, creme ou doce típico) – 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;

2.8.13. Buffet Temático 01

- 02 Tipos de doce (arroz doce e curau);
 - 02 Tipos de bolo típico (mandioca e milho);
 - 02 Tipos de canjicas - com e sem amendoim - servir de colher;
 - 03 Tipos de docinhos típicos (paçoquinha, pé de moleque e maçã do amor);
 - 02 Tipos de espetinhos (carne bovina, linguiça, frango ou queijo coalho);
 - 02 Tipos de pamonhas - sal e doce - servir de colher ou em pedaços;
 - 01 Tipo de cachorro quente com molho vermelho (01 (um) tipo de pão francês ou pão de leite) e acompanhamentos de milho verde, catchup, maionese, queijo tipo mussarela e batata palha;
 - 01 Tipo de caldo quente acompanhado de torradas (mocotó, feijão, milho verde ou escaldado);
- *Observação: todos os itens citados acima serão servidos em porções de acordo com a quantidade de pessoas contratadas.

Bebidas:

- 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.

2.8.14. Buffet Temático 02

- 03 Tipos de petiscos - calabresa acebolada, filé acebolado, linguiça cuiabana; azeitona temperada, batatinha temperada, amendoim japonês salgado, salame ou queijo branco - definidos pelo SENAR;
- 03 Tipos de salgados fritos - croquete de carne, coxinha de frango, esfirra, kibe ou rissoles - definido pelo SENAR;
- 03 Tipos de guarnições (frango a passarinho, mandioca frita, banana à milanesa, polenta, iscas de peixe frito) - definidos pelo SENAR;
- 02 Tipos de caldos quentes - feijão, mocotó, caldo verde, piranha com acompanhamentos de torradas, torresmo e bacon - definido pelo SENAR;
- 02 Tipos de sobremesas (mousse, flan, salada de frutas, sorvete, pavê, creme ou doce típico) – mínimo de 02 porções de 100g de cada tipo de sobremesa por pessoa;
- 02 Tipos de refrigerantes (normal e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa;
- 02 Tipos de coquetéis de frutas sem álcool – mínimo de 750 ml para cada 25 pessoas;
- 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.

2.8.15. Buffet Temático 03

Entradas:

- 01 Tipo de salada seleta de folhas com alcachofra, azeitonas temperadas, nozes, limão siciliano, queijo branco temperado, tomate assado com molho de azeite temperado;
- 01 Tipo de Carpaccio, com molho tradicional de alcaparras, com mostarda e rúcula;
- 01 Tipo de queijo Brie com massa folhada, servido com geleia de damasco;
- 01 Tipo de cesta com 6 tipos de pães: 7 grãos, pão de azeite, brioche, crostini de pão sírio, tiras de Focaccia com parmesão e pão de ciabatta ou pão preto;
- 01 Tipo de rosbife ao molho de cinco pimentas, com grana padano;

- 01 Tipo de berinjela ao molho quente de pomodoro, ricota de búfala sobre cama de baby rúculas;
- 01 Tipo de salada de batatas assadas, cubos de frango, cebola dourada, azeitonas, ovos de codorna e batata palha.

Pratos Quentes:

- 01 Tipo de confit de maminha com molho de três mostardas, rosti de mandioca com bacon;
- 01 Tipo de caçarola de bacalhau em lascas com batatas, cebolas, tomates, azeitonas pretas e ovinho de codorna, regada ao azeite extra virgem;
- Supremo de frango com brócolis ao molho de mascarpone, com tomatinho concassé;
- Ravióli de búfala ao pomodoro de tomates frescos e manjeriço;
- Arroz negro com cebolas caramelizadas;
- Arroz branco com lascas de amêndoas torradas;

Sobremesas:

- Torrone de brownie, mousse de chocolate, chantilly e suspiros;
- Torta Banoff com doce de leite, banana e caramelo;
- Sorvete de coco branco com calda de abacaxi quente;

Bebidas:

- Água mineral com e sem gás;
- Refrigerante Diet e Convencional;
- Gelo em cubo e gelo britado;

Mesa de Café:

- Café com e sem açúcar e petit four.

2.8.16. Buffet – Mesa De Lanche

- 01 Tipo de sanduíche de filé mignon, pão baguete (15 cm), filé mignon, cebolas cortadas em rodela, douradas em azeite, requeijão cremoso, tomate seco, rúcula e/ou alface, queijo mussarela e maionese;
- 01 Tipo de sanduíche de mortadela com pão francês, requeijão cremoso, tomate fresco em fatias, orégano, mortadela em fatias, queijo mussarela e alface;
- 01 Tipo de sanduíche de presunto e queijo com pão baguete (15 cm), queijo fatiado, requeijão cremoso, lâminas de maçã, presunto fatiado e alface americana;
- 01 Tipo de sanduíche natural de frango com pão de forma, frango desfiado no creme com maionese light, cebola picada, tomate picado, cenoura ralada, milho verde, salsinha e cebolinha;
- 01 Tipo de sanduíche natural de atum com pão de forma, (pasta de atum, maionese, milho verde, cebola picadinha, coentro ou cebolinha), alface em tirinhas, tomate em rodela e repolho roxo cortado bem fino;
- 03 Tipos de mini pizzas – calabresa, frango com catupiry ou com milho verde, presunto ou stroganoff de carne;
- 01 Tipo de mini pizza vegetariana.

Bebidas:

- 02 Tipos de sucos de frutas (natural ou polpa) – mínimo 300 ml por pessoa;
- 03 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.

2.8.17. Petit Four

- Biscoitos doces e salgados
- 01 Tipo de salgado assado - no mínimo 100 g por pessoa;
- 03 Tipos de sucos de frutas (polpa ou natural) – mínimo 200 ml por pessoa;
- 02 Tipos de refrigerantes (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.
- Tempo de serviço de, no mínimo, 01 (uma) hora.

2.8.18. Coffee Break 01

- 02 Tipos de salgados (esfirra de carne e coxinha de frango com catupiry) –mínimo de 10 unidades/pessoa;
- 01 Tipo de lanche natural (baguete com peito de peru defumado, mussarela, tomate e alface);
- 01 Tipo de bolo de chocolate com calda de chocolate;
- 01 Tipo de salada de frutas;
- Leite quente;
- 300g de chocolate em pó;
- 02 Tipos de sucos de frutas (polpa ou natural) – mínimo 200 ml por pessoa;
- 02 Tipos de refrigerantes (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.

2.8.19. Coffee Break 02

- 01 Tipo de sanduíche beirute em mini pão, recheado com salame, cenoura, creme de queijo e alface;
- 01 Tipo de salgado frito (kibe);
- 01 Tipo de Focaccia de atum com azeitona preta;
- 01 Tipo de bolo de cenoura com calda de chocolate;
- 01 Tipo de salada de frutas da época com iogurte natural;
- 02 Tipos de sucos de frutas (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa;
- 02 Tipos de refrigerantes (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.

2.8.20. Coffee Break 03

- 01 Tipo de salgado de farinha integral, assado, recheado com frango desfiado – mínimo de 05 unidades por pessoa;
- 01 Tipo de sanduíche natural – mínimo de 01 porção de 100g por pessoa;
- 01 Tipo de barrinha de cereal – mínimo de 01 unidade por pessoa;
- 01 Tipo de salada de frutas, com no mínimo 04 tipos de frutas – mínimo de 120g por pessoa;
- Iogurte natural – mínimo de 100 ml por pessoa;
- Granola – mínimo de 25g por pessoa;
- Cereal – mínimo de 25g por pessoa;
- 02 Tipos de sucos de fruta NÃO ADOÇADOS (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.

2.8.21. 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
- 01 Tipo de mini quiche de linguiça cuiabana;
- 01 Tipo de empada de frango cremoso;
- 01 Tipo de pastelzinho frito;
- 02 Tipos de chipas de queijo, tradicional e com goiabada;
- 01 Tipo de salada de frutas da estação;
- 02 Tipos de doces típicos (piché, rapadura de cana, furrundum ou doce de leite com creme de leite);

Bebidas:

- 02 Tipos de sucos de frutas (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.

2.8.22. Café da Manhã 01

- 01 Tipo de salgado frito (pastel de carne ou queijo) – mínimo de 10 unidades por pessoa;
- 01 Tipo de Focaccia de frango desfiado com queijo;
- 01 Tipo de sanduíche (pão de batata recheado com presunto, queijo, alface e requeijão) - mínimo de porção de 100g por pessoa;
- 01 Tipo de bolo (laranja ou abacaxi) - mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa;
- 02 Tipos de frutas da época;
- 300g de chocolate em pó;
- Leite integral quente e frio;
- 02 Tipos de sucos de frutas (natural ou polpa) ou água aromatizada – mínimo de 200 ml por pessoa;

2.8.23. Café da Manhã 02

- 02 Tipos de salgados de forno (mini pizza ou Focaccia de presunto, queijo e tomate ou empada de palmito ou frango) – mínimo de 10 unidades por pessoa;
- 01 Tipo de salgado frito (rissoles de carne ou bolinha de queijo) – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 Tipo de geleia – mínimo de 25g por pessoa;
- 01 Tipo de manteiga – mínimo de 25g por pessoa;
- 01 Tipo de requeijão cremoso - mínimo de 25g por pessoa;
- 01 Tipo de cesta de pães – mínimo 03 tipos de pães (mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano ou mini pão português) – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de torrada – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 Tipo de bolo (laranja ou abacaxi) – mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa;
- 01 Tipo de salada de frutas da época com iogurte natural – mínimo de 120g por pessoa;
- 02 Tipos de cereais matinais – mínimo de 50g por pessoa;

- 02 Tipos de sucos de frutas (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa;
- Leite Integral (frio) – mínimo de 150 ml por pessoa;
- Chocolate quente (bebida) – mínimo de 200 ml por pessoa;
- Petit-four variados – mínimo de 100g por pessoa;

2.8.24. Brunch 01

- 01 Tipo de salada - mínimo de 120g por pessoa;
- 02 Tipos de pratos quentes (massas, com ou sem molho ou panquecas) – mínimo de 150g por pessoa;
- 01 Tipo de quiche ou torta quente (frango, espinafre, ricota, peito de peru, bacon ou carne de sol) – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 Tipos de pratos frios (sanduíches naturais, pão americano ou torta salgada fria) - mínimo de 02 porções de 100g cada por pessoa;
- 01 Tipo de sobremesa (mousse, flan, sorvete, pavê, creme, doce típico ou torta doce) – mínimo de 100g por pessoa;
- 01 Tipo de fruta – (natural) mínimo de 120g por pessoa;
- 02 Tipos de sucos de frutas (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa;
- 02 Tipos de refrigerantes (normal e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa;

2.8.25. Brunch 02

- 01 Tipo de salada (alface, azeitona, palmito, picles, ovos, 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 e 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 sucos de frutas (natural ou polpa) – mínimo de 200 ml por pessoa;
- 02 Tipos de refrigerantes (normal e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa;

2.8.26. 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 consumê – mínimo de 200 ml por pessoa;
- 01 Tipo de massa ou risoto – mínimo de 200 g por pessoa;
- 02 Tipos de coquetéis de frutas sem álcool – mínimo de 750 ml para cada 25 pessoas.
- 01 Tipo de suco de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa;
- 02 Tipos de refrigerantes (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.

2.8.27. Coquetel 02

- 06 Tipos de salgados (02 salgados fritos e 04 salgados de forno) – mínimo de 10 unidades por pessoa;
- 04 Tipos de canapés frios – mínimo de 05 por pessoa;
- 01 Tipo de caldo quente ou consumê – mínimo de 200 ml por pessoa;

- 02 Tipos de sucos de frutas (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa;
- 02 Tipos de refrigerantes (convencional e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa;

2.8.28. Coquetel 03

- 05 Tipos de salgados (02 salgados fritos e 03 salgados de forno) – mínimo de 10 unidades por pessoa;
- 04 Tipos de canapés frios – mínimo de 05 por pessoa;
- 01 Tipo de caldo quente, consumê ou risoto – mínimo de 200g por pessoa;
- 01 Tipo tábua de frios - mínimo 03 tipos de queijos, salame, copa, presunto e peito de peru – mínimo de 200g por pessoa;
- 03 Tipos de mousses salgados ou patês – mínimo de 25g por pessoa;
- 01 Tipo de cesta de pães – mínimo 04 tipos de pães (mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano e mini pão português) – mínimo de 200g por pessoa;
- 01 Tipo de torrada – mínimo de 150g por pessoa;
- 02 Tipos de coquetéis de frutas sem álcool – mínimo de 750 ml por pessoa;
- 02 Tipos de sucos de frutas (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa;
- 02 Tipos de refrigerantes (convencional e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa.

2.8.29. Todos os cardápios de almoço e jantar deverão ter serviço de buffet, sendo do tipo americano (self-service).

2.8.30. As bebidas deverão ser servidas por garçons, exceto no Buffet Mesa de Lanche, Petit Four, Coffee Breaks e Cafés da Manhã.

2.8.31. Os sucos deverão vir adoçados, salvo recomendação expressa do SENAR/MT, no momento da solicitação.

2.8.32. 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 mínima de 02 (dois) dias para eventos de menor porte, com até 500 (quinhentas) pessoas, e ultrapassando este quantitativo, a comunicação será realizada com antecedência mínima de 07 (sete) dias.

2.8.33. 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.

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

<i>Fonte de Recurso</i>	<i> Dotação Orçamentária</i>	<i>Centro de Custo</i>
1.210.39.00	Por Demanda	Por Demanda

CLÁUSULA QUARTA – 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.
- 1.3. Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento da contratação.
- 1.4. Notificar a CONTRATADA, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade.
- 1.5. Acompanhar a execução dos serviços realizados pela CONTRATADA, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou suspensão do fornecimento.
- 1.6. Fiscalizar a execução do Contrato por representantes devidamente designados para esse fim, o que não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados diretamente ao SENAR-AR/MT ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da contratação.

2. A CONTRATADA se obriga a:

- 2.1. Após a homologação da licitação, assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento da convocação formal;
- 2.2. Assinar o contrato ou instrumento equivalente com o SENAR-AR/MT no prazo não superior a 10 (dez) dias, contados do recebimento da convocação oficial;
- c) Retirar a Ordem de Fornecimento específica em prazo não superior a 10 (dez) dias, contados da convocação oficial;
- 2.3. Disponibilizar nos locais solicitados, os serviços dentro dos padrões estabelecidos pela CONTRATANTE e na proposta de preços apresentada, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer cláusula ou condição aqui estabelecida;
- 2.4. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência a CONTRATANTE, imediatamente, por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato;
- 2.5. Dispor-se a toda e qualquer fiscalização da CONTRATANTE, no tocante ao fornecimento dos serviços, assim como ao cumprimento das obrigações previstas neste Instrumento;
- 2.6. Aceitar os acréscimos que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do objeto adjudicado, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes;
- 2.7. Zelar e proteger os recursos físicos ou de informação de propriedade do CONTRATANTE;
- 2.8. Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade da execução do serviço, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;

2.9. Indenizar terceiros e/ou o CONTRATANTE, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo a contratada adotar as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;

2.10. Será vedada a subcontratação do objeto da licitação;

2.11. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;

2.12. Manter em dias a regularidade documental, em especial a regularidade fiscal, para fins de recebimento.

CLÁUSULA QUINTA – DO SIGILO

1. As partes obrigam-se a manter o mais completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, pormenores, informações, documentos, especificações técnicas ou comerciais, inovações e aperfeiçoamentos pertencentes à outra parte de que venha a ter conhecimento ou acesso, ou que venha a lhe ser confiado em razão deste Contrato, sendo eles de interesse das partes ou de terceiros, não podendo nenhuma delas sob qualquer pretexto divulgar, revelar, reproduzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros, estranhos a esta contratação.

Parágrafo Único – A CONTRATADA declara que não utilizará, por qualquer meio, salvo mediante 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 SEXTA – DA VIGÊNCIA

1. A vigência do presente contrato será de **12 (meses) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo esse prazo ser prorrogado, mediante acordo entre as partes, por períodos iguais e sucessivos, nos termos do art. 26, Parágrafo Único do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO VALOR

1. O valor global estimado para a execução do presente contrato é de **R\$ 1.579.900,00 (Um milhão quinhentos setenta e nove mil e novecentos Reais)**, considerando os quantitativos e os percentuais, 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 OITAVA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O pagamento à CONTRATADA será efetuado mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura dos serviços efetivamente efetuados, com no mínimo 15 (quinze) dias de antecedência, devidamente atestada pelo setor competente 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 à presente licitação;

4. Havendo identificação na Nota Fiscal de cobrança indevida ou apresentação de incorreções, será devolvida 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 NONA – 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:
 - 2.1 Advertência;
 - 2.2 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;
 - 2.3 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 das faturas 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.
7. Antes da aplicação de qualquer penalidade será facultada à parte contrária a defesa por escrito, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de intimação do ato.
8. As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar ao CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

1. O Contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, de pleno direito, nos casos elencados no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR.
2. A rescisão do Contrato, unilateralmente pelo CONTRATANTE, com base no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR acarretará as seguintes consequências, sem prejuízo de outras sanções de acordo com as leis vigentes e o Edital do Pregão Presencial nº 084/2019/SENAR-AR/MT:
 - 2.1. Responsabilidade por prejuízos causados ao Contratante;
 - 2.2. Outras consequências previstas no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1. Este Contrato é regido pelas cláusulas aqui estabelecidas, bem como pelas disposições do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR e suas alterações, e ainda pelos princípios do Direito Público e, supletivamente, pelas disposições do Direito Privado aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

1. Compete a ambas as partes, de comum acordo, salvo disposição em contrário nas situações tratadas neste instrumento, no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR e em outras disposições legais pertinentes, realizar, via Termo Aditivo, as alterações contratuais que julgarem convenientes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO REAJUSTE

1. O reajuste das tarifas ocorrerá de acordo com o Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M/FGV), na forma e periodicidade regulamentadas pela Fundação Getúlio Vargas, e com os demais dispositivos legais vigentes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA UTILIZAÇÃO DO NOME DA CONTRATANTE

1. A CONTRATADA não poderá, salvo em *curriculum vitae*, utilizar o nome do CONTRATANTE ou sua qualidade de CONTRATADA em quaisquer atividades de divulgação profissional como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios diversos, impressos, etc., sob pena de imediata rescisão do presente Contrato

Parágrafo Único – A CONTRATADA não poderá, também, pronunciar-se em nome do CONTRATANTE à imprensa em geral sobre qualquer assunto relativos às atividades deste, bem como a sua atividade profissional, sob pena imediata da rescisão contratual e sem prejuízo das demais cominações cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS FORTUITOS, DE FORÇA MAIOR OU OMISSOS

1. Tal como prescrito na lei, o CONTRATANTE e a CONTRATADA não serão responsabilizados por fatos comprovadamente decorrentes de casos fortuitos ou de força maior, ocorrências eventuais cuja solução se buscará mediante acordo interpartes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1. Este Contrato constitui o único documento que regula os direitos e obrigações das partes com relação aos serviços avençados, ficando expressamente cancelado e revogado, todo e qualquer entendimento ou ajuste porventura existente que não seja implicitamente consignado neste instrumento

Parágrafo Primeiro - A Administração do CONTRATANTE analisará, julgará e decidirá, em cada caso, as questões alusivas a incidentes que se fundamentarem em motivos de caso fortuito ou de força maior.

Parágrafo Segundo - Para os casos previstos no caput desta cláusula, o CONTRATANTE poderá atribuir a uma Comissão, por este designada, a responsabilidade de apurar os atos e fatos comissivos ou omissivos que se fundamentem naqueles motivos.

Parágrafo Terceiro - As exceções aqui referenciadas serão sempre tratadas com máxima cautela, zelo profissional, senso de responsabilidade e ponderação, para que ato de mera e excepcional concessão do CONTRATANTE, cujo objetivo final é o de atender tão somente ao interesse público, não seja interpretado como regra contratual.

Parágrafo Quarto - Para assegurar rápida solução às questões geradas em face da perfeita execução do presente Contrato, fica desde já compelida a CONTRATADA a avisar, por escrito e de imediato, qualquer alteração em seu endereço ou telefone.

Parágrafo Quinto - Quaisquer tolerâncias entre as partes não importarão em novação de qualquer uma das cláusulas ou condições estatuídas neste Contrato, as quais permanecerão íntegras.

Parágrafo Sexto - Serão admitidos, no decorrer da execução do presente Contrato, os recursos cabíveis previstos no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR, subsidiado pela legislação pertinente e pelos princípios legais de direito.

Parágrafo Sétimo - Na contagem dos prazos estabelecidos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento.

Parágrafo Oitavo - Fica ressalvada a possibilidade de ocorrer alterações nas condições contratadas em função de medidas econômicas decretadas pelo Governo Federal, bem como a alteração na quantidade, acréscimos ou supressões, conforme determina o Regulamento de Licitações e Contratos do SENAR, e as leis vigentes.

Parágrafo Nono - Fica vinculado este Contrato à proposta e ao processo de licitação que autorizou a sua celebração.

Parágrafo Décimo - A CONTRATADA fica obrigada a manter-se, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumida e manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão Presencial nº 084/2019/SENAR-AR/MT.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

1. As partes elegem o Foro da Comarca de Cuiabá, Capital do Estado de Mato Grosso, para dirimirem quaisquer dúvidas oriundas deste Instrumento, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com 02 (duas) testemunhas a tudo presentes, para os devidos fins e efeitos de direito.

Cuiabá/MT, 13 de novembro de 2019

NORMANDO CORRAL

Presidente do Conselho Administrativo

ROSALVO PIRES DE MIRANDA

PIRES DE MIRANDA E CIA LTDA EPP

OTÁVIO LEMOS DE MELO CELIDÔNIO

Superintendente

KARIN DE OLIVEIRA FISCHDICK

Gerente Administrativa e Financeira

CARLOS AUGUSTO ZANATA

Gerente Técnico

ÂNGELA MARIA NASCIMENTO TRECINO

Gerente Administrativa

CLÁUDIA CRISTINA NEVES DA LUZ BORGES

Gerente de Inteligência e Relacionamento com o Mercado

ROGÉRIO ROMANINI

Assessor de Relações Institucionais

LUIZ ALEXANDRE V. F. DE CASTRO REIS

Assessor de Licitações

RONALDO COELHO DAMIN

Assessor Jurídico

BENEDITO FRANCISCO DE ALMEIDA

Assessor de Relações Sindicais

NEISA MONTEIRO CARDOZO

Coordenadora de Equipe de Apoio Administrativo

VERA LÚCIA GOMES DE OLIVEIRA

Assessora Executiva

ELAINE LUZIA PERASSOLI

Assessora de Imprensa

Testemunhas:

1°: _____

NOME:

RG:

2°: _____

NOME:

RG: