
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 130/2021/SENAR-MT
Pregão Presencial nº 073 /2021/SENAR-MT
Processo nº 31437/2021

Pelo presente instrumento, o **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL DO ESTADO DE MATO GROSSO**, neste ato denominado como **SENAR-MT**, com sede da Rua I, 300, Quadra 17-A, Lotes 6-7, Parque Eldorado, Bairro: Alvorada, CEP: 78048-832, em Cuiabá-MT, neste ato representado pelo seu Ordenador de Despesas, a partir do resultado final e a respectiva adjudicação/homologação constantes no processo nº 31437/2021, **RESOLVE** registrar os preços da empresa **FESTAS E ARTIGOS DE ÉPOCA LTDA** (Nome Fantasia FELICE FESTAS), inscrita no CNPJ sob nº 37.486.867/0001-09, localizada na Rua Quarenta e quatro Nº 9, Complemento*****, Bairro: Boa Esperança, em Cuiabá-MT CEP 78.068-505, e-mail financeiro@felicibuffet.com.br telefone (65)3623-0500/99311-6720 representada por seu Representante Legal **SR. PAULO VITOR POUSO DE OLIVEIRA**, brasileiro, casado, comerciante, portador da Cédula de Identidade RG nº 11114922-1 SSP/MT e inscrito no CPF nº 690.747.801-30, de neste ato denominada **CONTRATADA**, conforme especificações e estimativas nos anexos do Edital de **Pregão Presencial nº 073/2021/SENAR-MT**, de acordo com a classificação por ela alcançada no lote único, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes na Resolução nº 001/CD, de 15 de fevereiro de 2006, e em conformidade com as disposições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente instrumento o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para a prestação de **SERVIÇO DE BUFFET**, para atender ao Serviço Nacional de Aprendizagem Rural de Mato Grosso – **SENAR/MT**, conforme condições, quantidades e especificações constantes nesta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogada, no máximo, por igual período, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço se mantém vantajoso, de acordo com o Art. 34 do Regulamento de Licitações e Contratos (Resolução nº 001/2006/CD) e suas alterações posteriores.



2.2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o SENAR-MT não será obrigado a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do Registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA GERÊNCIA DA PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O gerenciamento deste instrumento caberá ao SENAR-MT, através da(s): Superintendência do SENAR, Assessoria Executiva, Assessoria de Relações Sindicais, Assessoria de relações Institucionais, Diretoria de Operações, Gerência de Inteligência e Relações com o Mercado, Assessoria de Imprensa, Gerência de Licitações e Contratos, em seu aspecto operacional e à Assessoria Jurídica nas questões legais.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PREÇOS

4.1 O preço ofertado pela EMPRESA da presente Ata de Registro de Preços é o especificado na tabela abaixo, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Presencial nº 073/2021/SENAR-MT.

LOTE 01					
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Unitário	Total
1	Almoço ou Jantar 01(Culinária Brasileira/duas carnes)	Por pessoa	700	R\$ 82,00	R\$ 57.400,00
2	Almoço ou Jantar 02(Culinária Brasileira/duas carnes)	Por pessoa	700	R\$ 75,80	R\$ 53.060,00
3	Almoço ou Jantar 03(Culinária MT galinha c/arroz/Lagarto)	Por pessoa	800	R\$ 80,40	R\$ 64.320,00
4	Almoço ou Jantar 04(Culinária Brasileira/duas carnes)	Por pessoa	600	R\$ 89,70	R\$ 53.820,00
5	Almoço ou Jantar 05(Culinária Brasileira/uma carne e massa)	Por pessoa	600	R\$ 87,00	R\$ 52.200,00
6	Almoço ou Jantar 06(Culinária Árabe/Ovino e quibe)	Por pessoa	600	R\$ 97,30	R\$ 58.380,00
7	Almoço ou Jantar 07(Culinária Mato-grossense Maria Isabel)	Por pessoa	800	R\$ 77,67	R\$ 62.136,00
8	Almoço ou Jantar 08(Culinária Mato-grossense/Peixada)	Por pessoa	600	R\$ 107,50	R\$ 64.500,00





9	Almoço ou Jantar 09(Culinária Mineira/Suíno)	Por pessoa	600	R\$ 87,30	R\$ 52.380,00
10	Almoço ou Jantar 10(Culinária Italiana/Massas)	Por pessoa	500	R\$ 83,47	R\$ 41.735,00
11	Almoço ou Jantar 11(Culinária Brasileira/Feijoada)	Por pessoa	500	R\$ 91,80	R\$ 45.900,00
12	Almoço ou Jantar 12(Culinária Portuguesa/Bacalhau)	Por pessoa	400	R\$ 149,80	R\$ 59.920,00
13	Almoço ou Jantar 13(Culinária Brasileira/Churrasco)	Por pessoa	600	R\$ 125,20	R\$ 75.120,00
14	Almoço ou Jantar 14 (Culinária Italiana/Risoto de camarão)	Por pessoa	500	R\$ 97,13	R\$ 48.565,00
15	Buffet Temático 01	Por pessoa	500	R\$ 74,80	R\$ 37.400,00
16	Buffet Temático 02	Por pessoa	500	R\$ 75,00	R\$ 37.500,00
17	Buffet Mesa De Lanche	Por pessoa	700	R\$ 74,80	R\$ 52.360,00
18	Petit Four	Por pessoa	1000	R\$ 43,40	R\$ 43.400,00
19	Coffee Break 01	Por pessoa	800	R\$ 52,00	R\$ 41.600,00
20	Coffee Break 02	Por pessoa	800	R\$ 56,00	R\$ 44.800,00
21	Coffee Break 03	Por pessoa	800	R\$ 57,40	R\$ 45.920,00
22	Coffee Break 04	Por pessoa	650	R\$ 31,20	R\$ 20.280,00
23	Lanche Individual 01	Por pessoa	800	R\$ 45,00	R\$ 36.000,00
24	Lanche Individual 02	Por pessoa	800	R\$ 45,00	R\$ 36.000,00
25	Café Da Manhã 01	Por pessoa	600	R\$ 35,33	R\$ 21.198,00
26	Café Da Manhã 02	Por pessoa	600	R\$ 35,33	R\$ 21.198,00
27	Brunch 01	Por pessoa	600	R\$ 79,50	R\$ 47.700,00



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature



28	Brunch 02	Por pessoa	600	R\$ 95,00	R\$ 57.000,00
29	Coquetel 01	Por pessoa	600	R\$ 71,00	R\$ 42.600,00
30	Coquetel 02	Por pessoa	600	R\$ 60,00	R\$ 36.000,00
TOTAL LOTE 01 R\$ 1.410.392,00 (um milhão, quatrocentos e dez reais, trezentos e noventa e dois reais)					
LOTE 02					
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Unitário	Total
1	Almoço ou Jantar15 (Culinária Brasileira/duas carnes)	Por pessoa	600	R\$ 82,00	R\$ 49.200,00
2	Almoço ou Jantar16 (Culinária Brasileira/duas carnes)	Por pessoa	600	R\$ 82,00	R\$ 49.200,00
TOTAL LOTE 02 R\$ 98.400,00 (noventa e oito mil e quatrocentos reais)					

4.2 DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.2.1 Os eventos acontecerão nas cidades de Cuiabá e/ou Várzea Grande, podendo não acontecer necessariamente na sede do SENAR/MT.

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

4.2.3 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 em sistema self-service contendo:

4.2.3.1. 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;

4.2.3.2. 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;

4.2.3.3. Guardanapos de tecido para montar as mesas, guardanapos descartáveis branco, toalhas longas e cobre manchas de tecido para as mesas em bom estado de conservação;




4.2.3.4. Cadeiras de ferro almofadadas ou cadeiras modelo de referência Tiffany quando solicitadas, mesas com tampo redondo para acomodar em média de 6 (seis) a 8 (oito) pessoas, mesa para montagem do buffet de refeições.

4.2.4. Os espaços onde acontecerão os eventos serão de responsabilidade do SENAR/MT.

4.2.4.1. 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 e horário indicado na Ordem de Fornecimento, devidamente limpos e organizados.

4.2.5. Eventualmente, o SENAR/MT poderá, a seu critério, dispensar a logística de garçons e maitres devendo formalizar a dispensa por e-mail.

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

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

4.2.6.2. Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado.

4.2.6.3. As frutas deverão ser frescas quando servidas.

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

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

4.2.8. Os itens solicitados nos cardápios devem conter quantidade mínima por pessoa, conforme a seguir:

Salada em geral – mínimo de 120g por pessoa;

Arroz (branco ou risoto) – mínimo de 150g por pessoa;

Carnes brancas e vermelha – mínimo de 200g por pessoa,

Massa– mínimo de 150g por pessoa;

Feijão (marrom) de caldo- mínimo de 80g por pessoa;

Guarnição – mínimo de 150g por pessoa;

Strogonoff (bobó de camarão, carne vermelha ou branca-mínimo de 150g por pessoa;

Escondidinho - mínimo de 100g por pessoa;

Feijoada –mínimo de 350g por pessoa

Tábua de frios- mínimo de 200g por pessoa;

Mousse salgado ou patês – mínimo de 25g por pessoa;

Cesta de pães – mínimo de 200g por pessoa



Serviço Nacional de
Aprendizagem Rural
de Mato Grosso

M.
S.

Q.

8

Q.
S.
M.

Sobremesa– mínimo de 100g por pessoa;

Sucos de fruta (natural ou polpa) – mínimo 200 ml por pessoa;

Refrigerantes (normal e diet) – mínimo de 400 ml por pessoa;

Água sem gás –mínimo de 200 ml por pessoa

Água com gás mínimo de 100 ml por pessoa;

4.2.8.1. Tendo mais de um item do mesmo alimento no cardápio, a exemplo carne “vermelha e branca, arroz, saladas”, dobrar a quantidade mínima.

4.2.9. Dos serviços:

4.2.9.1. Almoço ou Jantar e Brunch - o buffet de sal e doce será tipo americano (self-service), as bebidas servidas por garçons.

4.2.9.2. Coffee-break, café da manhã, Mesa de lanche e Petit Four – o buffet de sal, de doce e bebidas serão dispostos em mesas para o cliente servir-se pessoalmente.

4.2.9.3. Coquetel - salgados quentes serão servidos volantes ou conforme definido pelo SENAR.

4.2.9.4. As bebidas serão servidas por garçons.

4.2.9.5. Os lanches individuais – todos os itens deverão ser embalados individualmente.

4.2.9.6. Em todos os serviços os sucos deverão vir adoçados, salvo recomendação expressa do SENAR/MT, no momento da solicitação dos serviços. Caso a opção seja pelo suco sem açúcar deverão ser fornecidos sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas.

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

4.2.10.1. Almoço ou Jantar 01

- **Entrada/salada:** mil folhas com molho de mel e mostarda e salada parisiense com legumes.
- **Pratos Principais:** carne vermelha (filé mignon) com champignon, peito de frango grelhado ao molho de ervas, creme de milho verde, arroz branco, feijão.
- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos água (com e sem gás).
- **Sobremesa:** Pudim de leite condensado



4.2.10.2. Almoço ou Jantar 02

- **Entrada/salada:** salada de folhas de alface, rúcula, tomate seco ao molho de ervas e salada de batatas, salsa, cebolinha, com molho de iogurte, ovos de codorna e maçã.
- **Pratos Principais:** Estrogonofe de carne vermelha (filé mignon), peito de frango marinado com shoyo, batata palha, rondelle com presunto e queijo com molho branco salpicado com queijo, arroz branco.
- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos água com e sem gás.
- **Sobremesa:** Charlotte de abacaxi

4.2.10.3. Almoço ou Jantar 03

- **Entrada/salada:** Salada de alface americana, tomate, cenoura ralada, cebola, regado ao azeite e salada de legumes na manteiga (brócolis, vagem e ervilha).
- **Pratos Principais:** galinha com arroz, arroz branco, feijão com bacon, paçoca de pilão, lagarto recheado com cenoura, ao molho de cerveja e batatas gratinadas.
- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos água com e sem gás.
- **Sobremesa:** Mouse de maracujá.

4.2.10.4. Almoço ou Jantar 04

- **Entrada/salada:** salpicão de repolho branco e roxo, tomate, passas, pimentões coloridos e cebola, salada de folhas verde (agrião, alface roxa e rúcula), com molho de azeite acebolado e orégano.
- **Pratos Principais:** medalhão de filé mignon com molho de mostarda, frango assado (sobrecosta), purê de abóbora, fuzile a primavera.
- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.
- **Sobremesa:** sorvete de creme com calda quente de bananas

4.2.10.5. Almoço ou Jantar 05

- **Entrada/salada:** salada tropical (melão, abacaxi, maçã, palmito, presunto defumado, milho verde, uva passas, mostarda e maionese), salada a base de folhas verdes, kanni, azeitonas pretas, palmito e tomate cereja.



M. J.

Q.

R.

fuw. as

- **Pratos Principais:** Carne vermelha grelhada (picanha maturada), lasanha de frango ao molho branco e queijo, arroz branco, feijão, farofa de bacon, batata frita a palito.
- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás
- **Sobremesa:** Pavê de chocolate

4.2.10.6. Almoço ou Jantar 06

- **Entrada/salada:** Tabule e salada de macarrão gravatinha com tomate seco, azeitonas pretas picadas, queijo branco e ervas
- **Pratos Principais:** carne vermelha, do tipo ovino em pedaços assado com pasta de grão de bico, arroz marroquino, arroz branco, quibe assado, charutinho de folha de repolho, coalhada seca, pão sírio, medalhão de frango com bacon e pimentões coloridos.
- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.
- **Sobremesa:** torta de limão

4.2.10.7. Almoço ou Jantar 07

- **Entrada/salada:** salada de mil folhas com molho de limão, cebola, ervas regado com azeite
- **Pratos Principais:** Maria Izabel, farofa de banana, feijão empamonado, guisado a moda cuiabana com milho verde, mandioca e banana verde, abóbora madura (tipo cabotiá) refogada, arroz branco.
- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás
- **Sobremesa:** doce de furrundum com gengibre e creme de leite e torta de banana caramelizada.

4.2.10.8. Almoço ou Jantar 08

- **Entrada/salada:** salada de alface, rúcula, tomate e cebola e salada de atum, tomate e cenoura crua ralada, regado com shoyo, azeite e tempero.
- **Pratos Principais:** Lagarto recheado, peixe frito (ventrecha de pacu ou pintado em pedaços), peixe assado (pacu), mojica (pintado), farofa de banana, pirão, arroz branco.



- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02 tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.
- **Sobremesa:** doce mato-grossense seco e doce típico em caldas (goiaba ou caju), com creme de leite.

4.2.10.9. Almoço ou Jantar 09

- **Entrada/salada:** salada de folhas verdes com molho rose e maionese de batatas.
- **Pratos Principais:** costelinha de suíno com polenta, arroz branco, feijão, bolo de carne recheado com queijo, linguiça calabresa coberto com molho vermelho com ervilhas, suflê de cenoura, farofa de azeitonas.
- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.
- **Sobremesa:** bolo gelado toalha felpuda.

4.2.10.10. Almoço ou Jantar 10

- **Entrada/salada:** salada de alface crespa, rúcula, radicchio com molho de cebola ralada queijo parmesão em lascas, orégano, limão, sal e azeite.
- **Pratos Principais:** capeletti com presunto e queijo ao molho branco, gratinado, lasanha à bolonhesa, talharim alho e talharim alho e óleo com ervas, lagarto recheado com bacon, pimentões coloridos e cebola, arroz branco.
- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.
- **Sobremesa:** manjar de coco com calda de ameixa preta

4.2.10.11. Almoço ou Jantar 11

- **Entrada/salada:** salada de alface, azeitona, palmito, ovos, cebola e tomate.
- **Pratos Principais:** feijoada com carne seca, linguiça tipo paio, calabresa, bacon, costelinha de porco defumada e linguiça grossa, arroz (branco), farofa de ovos, couve com cubinhos de bacon, laranja descascada e cortada em pedaços, torresmo, molho vinagrete com e sem pimenta, pão francês com mostarda e alho.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.
- **Sobremesa:** pudim de leite condensado

4.2.10.12. Almoço ou Jantar 12

- **Entrada/salada:** berinjela escabeche e salada caprese
- **Pratos Principais:** bacalhau em postas a moda portuguesa ao forno regado ao azeite, arroz (branco) carne vermelha (maminha assada laminada ao molho de laranja), creme de abóbora, macarrão tipo concha recheado com ricota e espinafre.
- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás
- **Sobremesas:** mousse de chocolate.

4.2.10.13. Almoço ou Jantar 13

- **Entrada/salada:** acelga com cenoura, azeitonas pretas em rodela, iogurte natural, folhas de hortelã, sal e azeite.
- **Pratos Principais:** 08 tipos de carne (picanha, maminha fatiada, contra file, fraldinha, alcatra no sal, cupim, linguiça toscana, assa e coxinha de frango, arroz branco, abacaxi no espeto, farofa, mandioca cozida e maionese, vinagrete;
- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.
- **Sobremesa:** pavê de chocolate branco com frutas vermelhas.

4.2.10.14. Almoço ou Jantar 14

- **Entrada/salada:** quinoa, grão de bico, kani kani, manga e mix de folhas
- **Pratos Principais:** risoto de camarão com creme de limão siciliano, peixe linguado ao forno com alcaparras salpicado com coentro e salsa cebolinha, arroz branco, file mignon ao molho madeira com champignon acompanhado de batatas palha.
- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.



- **Sobremesa:** mousse de abacaxi com gelatina, creme de leite e leite condensado

4.2.10.15. Almoço ou Jantar 15

- **Entrada/salada:** Salada de alface americana, tomate, cenoura ralada, cebola, regado ao azeite e salada de legumes na manteiga (brócolis, vagem e ervilha).
- **Pratos Principais:** galinha com arroz, arroz branco, feijão com bacon, paçoca de pilão, lagarto recheado com cenoura, ao molho de cerveja e batatas gratinadas.
- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos água com e sem gás. A escolha de um tipo de refrigerante e/ou um tipo de água serão efetuadas quando da solicitação do cardápio.
- **Sobremesa:** Mouse de maracujá.

4.2.10.16. Almoço ou Jantar 16

- **Entrada/salada:** salada tropical (melão, abacaxi, maçã, palmito, presunto defumado, milho verde, uva passas, mostarda e maionese), salada a base de folhas verdes, kanni, azeitonas pretas, palmito e tomate cereja.
- **Pratos Principais:** Carne vermelha grelhada (picanha maturada), lasanha de frango ao molho branco e queijo, arroz branco, feijão, farofa de bacon, batata frita a palito.
- **Bebidas:** 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás. A escolha de um tipo de refrigerante e ou um tipo de água serão efetuadas quando da solicitação do cardápio.
- **Sobremesa:** Pavê de chocolate.

4.2.11. Os cardápios constantes dos itens 4.2.10.15 e 4.2.10.16, o SENAR solicitará que os itens sejam servidos em embalagem individual (marmitex individual com divisórias, para os pratos quentes, marmitex individual para saladas e doces, embalagem individual para refrigerante ou suco de lata e/ou água com ou sem gás).

4.2.12. Para os cardápios mencionados como **BUFFET TEMÁTICO**, deverão constar, no mínimo, os seguintes itens:



M. G.

Handwritten signatures and initials in blue ink.

4.2.12.1. Buffet Temático 01

- 02 (dois) tipos de doce (arroz doce e curau);
- 02 (dois) tipos de bolo típico (mandioca e milho);
- 02 (dois) tipos de canjica com e sem amendoim;
- 03 (três) tipos de docinhos típicos (paçoquinha, pé de moleque e maçã do amor);
- 02 (dois) tipos de espetinho (carne bovina, linguiça, frango ou queijo coalho) definido pelo SENAR;
- 02 (dois) tipos de pamonha, sal e doce - servir de colher ou em pedaços;
- 01(um) tipo de cachorro quente com molho vermelho com pão francês ou pão de leite e acompanhamentos de milho verde, catchup, maionese, queijo tipo mussarela e batata palha;
- 01(um) tipo de caldo quente acompanhado de torradas (mocotó, feijão, milho verde ou escaldado) - definido pelo SENAR;

Observação:

Todos os itens citados acima serão servidos em porção de acordo com a quantidade de pessoas contratadas.

Bebidas: 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás

4.2.12.2. Buffet Temático 02

- 03(três) tipos de petiscos - calabresa acebolada, filé acebolado, linguiça cuiabana; azeitona temperada, batatinha temperada, amendoim japonês salgado, salame ou queijo branco
- 03 (três) tipos de salgados fritos - croquete de carne, coxinha de frango, esfiha, quibe ou risólis
- 03 (três) tipos de guarnições (frango a passarinho, mandioca frita, banana à milanesa, polenta, iscas de peixe frito)
- 02 (dois) tipos de caldos quentes - feijão, mocotó, caldo verde, piranha com acompanhamentos de torradas, torresmo e bacon

Sobremesa: 02(dois) tipos de sobremesa mousse de chocolate e pavê de bolacha champagne.

Observação:

Os itens acima serão definidos pelo SENAR quando da solicitação dos serviços.



Bebidas: 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 01(um) tipo de coquetel de frutas sem álcool, 02(dois) tipos de água com e sem gás

4.2.13. Para os cardápios mencionados como **BUFFET – MESA DE LANCHE e PETIT FOUR**, deverão constar, no mínimo, os seguintes itens:

4.2.13.1. Buffet – Mesa De Lanche

02 (dois) tipos de sanduíche de pão baguete de 15 cm: (filé mignon, cebolas cortadas em rodela douradas em azeite, requeijão cremoso, tomate seco, rúcula e/ou alface, queijo mussarela e maionese) e outro de (presunto e queijo com pão baguete (15 cm), queijo fatiado, requeijão cremoso, lâminas de maçã, presunto fatiado e alface americana);

02 (dois) tipos de sanduíche natural de pão de forma: (frango desfiado no creme com maionese light, cebola picada, tomate picado, cenoura ralada, milho verde, salsinha e cebolinha) e outro 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 (três) tipos de mini pizzas – calabresa com catupiry, presunto, azeitonas verdes e catupiry e mini pizza vegetariana.

Bebidas: 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.

4.2.13.2. Petit Four

Biscoitos Salgados/Doces:

04(quatro) tipos de biscoitos doces e 04 tipos de biscoitos salgados

01(um) tipo de salgado assado

Bebidas:

03(três) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás

Observação:

Os itens acima serão definidos pelo SENAR quando da solicitação dos serviços.

Tempo de serviço de no mínimo 1 (uma) hora.



4.2.14. Para os cardápios mencionados como **COFFEE BREAK, LANCHE INDIVIDUAL e CAFÉ DA MANHÃ**, deverão constar, no mínimo, os seguintes itens:

4.2.14.1. Coffee Break 01

Salgados/Doces: pastel de carne, bolo de queijo, quibe assado, empada de palmito, sanduiches de pão de batata recheado com presunto, queijo, alface e requeijão, bolo de cenoura com calda de chocolate.

Frutas: 02(dois) tipos de frutas da época.

Bebidas: 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.

4.2.14.2. Coffee Break 02

Salgados/Doces: esfirra de carne, coxinha de frango com catupiry, enroladinho de salsinhas, croquete de peixe, baguete recheada com peito de peru defumado, mussarela, tomate e alface, bolo de laranja e bolo de chocolate.

Frutas: 03(três) tipos de frutas da época no palito (tipo espetinho)

Bebidas: 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.

4.2.14.3. Coffee Break 03

Salgados/Doces: empada de frango, quibe frito, mini pizza de calabresa com queijo, barquete com recheio de maionese, bolo de queijo cuiabano, gelatina colorida com leite condensado e creme de leite (sabores diversos).

Frutas: 02(dois) tipos de frutas da época

Bebidas: 02(dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.

4.2.14.4. Coffee Break 04

Salgados/Doces: bolo de arroz cuiabano, empada de frango cremoso, pastelzinho de carne frito, chipa de queijo tradicional e com goiabada, enroladinho de massa folhada presunto e queijo, croquete de carne com passas, sanduiche aberto de carne seca desfiada e vinagrete da terra, mini quiche de linguiça Cuiabana, doces típicos (pichê, rapadura de cana, furrundum ou doce de leite com creme de leite).

Frutas: salada de frutas da estação.



Bebidas: 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.

4.2.14.5 Lanche Individual 1 –

02(dois) tipos de opções de sanduíche com pão de 15cm, embalados individualmente

02 (dois) tipos opções de bolo/muffins embalada individualmente

01 (um) tipo de sobremesa embalada individualmente em pote com tampa

Salada de Frutas embalada individualmente em pote com tampa

Guardanapo em embalagem individual

02 (dois) tipos de opções de suco natural ou polpa, refrigerante e água com e sem gás.

Observação: A bebida deverá ser servida por garçom no aparador.

4.2.14.6 Lanche Individual 2 –

01(um) tipo de sanduíche com pão de 15cm embalado individualmente

01(um) tipo de Cookie ou fruta

01(um) tipo de bombom ou barra de cereal

01(um) tipo de suco de caixinha ou refrigerante em lata

Guardanapo embalado individualmente

Observação:

Todo o cardápio deverá ser servido em caixa de papel Kraft, papelão ou isopor contendo todos os itens.

A bebida deverá ser servida separadamente e gelada.

4.2.14.7. Café da Manhã 01

Salgados/Doces: cesta de pães variados (mini croissants, sete grãos, mini francês, mini –baguete de queijo, torradas), tábua de frios (queijo mussarela, queijo fresco, peito de peru e salaminho) torta de frango com palmito e requeijão cremoso, bolo de laranja, bolo de cenoura com calda de chocolate, geleia de morango ou abacaxi, manteiga com sal, requeijão cremoso.

Frutas: salada de frutas, mel, Granola e iogurte natural.

Bebidas: 02 tipos de suco natural, achocolatado quente, leite integral e água aromatizada.



4.2.14.8. Café da Manhã 02

Salgados/Doces: Pães: francês (50gr), pão de forma integral e convencional, presunto, mussarela, manteiga, requeijão cremoso, geleias de amora e abacaxi, sanduiche no baguete com peito de peru, queijo prato, alface e tomate, pão doce trancinha de coco, bolo de chocolate, bolo de fubá, ovos mexidos.

Frutas: 02 (dois) tipos de fruta da época.

Bebidas: 02 (dois) tipos de suco natural, 01 tipos de refrigerante diet, 01 refrigerantes convencional, leite quente e frio, iogurte em garrafa frutas vermelhas.

4.2.15. Para os cardápios mencionados como **BRUNCH** e **COQUETEL**, deverão constar, no mínimo, os seguintes itens:

4.2.15.1. Brunch 01

Salada: Mix de folhas tenras e selecionadas com manjeriço crocante, lascas de tomate seco e croutons ao orégano.

Pratos Quentes: Tiras de filet mignon ao molho funghi sobre mousseline de batata e panquecas de frango desfiado e cenoura relada; quiche espinafre com ricota e peito de peru.

Pratos frios: Canapés com folha de rúcula, tomate seco e mussarela de búfala.

Sobremesa: 04(quatro) tipos de petit - four (casadinho, sequilho de nata, mini sonho de creme e doce de leite).

Bebidas: 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.

4.2.15.2. Brunch 02

Salada: alface, azeitona, palmito, pickles, ovos, cebola, salaminho e tomate.

Pratos Quentes: risoto de carne seca e massa curta com molho 4 queijos.

Pratos frios: torta salgada fria.

Sobremesa: torta de abacaxi com coco.

Bebidas: 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01(um) tipo de refrigerante diet, 02(dois) tipos de refrigerante convencional, 02(dois) tipos de água com e sem gás.

4.2.15.3. Coquetel 01

Salgados: 02 tipos de salgados fritos e 04 tipos de salgados de forno.



Pratos Quentes: Caldo quente ou consumê com acompanhamento de torradas e risoto

Pratos frios: 04 tipos de canapés frios.

Bebidas: 02 (dois) tipos de coquetel de frutas sem álcool, 01 (um) tipo de suco natural ou polpa, 01 (um) tipo de refrigerante diet, 02 (dois) tipos de refrigerante convencional, 02 (dois) tipos de água com e sem gás e gelo cubo.

4.2.15.4. Coquetel 02

Salgados: 02 tipos de salgados fritos e 03 tipos de salgados de forno.

Pratos Quentes: Caldo quente ou consumê e risoto.

Pratos frios: 03 tipos de canapés frios, 01 tipos tábuas de frios com no mínimo 03 tipos de queijos, salame, copa, presunto e peito de peru, 01 tipos de mousse salgado, 02 tipos de patês, 01 tipo de cesta de pães contendo mini pão francês, mini baquete, mini pão sírio, mini pão de batata, mini pão italiano, mini pão português e torradas).

Bebidas: 02 (dois) tipos de coquetel de frutas sem álcool, 02 (dois) tipos de suco natural ou polpa, 01 (um) tipo de refrigerante diet, 02 (dois) tipos de refrigerante convencional, 02 (dois) tipos de água com e sem gás e gelo cubo.

4.2.16. Para o transporte de alimentos, os produtos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta.

4.2.17. O transporte dos alimentos deverá ser feito em veículo utilitário em estado impecável de limpeza, com compartimentos apropriados para o transporte de alimentos, conforme legislação vigente.

4.18 DO LOCAL DE ENTREGA, DO PRAZO E DO RECEBIMENTO

4.18.1 O(s) produto(s)/serviço(s) deverão ser entregues/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 **04 (quatro) dias** para evento de menor porte com até **500 (quinhentas) pessoas**, ultrapassando este volume a comunicação será realizada com antecedência de **07 (sete) dias**, a contar do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento.

4.18.1.1 Os serviços serão cobrados na modalidade "por pessoa", sendo o **quantitativo mínimo a ser solicitado por evento o de 5 pessoas**.

4.19. As solicitações serão realizadas periodicamente ou eventualmente, de acordo com a necessidade e conveniência do **SENAR/MT**, durante a vigência da



contratação, através de colaborador previamente autorizado, os quais solicitarão os produtos junto à empresa vencedora, mediante Ordem de Fornecimento;

4.20 A CONTRATADA deverá reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no total ou em parte, os serviços/produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, **IMEDIATAMENTE**, às suas custas, a contar da notificação, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

4.20.1 Após a CONTRATADA realizar a entrega/regularização dos serviços/produtos com as falhas e irregularidades apontadas na notificação, o **SENAR/MT** efetuará novamente a verificação da conformidade consoante o contratado;

4.21. Os serviços/produtos serão recebidos **provisoriamente** pelo responsável pelo recebimento, para posterior comprovação da conformidade, quantidade do objeto. Adiante, os serviços/produtos serão recebidos **definitivamente** por uma pessoa especialmente designada para esse fim, após comprovação da qualidade do objeto e consequente aceitação, impreterivelmente no **prazo de até 5 (cinco) dias úteis**, contados da data da entrega;

4.22 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da falha no fornecimento/execução da contratação;

CLÁUSULA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

5.1. Incumbirá ao SENAR-MT providenciar a publicação do extrato desta Ata de Registro de Preços no site www.senarmt.org.br, que é condição indispensável para sua eficácia.

CLÁUSULA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

6.1. As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:

I. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo a presente Ata de Registro de Preços.

II. Vinculam-se a esta Ata, para fins de análise técnica, jurídica e decisão superior, o Edital de Pregão Presencial 073/2021/SENAR-MT e seus anexos, as propostas das classificadas e o Processo nº 31437/2021.

III. É vedado caucionar ou utilizar a presente Ata de Registro de Preços para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização do SENAR-MT.

IV. A(s) EMPRESA(S) se obriga(m) a entregar os produtos, constantes na presente Ata de Registro de Preços nos moldes descritos no Edital de Pregão Presencial nº 073/2021/SENAR-MT e na medida das necessidades do SENAR-MT;



V.O presente Registro de Preço poderá ser objeto de adesão por outra Administração do SENAR (Regional ou Central) e/ou por outro serviço social autônomo, respeitada as condições impostar no Edital de Pregão Presencial nº 073/2021/SENAR-MT.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS HIPÓTESES DE CANCELAMENTO

7.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito, nas seguintes situações:

I. Quando a EMPRESA não cumprir as obrigações constantes no Edital de Pregão Presencial nº 073/2021/SENAR-MT;

II. Quando a EMPRESA der causa a rescisão administrativa do Contrato (ou instrumento que o substitua) decorrente deste Registro de Preços;

III. em qualquer hipóteses de inexecução total ou parcial do Contrato (ou instrumento que o substitua) decorrente deste Registro de Preços;

IV. os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

V. por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas.

7.2 Ocorrendo cancelamento do preço registrado, a EMPRESA será informada por correspondência, a qual será juntada ao processo da presente Ata.

7.3. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da EMPRESA, a comunicação será feita através do site do SENAR-MT, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

7.4. A solicitação da EMPRESA para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pelo SENAR-MT, facultando-se a esta neste caso, a aplicação das penalidades previstas nesta ATA e no Edital.

7.5. Havendo o cancelamento do preço registrado, cessarão todas as atividades da EMPRESA, relativas ao fornecimento do Item.

7.6. Caso o SENAR-MT não se utilize da prerrogativa de cancelar esta Ata, a seu exclusivo critério, poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que a EMPRESA cumpra integralmente a condição contratual infringida.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

8.1. Se a empresa vencedora, 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.

8.2. Ficará impedida de licitar e contratar com o SENAR-MT pelo prazo de até 2 (anos) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral da contratação e da aplicação de multa de **até 20% (vinte por cento)** sobre o valor total anual contratado, a CONTRATADA que:

- 8.2.1.** Apresentar documentação falsa;
- 8.2.2.** Fraudar a execução da contratação;
- 8.2.3.** Comportar-se de modo inidôneo;
- 8.2.4.** Cometer fraude fiscal; ou
- 8.2.5.** Fizer declaração falsa.

8.3. Para os fins do item 8.2.3, reputar-se-ão inidôneos a CONTRATADA que concorrer para os seguintes atos:

8.3.1. Admitir, possibilitar ou dar causa a qualquer modificação ou vantagem, inclusive prorrogação contratual, em favor do adjudicatário, durante a execução das contratações celebrados com o SENAR-MT, sem autorização em norma interna, no ato convocatório da licitação ou nos respectivos instrumentos contratuais ou equivalentes, ou, ainda, pagar fatura com preterição da ordem cronológica de sua exigibilidade;

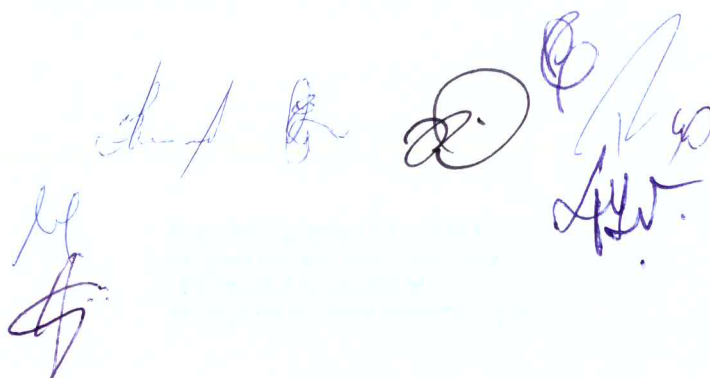
8.3.2. Tendo comprovadamente concorrido para a consumação da ilegalidade, obtém vantagem indevida ou se beneficia, injustamente, das modificações ou prorrogações contratuais;

8.3.3. Fraudar, em prejuízo da Fazenda Pública, licitação instaurada para aquisição ou venda de bens ou mercadorias, ou contrato dela decorrente que: elevando arbitrariamente os preços; vendendo, como verdadeira ou perfeita, mercadoria falsificada ou deteriorada; entregando uma mercadoria por outra; alterando substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida; tornando, por qualquer modo, injustamente, mais onerosa a proposta ou a execução da contratação;

8.3.4. Empresas que tenham sido consideradas suspensas e/ou inidôneas por qualquer entidade integrante do Sistema "S";

8.3.5. Empresas inscritas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) mantido pela Controladoria-Geral da União.

8.4. Nos casos de **retardamento**, de **falha na execução do contrato ou instrumento equivalente**, de **inexecução parcial ou total** do objeto, garantida a



ampla defesa, a CONTRATADA poderá ser apenada, isoladamente, ou juntamente com as multas definidas nos itens abaixo e nas tabelas **1** e **2** do item 8.10, com as seguintes penalidades:

8.4.1. Advertência;

8.4.2. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a SENAR-MT, por prazo não superior a dois anos;

8.4.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o SENAR-MT enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir o SENAR-MT pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior; ou

8.4.4. Impedimento de licitar e contratar com o SENAR-MT, pelo prazo de até dois anos.

8.5. Configurar-se-á o retardamento da execução quando a CONTRATADA:

8.5.1. Atrasar a entrega/execução, sem causa justificada, dos produtos/serviços objeto da contratação após o 1º (primeiro) dia corrido da data estipulada para o fornecimento/execução;

8.6. Configurar-se-á a falha na execução da contratação quando a ADJUDICATÁRIA se enquadrar em qualquer das situações previstas na tabela **2** do item 8.10, respeitada a graduação de infrações conforme a tabela **1** no referido item.

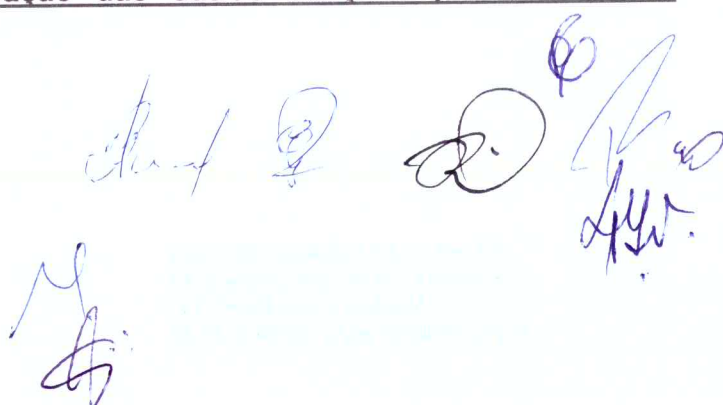
8.7. Configurar-se-á a inexecução parcial do objeto quando a CONTRATADA:

8.7.1. Não entregar/executar, sem causa justificada, na totalidade os produtos/serviços solicitados na respectiva Ordem de Fornecimento no prazo estipulado;

8.8. Configurar-se-á a inexecução total do objeto quando a CONTRATADA:

8.8.1. Não entregar/executar, sem causa justificada, na totalidade os produtos/serviços solicitados na respectiva Ordem de Fornecimento após 1 (um) dia corrido da data final estipulado para o fornecimento/execução dos produtos/serviços.

8.9. A contratação poderá ser rescindida unilateralmente pelo SENAR-MT, nos casos de falha na execução, inexecução parcial ou inexecução total do objeto, sem prejuízo da aplicação das outras sanções previstas e em



legislação específica.

8.10. Pelo descumprimento das obrigações desta contratação, o SENAR-MT aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	5% sobre o valor da ordem de fornecimento
2	10% sobre o valor da ordem de fornecimento
3	20% sobre o valor da ordem de fornecimento

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais;	3
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, o fornecimento dos produtos/serviços;	2
3	Recurse-se a entregar os produtos/serviços conforme solicitado na Ordem de Fornecimento	3
4	Retardamento na execução do objeto contratado	1
5	Inexecução Parcial do objeto contratado	2
6	Inexecução Total do objeto contratado	3
Para os itens a seguir, deixar de:		
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do colaborador designado como fiscal	2
8	Substituir os produtos que estiverem em desacordo com o pactuado nos itens 3, 4 e 7 do termo de referência	2



[Handwritten signatures and initials in blue ink]

9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo contratante	1
---	---	---

8.11. O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA.

8.11.1. Se o valor a ser pago à CONTRATADA não for suficiente para cobrir o valor da multa, fica a mesma obrigada a recolher a importância devida no prazo de 5 (cinco) dias, contados de sua intimação.

8.11.2. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA à CONTRATANTE, o débito será encaminhado ao Órgão competente para inscrição em dívida ativa, podendo, ainda o SENAR-MT proceder à cobrança judicial da multa.

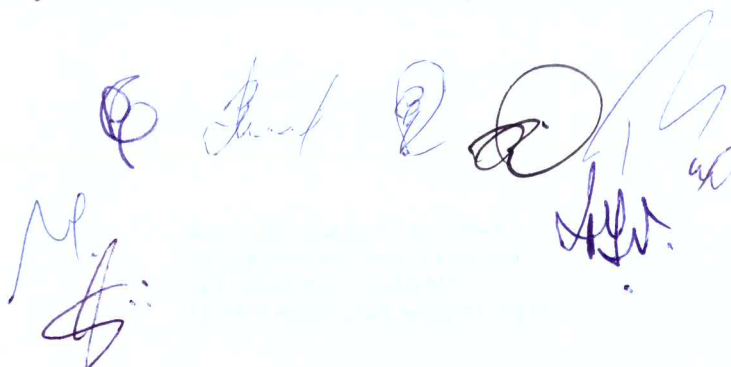
8.12. Na hipótese de reincidência pela aplicação das penalidades de grau 3, restará caracterizada a inexecução total da Contratação, podendo ensejar a rescisão unilateral do ajustado.

8.13. As penalidades aplicadas só poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito, força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo do SENAR-MT.

8.14. As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar ao SENAR-MT.

CLÁUSULA NONA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1. O CONTRATANTE designa neste ato, na qualidade de **GESTORES** da presente contratação, o Superintendente do SENAR, **Sr. Francisco Olavo Pugliesi de Castro**, a Assessora Executiva, **Sra. Vera Lúcia Gomes de Oliveira**, o Assessor de Relações Sindicais, **Sr. Benedito Francisco de Almeida**, o Assessor de relações Institucionais, **Sr. Rogério Romanini**, o Diretor de Operações, **Sr. Carlos Augusto Zanata**, a Gerente de Inteligência e Relações com o Mercado, **Sra. Claudia Cristina Neves da Luz Borges**, a Assessora de Imprensa, **Sra. Elaine Luzia Perassoli**, o Gerente de Licitações e Contratos, **Sr. Ronaldo Ibarra Papa** e o Assessor Jurídico, **Sr. Ronaldo Coelho Damin**, cujas responsabilidades serão supervisionar as atividades especificadas neste instrumento, aceitar e aprovar, em nome do CONTRATANTE, os relatórios e outros documentos entregues, assim como receber e atestar faturas para pagamento, controlar vigência e as demais responsabilidades a que competem ao da contratação, e como **FISCAL**, a Coordenadora da Equipe de Apoio Administrativo., **Sra. Neisa Monteiro Cardozo** responsável pela atividade de controle, inspeção sistemática do objeto ora contratados, e das obrigações inerentes

a este instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORO

10.1. As partes contratantes elegem o foro de Cuiabá-MT como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da Ata de Registro de Preços firmado a partir dessa Ata de Registro de Preços, inclusive os casos omissos, que não puderem ser resolvidos pela via administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem de acordo, as partes firmam a presente Ata de Registro de Preços, em 02 (duas) vias de igual teor e forma para um só efeito legal, ficando uma via arquivada na sede do SENAR-MT.

Cuiabá/MT, 17 de dezembro de 2021.


NORMANDO CORRAL
PRESIDENTE DO CONSELHO
ADMINISTRATIVO
SENAR-MT
PAULO VITOR POUSO DE OLIVEIRA
FESTAS E ARTIGOS DE ÉPOCA LTDA
FORNECEDOR
FRANCISCO OLAVO PUGLIESI DE CASTRO
GESTOR
VERA LÚCIA GOMES DE OLIVEIRA
GESTOR
BENEDITO FRANCISCO DE ALMEIDA
GESTOR
ROGÉRIO ROMANINI
GESTOR



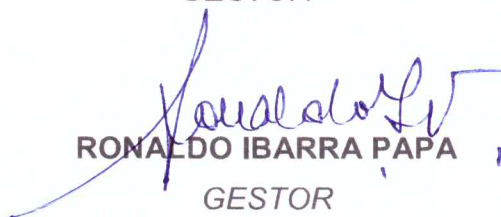
CARLOS AUGUSTO ZANATA
GESTOR



CLAUDIA CRISTINA NEVES DA LUZ BORGES
GESTOR



ELAINE LUZIA PERASSOLI
GESTOR



RONALDO IBARRA PAPA
GESTOR



RONALDO COELHO DAMIN
GESTOR



NEISA MONTEIRO CARDOZO
FISCAL

Testemunhas:

1º: _____
NOME: _____
RG: _____

2º: _____
NOME: _____
RG: _____

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 130/2021/SENAR-MT
Pregão Presencial nº 073 /2021/SENAR-MT
Processo nº 31437/2021