



21/09/2022 15:07

GPWFB SFMA





1. TERMO DE REFERÊNCIA / PROJETO BÁSICO Nr 053/COH/2022

2. Dados do Projeto / Convênio ou Instrumento Equivalente:

- 2.1. Nome do Projeto: Não se aplica.
- 2.2. Número do Convênio ou Instrumento Equivalente: Não se aplica
- 2.3. Meta / Etapa: Não se aplica. 2.4. Componente / Ação: Não se aplica.
- 2.5. SICONV: Não
- 2.6. GEO-OBRAS: Não

3. Informações Orçamentárias:

- 3.1. Programa: 393 3.2. Função: 18
- 3.3. Unidade Orçamentária: 27101
- 3.4. Subfunção: 544 3.5. Ação: 2440
- 3.6. Etapa/Medida/Tarefa: 1/3

4. Unidade demandante:

COORDENADORIA DE ORDENAMENTO HÍDRICO-COH - SEMA MT

Telefone: 3613-7306 7256

5. Fiscal do Contrato:

5.1. Fiscal Titular: Lilian Fatima de Moura Apoitia 5.2. Fiscal Substituto: Sibelle Christine Glaser Jakobi

6. Informações fin	anceiras:				
Projeto/Atividade	/Ação Fonte	Regiã	o Classificação o	da Despesa	Valor(R\$)
2022					
2440	195	9900	3.3.90.30.057		22.000,00
2440	195	9900	3.3.90.39.026		3.000,00
2440	195	9900	3.3.90.30.057		770,00
				Total	25.770,00
				Total Geral	25.770,00

6.3. Origem do recurso: Não se aplica

Contratação de empresa especializada no fornecimento de coquetel, sob demanda, para atender a Secretaria do Estado de Meio Ambiente na realização do XI Seminário de Recursos Hídricos e Contratação de Hospedagem em apartamento standart single, incluso café da manhã e fornecimento de refeição (jantar a la carte).

7.1. Especificação detalhada do objeto:

- 1. Fornecer, transportar e entregar os alimentos e as bebidas que serão servidos no evento e todos os materiais e utensílios necessários de buffet (inclusive para a manutenção dos alimentos e bebidas na temperatura adequada para o consumo), bem como a quantidade adequada de produtos;
- 2. Os utensílios deverão incluir copos de vidro e pratos de porcelana branca em quantidade adequada conforme estimativa de participantes no coquetel que é
- 3. Deverá haver um responsável por parte da Contratada, desde a entrega dos produtos e dos materiais a serem utilizados no evento até o encerramento do mesmo, para fazer o recebimento e coordenar os trabalhos;
- 4. Se responsabilizar pela reposição dos alimentos à mesa, quando necessário, durante o tempo de duração do coquetel;
- 5. A contratada será responsável pela organização, montagem, manutenção e desmontagem da mesa e disposição dos alimentos na mesma, atendendo a solicitações da contratante quando houver, incluindo-se a reposição dos alimentos quando necessário;
- 6. Estar com tudo organizado, montado e servido 30 (trinta) minutos antes do horário previsto para o início do evento, devendo a sua equipe estar uniformizada e preparada para a realização do evento;
- 7. Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da copa e locais onde o serviço foi realizado, e recolher o lixo e os utensílios utilizados logo após o evento;
- 8. Responsabilizar-se por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho com os profissionais contratados, previstos na legislação vigente, sejam de âmbito trabalhista, previdenciário, social e securitário.
- $9.\$ Providenciar as mesas ou aparadores para colocação das louças e dos alimentos a serem oferecidos no evento.

Lote 02: Hospedagem e jantar a la carte

gpweb.sema.mt.go

Assinado digitalmente por ILZA FERREIRA DA PAZ - Coordenadora Financeira / CFIN - 22/09/2022 às

Assinado com senha por LORENA MOREIRA NICOCHELLI PASCOTTO - ANALISTA DE MEIO AMBIENTE L 10083/2014 / COH - 21/09/2022 às 15:51:06, LUIZ HENRIQUE MAGALHAES NOQUELLI - Superintendente de Recursos Hídricos / SURH - 21/09/2022 às 15:55:56, FATIMA APARECIDA DE CARVALHO - Coordenadora de Orçamento / COR - 21/09/2022 às 18:40:35 e VALDINEI VALERIO DA SILVA - Ordenador de Despesa / GSAAS - 22/09/2022 às 08:34:33.

Documento Nº: 4452752-6865 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4452752-6865









21/09/2022 15:07

GPWFB SFMA

A hospedagem deve conter: ar condicionado, TV colorida, frigobar, banheiro privativo e telefone.

Os serviços de hospedagem e alimentação serão licitados em lote único, de modo que serão obrigatoriamente prestados por uma única empresa, tendo em vista a necessidade da alimentação ocorrer no mesmo local de hospedagem

O hotel deverá possuir, em suas dependências, restaurante com servico de café da manhã, almoco e jantar,

O jantar será fornecido através do serviço à la carte disponível no hotel, que deverá ter água, sucos e refrigerante incluídos.

O serviço de alimentação deverá oferecer opções variadas de pratos quentes e frios, com carnes, saladas e massas diversas.

As despesas de frigobar, telefone, lavanderia, serviço de quarto, bem como outros serviços não previstos neste Termo de Referência serão pagas pelos hóspedes, diretamente no balção do hotel

Caso haja previsão de taxa, na prestação do serviço, tal informação deverá ser previamente inserida no valor apresentado pela CONTRATADA.

A SEMA não pagará no show em caso de cancelamento ou redução do número de hóspedes desde que feito através de e-mail, até às 18h do dia anterior da nospedagen

8. Planilha Descritiva do Obieto:

Descrição	Un.	Valor Unit.	Unit. Atual		Qnt. Meses	Código SIAG	ND	Total
Passas; Crepe de Frango e Catupiry; Hamburguinho Gourmet; Mini Quiche de Alho	Por Pessoa (PP)	R\$ 55,00		400,00	1	cadastrar		R\$ 22.000,00
HOSPEDAGEM EM APARTAMENTO STANDART SINGLE COM AR	diária	R\$ 300,00		10,00	1	1049958		R\$ 3.000,00
REFEIÇÕES À LA CARTE (JANTAR), DISPONÍVEL NO RESTAURANTE DO HOTEL, QUE DEVERÁ TER ÁGUA, SUCO E REFRIGERANTE INCLUÍDOS.	serviço	R\$ 77,00		10,00	1	A CADASTRAR		R\$ 770,00
	Coquetel contendo: Água Mineral Sem Gás; Refrigerante Diet e Convencional de boa qualidade; Dois tipo de suco natural de frutas de boa qualidade; Gelo em Cubo e Britado; Saladinha de Capresi com Orichiette, Rúcula, Tomate Seco e Queijo; Barquetes com Salpicão de Frango; Sanduíche Natural de Ricota, Cenoura e Passas; Crepe de Frango e Catupiry; Hamburguinho Gourmet; Mini Quiche de Alho Poró; Mini Quiche de Camarão; Quibe assado recheado com Cebolas e Amêndoas; Penne a Putanesca; Panelinha de Carne Seca com Banana e Arroz Sem Sal. Mini Pudim de Leite Condensado; Tacinhas de Musse de Maracujá; mini brownies; Palha Italiana; Bombom de Uva; Bombom de Morango. Utensílios necessários. HOSPEDAGEM EM APARTAMENTO STANDART SINGLE COM AR CONDICIONADO, TV COLORIDA, FRIGOBAR, BANHEIRO PRIVATIVO, TELEFONE, INCLUSO CAFÉ DA MANHÁ. CUIJABÁ E VÁRZEA GRANDE/MT. DIÁRIA. REFEIÇÕES À LA CARTE (JANTAR), DISPONÍVEL NO RESTAURANTE DO HOTEL, QUE DEVERÁ TER ÁGUA, SUCO	Coquetel contendo: Água Mineral Sem Gás; Refrigerante Diet e Convencional de boa qualidade; Dois tipo de suco natural de frutas de boa qualidade; Gelo em Cubo e Britado; Saladinha de Capresi com Orichiette, Rúcula, Tomate Seco e Queijo; Barquetes com Salpicão de Frango; Sanduíche Natural de Ricota, Cenoura e Passas; Crepe de Frango e Catupiry; Hamburguinho Gourmet; Mini Quiche de Alho Poró; Mini Quiche de Camarão; Quibe assado recheado com Cebolas e Amêndoas; Penne a Putanesca; Panelinha de Carne Seca com Banana e Arroz Sem Sal. Mini Pudim de Leite Condensado; Tacinhas de Musse de Maracujá; mini brownies; Palha Italiana; Bombom de Uva; Bombom de Morango. Utensílios necessários. HOSPEDAGEM EM APARTAMENTO STANDART SINGLE COM AR CONDICIONADO, TV COLORIDA, FRIGOBAR, BANHEIRO PRIVATIVO, TELEFONE, INCLUSO CAFÉ DA MANHA. CUIABA E VÁRZEA GRANDE/MT. DIÁRIA. REFEIÇÕES À LA CARTE (JANTAR), DISPONÍVEL NO RESTAURANTE DO HOTEL, Serviço QUE DEVERÁ TER, ÁGUA, SUCO E	Coquetel contendo: Água Mineral Sem Gás; Refrigerante Diet e Convencional de boa qualidade; Dois tipo de suco natural de frutas de boa qualidade; Gelo em Cubo e Britado; Saladinha de Capresi com Orichiette, Rúcula, Tomate Seco e Queijo; Barquetes com Salpicão de Frango; Sanduíche Natural de Ricota, Cenoura e Passas; Crepe de Frango e Catupiry; Hamburguinho Gourmet; Mini Quiche de Alho Poró; Mini Quiche de Camarão; Quibe assado recheado com Cebolas e Amêndoas; Penne a Putanesca; Panelinha de Carne Seca com Banana e Arroz Sem Sal. Mini Pudim de Leite Condensado; Tacinhas de Musse de Maracujá; mini brownies; Palha Italiana; Bombom de Uva; Bombom de Morango. Utensílios necessários. HOSPEDAGEM EM APARTAMENTO STANDART SINGLE COM AR CONDICIONADO, TV COLORIDA, FRIGOBAR, BANHEIRO PRIVATIVO, TELEFONE, INCLUSO CAFÉ DA MANHÁ. CUJABÁ E VÁRZEA GRANDE/MT. DIÁRIA. REFEIÇÕES À LA CARTE (JANTAR), DISPONÍVEL NO RESTAURANTE DO HOTEL, QUE DEVERÁ TER, ÁGUA, SUCO R\$ 77,00	Coquetel contendo: Água Mineral Sem Gás; Refrigerante Diet e Convencional de boa qualidade; Dois tipo de suco natural de frutas de boa qualidade; Gelo em Cubo e Britado; Saladinha de Capresi com Orichiette, Rúcula, Tomate Seco e Queijo; Barquetes com Salpicão de Frango; Sanduíche Natural de Ricota, Cenoura e Passas; Crepe de Frango e Catupiry; Hamburguinho Gourmet; Mini Quiche de Alho Poró; Mini Quiche de Camarão; Quibe assado recheado com Cebolas e Amêndoas; Penne a Putanesca; Panelinha de Carne Seca com Banana e Arroz Sem Sal. Mini Pudim de Leite Condensado; Tacinhas de Musse de Maracujá; mini brownies; Palha Italiana; Bombom de Uva; Bombom de Morango. Utensílios necessários. HOSPEDAGEM EM APARTAMENTO STANDART SINGLE COM AR CONDICIONADO, TV COLORIDA, FRIGOBAR, BANHEIRO PRIVATIVO, TELEFONE, INCLUSO CAFÉ DA MANHÃ. CULABA E VÁRZEA GRANDE/MT. DIÁRIA. REFEIÇÕES À LA CARTE (JANTAR), DISPONÍVEL NO RESTAURANTE DO HOTEL, QUE DEVERÁ TER ÁGUA, SUCO E	Coquetel contendo: Água Mineral Sem Gás; Refrigerante Diet e Convencional de boa qualidade; Dois tipo de suco natural de frutas de boa qualidade; Gelo em Cubo e Britado; Saladinha de Capresi com Orichiette, Rúcula, Tomate Seco e Queijo; Barquetes com Salpicão de Frango; Sanduíche Natural de Ricota, Cenoura e Passas; Crepe de Frango e Catupiry; Hamburguinho Gourmet; Mini Quiche de Alho Poró; Mini Quiche de Camarão; Quibe assado recheado com Cebolas e Amêndoas; Penne a Putanesca; Panelinha de Carne Seca com Banana e Arroz Sem Sal. Mini Pudim de Leite Condensado; Tacinhas de Musse de Maracujá; mini brownies; Palha Italiana; Bombom de Uva; Bombom de Morango. Utensílios necessários. HOSPEDAGEM EM APARTAMENTO STANDART SINGLE COM AR CONDICIONADO, TV COLORIDA, FRIGOBAR, BANHEIRO PRIVATIVO, TELEFONE, INCLUSO CAFÉ DA MANHA. CUIABA E VÁRZEA GRANDE/MT. DIÁRIA. REFEIÇÕES À LA CARTE (JANTAR), DISPONÍVEL NO RESTAURANTE DO HOTEL, QUE DEVERÁ TER, ÁGUA, SUCO E	Coquetel contendo: Água Mineral Sem Gás; Refrigerante Diet e Convencional de boa qualidade; Dois tipo de suco natural de frutas de boa qualidade; Gelo em Cubo e Britado; Saladinha de Capresi com Orichiette, Rúcula, Tomate Seco e Queijo; Barquetes com Salpicão de Frango; Sanduíche Natural de Ricota, Cenoura e Passas; Crepe de Frango e Catupiry; Hamburguinho Gourmet; Mini Quiche de Alho Poró; Mini Quiche de Camarão; Quibe assado recheado com Cebolas e Amêndoas; Penne a Putanesca; Panelinha de Carne Seca com Banana e Arroz Sem Sal. Mini Pudim de Leite Condensado; Tacinhas de Musse de Maracujá; mini brownies; Palha Italiana; Bombom de Uva; Bombom de Morango. Utensílios necessários. HOSPEDAGEM EM APARTAMENTO STANDART SINGLE COM AR CONDICIONADO, TV COLORIDA, FRIGOBAR, BANHEIRO PRIVATIVO, TELEFONE, INCLUSO CAFÉ DA MANHÁ. CUJABA E VÁRZEA GRANDE/MT. DJÁRIA. REFEIÇÕES À LA CARTE (JANTAR), DISPONÍVEL NO RESTAURANTE DO HOTEL, QUE DEVERÁ TER, ÁGUA, SUCO E	Coquetel contendo: Água Mineral Sem Gás; Refrigerante Diet e Convencional de boa qualidade; Dois tipo de suco natural de frutas de boa qualidade; Gelo em Cubo e Britado; Saladinha de Capresi com Orichiette, Rúcula, Tomate Seco e Queijo; Barquetes com Salpicão de Frango; Sanduíche Natural de Ricota, Cenoura e Passas; Crepe de Frango e Catupiry; Hamburguinho Gourmet; Mini Quiche de Alho Poró; Mini Quiche de Camarão; Quibe assado recheado com Cebolas e Amêndoas; Penne a Putanesca; Panelinha de Carne Seca com Banana e Arroz Sem Sal. Mini Pudim de Leite Condensado; Tacinhas de Musse de Maracujá; mini brownies; Palha Italiana; Bombom de Uva; Bombom de Morango. Utensílios necessários. HOSPEDAGEM EM APARTAMENTO STANDART SINGLE COM AR CONDICIONADO, TV COLORIDA, FRIGOBAR, BANHEIRO PORDATIONADO, TV COLORIDA, FRIGOBAR, BANHEIRO PORDATIVO, TELEFONE, INCLUSO CAFÉ DA MANHÁ. CUIABÁ E VÁRZEA GRANDE/MT. DIÁRIA. REFEIÇÕES À LA CARTE (JANTAR), DISPONÍVEL NO RESTAURANTE DO HOTEL, QUE DEVERÁ TER, ÁGUA, SUCO E	Coquetel contendo: Água Mineral Sem Gás; Refrigerante Diet e Convencional de boa qualidade; Dois tipo de suco natural de frutas de boa qualidade; Gelo em Cubo e Britado; Saladinha de Capresi com Orichiette, Rúcula, Tomate Seco e Queijo; Barquetes com Salpicão de Frango; Sanduíche Natural de Ricota, Cenoura e Passas; Crepe de Frango e Catupiry; Hamburguinho Gourmet; Mini Quiche de Alho Poró; Mini Quiche de Camarão; Quibe assado recheado com Cebolas e Amêndoas; Penne a Putanesca; Panelinha de Carne Seca com Banana e Arroz Sem Sal. Mini Pudim de Leite Condensado; Tacinhas de Musse de Maracujá; mini brownies; Palha Italiana; Bombom de Uva; Bombom de Morango. Utensílios necessários. HOSPEDAGEM EM APARTAMENTO STANDART SINGLE COM AR CONDICIONADO, TV COLORIDA, FRIGOBAR, BANHEIRO ONDICIONADO, TV COLORIDA, FRIGOBAR, BANHEIRO PORTATIVO, TELEFONE, INCLUSO CAFE DA MANHĀ. CUIJABĀ E VĀRZEA GRANDE/MT. DIÁRIA. REFEIÇÕES À LA CARTE (JANTAR), DISPONÍVEL NO RESTAURANTE DO HOTEL, QUE DEVERÁ TER, ÁGUA, SUCO E

9. Justificativa da Aquisição:

9.1. Justificativa Técnica:

A contratação visa atender à demanda na realização do XI Seminário de Recursos Hídricos oriunda das atividades regulamentares da Superintendência de Recursos Hídricos da Secretaria de Meio Ambiente do Estado de Mato Grosso (SEMA-MT) proporcionando uma recepção agradável para todos os participantes e disponibilizando hospedagem para palestrantes e colaboradores de outros Estados.

9.2. Justificativa do Ouantitativo:

A contratação é nova. O quantitativo prevê atender os 400 participantes na cerimônia de abertura do Seminário, além de colaboradores envolvidos na organização do evento. As 10 diárias de hospedagem serão para 5 pessoas que foram convidadas para contribuírem por 2 dias no evento, essa quantidade pode ser redistribuída de acordo com a confirmação dos convidados.

10. Resultados Esperados:

Como beneficio direto, a Superintendência de Recursos Hídricos almeja que as aquisições atendam às necessidades do XI Seminário de Recursos Hídricos com fornecimento de coquetel composto de produtos de qualidade e preço justo, visando oferecer um ambiente agradável e receptivo a todos os participantes do evento.

Quanto à hospedagem, espera-se que seja ofertado aos convidados do evento uma estadia agradavel, onde possam descansar e se preparar para sua participação no evento, ministrando sua palestra.

11. Público Alvo:

Membros dos comitês de bacia hidrográfica constituídos no Estado, gestores públicos, técnicos envolvidos com a temática, lideranças comunitárias, representantes da sociedade civil e autoridades em geral.

gpweb.sema.mt.gc

Assinado digitalmente por ILZA FERREIRA DA PAZ - Coordenadora Financeira / CFIN - 22/09/2022 às

Assinado com senha por LORENA MOREIRA NICOCHELLI PASCOTTO - ANALISTA DE MEIO AMBIENTE L 10083/2014 / COH - 21/09/2022 às 15:51:06, LUIZ HENRIQUE MAGALHAES NOQUELLI - Superintendente de Recursos Hídricos / SURH - 21/09/2022 às 15:55:56, FATIMA APARECIDA DE CARVALHO - Coordenadora de Orçamento / COR - 21/09/2022 às 18:40:35 e VALDINEI VALERIO DA SILVA - Ordenador de Despesa / G\$AAS - 22/09/2022 às 08:34:33.

Documento Nº: 4452752-6865 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4452752-6865









21/09/2022 15:07

GPWFB SFMA

12. Requisitos para apresentação da proposta:

12.1. Materiais informativos e/ou amostra a serem apresentados pela empresa:

Não se aplica

12.2. Necessita de vistoria?

12.3. Perfil da Empresa e/ou do Profissional a ser contratada:

A Empresa contratada para fornecimento de coquetel deverá possuir alvará de funcionamento e alvará sanitário válidos.

A empresa contratada para ofertar os servicos de hospedagem deverá possuir alvará de funcionamento e do Corpo de Bombeiros válidos.

REQUISITOS ESPECÍFICOS DA HABILITAÇÃO PARA O SERVIÇO DE HOSPEDAGEM:

- Cadastro da licitante junto ao Ministério do Turismo sistema Cadastur, na forma e nas condições fixadas na Lei 11.771/2008.
- 1.1) A Licitante deverá se enquadrar em uma das naturezas: Meio de Hospedagem ou Agência de Turismo, consoante aos artigos: 21 (define-se prestadores de serviços turísticos, incluindo meios de hospedagem, agências de turismo, etc.), 23 (define-se Meios de Hospedagem), e 27 (define-se Agências de Turismo), todos da citada Lei, uma vez que ambos podem ofertar, reservar e vender diretamente serviços nela elencados.

Em relação ao fornecimento de Coquetel a empresa deverá apresentar: Certidão de Registro e Quitação expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização do licitante na prestação dos serviços objeto deste edital.

Deverá pelo menos um atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a prestação de serviços compatíveis com o objeto desta licitação.

13. Entrega do bem e/ou execução do serviço:

13.1. Tipo de Entrega:

Tipo de Observação Entrega O coquetel deverá estar pronto para ser servido pelo menos meia hora antes do horário acordado para seu início, atendendo a todas as necessidades de refrigeração e/ou aquecimento dos produtos de forma que os mesmos Sob mantenham-se adequados para o consumo. demanda A reserva dos quartos será feita pela SEMA 7 (sete) dias antes da realização do evento, devendo a empresa contratada garantir a disponibilidade dos apartamentos no período de realização do evento.

- 13.2. Prazo de entrega:
- 13.2.1. Da emissão da ordem de fornecimento:

Conforme a necessidade, em caso de ser sob demanda.

13.2.2. Da entrega dos produtos:

Os serviços deverão ser entregues em até 3 dias úteis, após o recebimento da Ordem de Fornecimento/Serviço, pelo

- 13.3. Local, horário e endereço de entrega do bem/realização do serviço
- 13.3.1. Local da entrega:

Outro, conforme indicado no endereço de entrega 13.3.2.Horário de entrega:

A combinar.

13.3.3.Endereço da entrega:

A combinar em Cuiabá.

13.4. Condições para recebimento (Provisório/Definitivo) - art. 73 e 74 da lei 8.666/93

Após o recebimento provisório, caso seja constatada incorreções sanáveis, será concedido o prazo de até 1 dias úteis para a correção e será feito novo recebimento provisório;

Depois de verificada a conformidade com a especificação, qualidade e quantidade, será feito o recebimento definitivo no prazo de até 5 dias.

13.5. Metodologia de Acompanhamento:

- 13.1 A fiscalização será exercida por servidor es) designado (s) pelo Contratante, o qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do presente Contrato, conforme legislação vigente.
- 13.2. Não obstante a Contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução do Contrato, o Contratante reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre a execução do objeto contratado, podendo para isso:
- a. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da Contratada que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- b. Supervisionar as atividades realizadas pelos funcionários da Contratada, observando as normas técnicas e legais aplicáveis aos serviços;
- 13.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica co-responsabilidade do Contratante ou de seus agentes e prepostos, conforme a legislação vigente;

gpweb.sema.mt.gc

Assinado digitalmente por ILZA FERREIRA DA PAZ - Coordenadora Financeira / CFIN - 22/09/2022 às

Assinado com senha por LORENA MOREIRA NICOCHELLI PASCOTTO - ANALISTA DE MEIO AMBIENTE L 10083/2014 / COH - 21/09/2022 às 15:51:06, LUIZ HENRIQUE MAGALHAES NOQUELLI - Superintendente de Recursos Hídricos / SURH - 21/09/2022 às 15:55:56, FATIMA APARECIDA DE CARVALHO - Coordenadora de Orçamento / COR - 21/09/2022 às 18:40:35 e VALDINEI VALERIO DA SILVA - Ordenador de Despesa / GSAAS - 22/09/2022 às 08:34:33.

Documento Nº: 4452752-6865 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4452752-6865









21/09/2022 15:07

GPWFB SFMA

- 13.4. Será de responsabilidade do Fiscal da Contratante, a salva guarda dos documentos relacionado à liberação do pagamento referente a execução do objeto contratado.
- 13.5. Para efeito de gestão dos contratos originados desta operação serão utilizadas as seguintes definições:
- a.Gestor/Fiscal de Contrato (unidade administrativa de controle ou equivalente) Trata-se de servidor designado pelo Órgão/Entidade Contratante, indicado em Contrato responsável por:
- a.1.Controlar a utilização do saldo existente, bem como os valores empenhados e a empenhar;
- a.2.Responsável pelos contatos com a Contratada;
- a.3.Aplicar todas as determinações e normas de conduta, acompanhamento e fiscalização de Contrato previstos em manual de gerenciamento de contrato, caso houver, e as orientações e determinações oriundas dos Órgãos de Controle Interno e Externo, bem como as previstas nos instrumentos legais;
- a.4. Notificar a Contratada sobre situações irregulares;
- b.Gestor/Fiscal da Unidade Trata-se do responsável pela unidade onde serão executados os serviços. Este, poderá incumbir a outro servidor o papel de Fiscal da Unidade, contudo ambos respondem solidariamente. A este (s) compete (m):
- b.1.O Acompanhamento e a fiscalização do objeto contratado;
- b.2. Prestar informações e esclarecimentos ao preposto da Contratada, sempre que for preciso:
- b.3.Conferir e atestar as Notas Fiscais dos serviços prestados;
- b.4. Notificar a Contratada e informar o Gestor do Contrato sobre situações irregulares:
- 13.5. O Gestor/Fiscal do Contrato e Gestor/Fiscal da Unidade podem ser a mesma pessoa, conforme definição e conveniência da Contratante, devendo ser designados formalmente por meio de Portaria;
- 13.6. Emitir informação ou relatório a respeito de todos os atos da Contratada relativos à execução do Contrato, em especial quanto à aplicação de sanções, alterações, prorrogações e rescisão do Contrato;
- 13.7. A Fiscalização do Contratante poderá solicitar informações ou esclarecimentos formalmente à Contratada diretamente ao Preposto, sendo que o prazo para resposta será no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 13.8. Caso os esclarecimentos demandados impliquem indagações de caráter técnico ou em qualquer outra hipótese de exceção, deverá ser encaminhada justificativa formal, dentro do mesmo prazo supracitado, à Fiscalização do Contratante, para que esta, caso entenda necessário, decida sobre a dilação do prazo para resposta da Contratada.

14. Vigência do contrato:

4 meses.

15. Forma de pagamento:

Sob demanda.

16. Obrigações Específicas do objeto:

- 16.1. Da Contratante:
- 16.1. Designar, servidor(es) ao qual(is) caberá(ão) a responsabilidade de acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do Contrato, conforme legislação vigente:
- 16.2. Fornecer à Contratada todos os elementos e dados necessários à perfeita execução do objeto do Termo de Referência e do Contrato inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da Contratada em suas dependências, desde que observadas às normas de segurança;
- 16.3. Emitir ordem de servico estabelecendo dia, hora, quantidade, local e demais informações que achar pertinentes para o bom cumprimento do objeto, quando for o caso;
- 16.4. Disponibilizar local adequado para a realização do servico:
- 16.5. Receber o objeto contratado, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas no processo licitatório;
- 16.6. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada;
- 16.7. Notificar a Contratada de qualquer alteração ou irregularidade encontrada na execução do Contrato
- 16.8. Constatada irregularidade(s), a fiscalização deverá determinar o prazo para a substituição do produto ou refazimento do serviço em
- 16.9. Inserir as informações pertinentes ao objeto contratado no sistema SIAG-C, após firmar o Contrato e/ou emitir a Nota de Empenho, em atendimento à Lei de Acesso as Informações (Lei Federal nº 12.527/11), regulamentada pelo Decreto Estadual nº 1.973/13;
- 16.10. Efetuar o pagamento à Contratada, nas condições estabelecidas no Termo de Referência e em Edital;

gpweb.sema.mt.gc

Assinado digitalmente por ILZA FERREIRA DA PAZ - Coordenadora Financeira / CFIN - 22/09/2022 às Assinado com senha por LORENA MOREIRA NICOCHELLI PASCOTTO - ANALISTA DE MEIO AMBIENTE L 10083/2014 / COH - 21/09/2022 às 15:51:06, LUIZ HENRIQUE MAGALHAES NOQUELLI - Superintendente de Recursos Hídricos / SURH - 21/09/2022 às 15:55:56, FATIMA APARECIDA DE

CARVALHO - Coordenadora de Orçamento / COR - 21/09/2022 às 18:40:35 e VALDINEI VALERIO DA SILVA - Ordenador de Despesa / GSAAS - 22/09/2022 às 08:34:33.

Documento Nº: 4452752-6865 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4452752-6865









21/09/2022 15:07

GPWFB SFMA

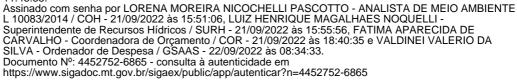
- 16.10.1.Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela Contratada, quando couber;
- 16.10.2.Não será efetuado pagamento à empresa Contratada, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

16.2. Da Contratada:

- 16.1.1. Os serviços contratados deverão ser prestados de acordo com a necessidade do Contratante;
- 16.1.2. Deverão ser executados de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à Contratada otimizar a gestão de seus recursos humanos, com vistas à qualidade dos serviços e à satisfação do Contratante;
- 16.1.3. Prestar os serviços dentro dos padrões de qualidade, seguindo parâmetros e rotinas estabelecidos, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação:
- 16.1.4. Executar os serviços adjudicados, nos termos, prazos, quantidades, qualidade e condições estabelecidas neste Contrato, bem como nos locais indicados pela Contratante.
- 16.1.5. A Contratada deverá executar os serviços utilizando-se de todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios próprios, que se fizerem necessários a plena realização dos serviços;
- 16.1.6. Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade da execução do serviço, inclusive considerados os casos de
- 16.1.7. 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;
- 16.1.8. Comunicar imediatamente o Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;
- 16.1.9. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, ao Contratante ou a terceiros;
- 16.1.10. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Contratante, obrigando-se a atender com brevidade, bem como dar ciência ao Contratante, imediatamente, por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do Contrato.
- 16.1.11. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições e exigências constantes na licitação.
- 16.1.12. Responsabilizar-se civil e criminalmente por qualquer descumprimento das disposições legais, inclusive por acidentes decorrentes da sua ação ou omissão e pelos danos causados ao Contratante ou à terceiros, decorrentes da execução dos serviços.
- 16.1.13. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução dos serviços fornecidos, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE.
- 16.1.14. A Contratada poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias na prestação do serviço, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, conforme disposto no § 1º do artigo 81 da Lei nº 13.303/2016;
- 16.1.15. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 16.1.16. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor:
- 16.1.17. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e de acordo com a função desempenhada e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, quando for o caso;
- 16.1.18. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão na sede da contratante para a execução dos serviços;
- 16.1.19. A Contratada deverá disponibilizar uma pessoa para exercer a supervisão e fiscalização dos serviços, devendo permanecer à disposição durante todas as etapas da realização do evento;
- 16.1.20. Deverá observar, no que couber, a práticas de sustentabilidade ambiental, conforme requisitos constantes na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de janeiro de 2010;
- 16.1.21. A Licitante não poderá subcontratar total ou parcialmente o objeto contratado;
- 16.1.22. Dispor-se a toda e qualquer fiscalização pelo Contratante, no tocante ao fornecimento do serviço, assim como ao cumprimento das obrigações previstas no Edital.
- 16.1.23. Fiscalizar o perfeito cumprimento da execução do serviço a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da que será exercida pelo Contratante;
- 16.1.24. A falta de quaisquer dos serviços cuja execução incumbe ao Contratado, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do objeto do Contrato e não a eximirá das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas;
- 16.1.25. Atender as demais obrigações e responsabilidades previstas na legislação vigente.

gpweb.sema.mt.gc

Assinado digitalmente por ILZA FERREIRA DA PAZ - Coordenadora Financeira / CFIN - 22/09/2022 às











21/09/2022 15:07

GPWFB SFMA

16.1.26. Atender a todas as normas sanitárias e de higiene de forma a garantir a qualidade dos produtos ofertados, incluindo-se os cuidados necessários de refrigeração e/ou aquecimento dos mesmos para estarem adequados para o consumo.

16.1.27 Comprovação que possui em seu quadro profissional ou prestador de serviço de nível superior responsável pela manipulação dos alimentos (nutricionista);

17. Das Garantias:

17.1. Garantia do objeto

Toda aquisição/contratação tem garantia legal (art. 26, Lei Nº 8.078/1990), sendo 30 (trinta) dias para serviços e produtos não duráveis e 90 (noventa) dias para serviços e produtos duráveis.

Caso haja necessidade de garantia com prazo superior à legal, informar abaixo: Conforme legislação vigente.

17.2. Contratual (Facultativa): Contratual: a qual se limita a até 5% do valor contratado (por caução, seguro-garantia e fiança), conforme previsto no art. 56 da Lei 8.666/93.

18. Das Sanções Administrativas do objeto:

Conforme legislação vigente

19. Legislação específica aplicada ao objeto / Parecer específico, se houver:

20. Considerações:

Outra possível fonte de recurso é a 196/396 e 195/395 193/393.

21. Protocolo: 9763/2022

13/06/2022

Cuiabá-MT, 21 de setembro de 2022

Lorena Moreira Nicochelli Responsável pela Elaboração do T.R.

Luiz Henrique Magalhães Noquelli

Coordenador/Superintendente da Unidade

21/09/2022

Ilza Ferreira da Paz

Coordenadoria Financeira

21/09/2022

Registrado na programação financeira

21/09/2022

Aprovado

Lorena Moreira Nicochelli Responsável pela Especificação Técnica 21/09/2022

Aprova



Fatima Aparecida de Carvalho Coordenadoria de Orçamento 21/09/2022

Existência de Saldo Orçamentário no PTA/LOA



Aprova



Valdinei Valerio da Silva Ordenador de Despesa 21/09/2022

Autorizo realizar os procedimentos legais para a aquisição de bens e/ou contratação dos serviços constantes neste TR.



gpweb.sema.mt.gc

Assinado digitalmente por ILZA FERREIRA DA PAZ - Coordenadora Financeira / CFIN - 22/09/2022 às

