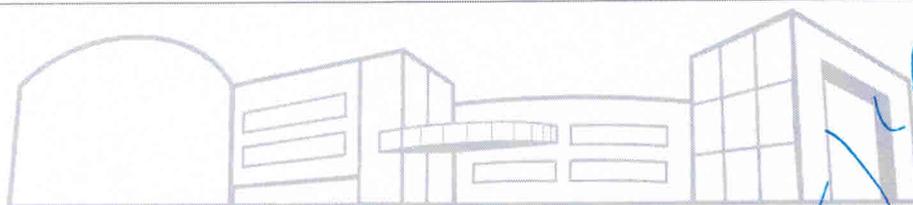


CONTRATO Nº 004/2019/SCCC/ALMT

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO E A EMPRESA PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA - EPP, TENDO POR OBJETO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET E LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO, SOB DEMANDA, PARA A REALIZAÇÃO DE EVENTOS, RECEPÇÕES OFICIAIS E INSTITUCIONAIS EM DIVERSOS AMBIENTES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO E ANEXOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

A **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO**, doravante denominada **CONTRATANTE**, com sede no Centro Político Administrativo - Cuiabá-MT, inscrita no CNPJ sob nº 03.929.049/0001-11, situada na Avenida André Antônio Maggi, Lote 06, Setor A, Centro Político Administrativo - CPA, Edifício Governador Dante Martins de Oliveira, Cuiabá – MT., CEP 78049-901, Cuiabá – MT neste ato representado pelo Senhor Presidente Deputado Eduardo Botelho e o Primeiro Secretário, Ordenador de Despesas – Deputado Guilherme Maluf, e de outro lado à Empresa **PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA - EPP**, inscrita no CNPJ (MF) nº 70.428.388/0001-01, com sede na Rua Manoel Gomes, nº 279, Sala 01, Bairro: Ponte Nova, CEP: 78.115-030, Várzea Grande – MT., neste ato representada pelo Senhor **Rosalvo Pires de Miranda**, portador do RG nº 0295610-1 SESP/MT e CPF (MF) nº 327.442.771-34, doravante denominada **CONTRATADA**, considerando o que consta no Processo nº 201833200/ALMT – Pregão Presencial Registro de Preços nº 033/2018/ALMT, e sujeitando-se, ainda, às normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho

1 / 42



de 1993 e suas alterações, e a Lei Complementar Federal nº 101, de 04 de maio de 2.000, demais normas que regem a espécie, RESOLVEM celebrar o presente contrato, nos seguintes termos e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem como objeto a prestação de serviços de Buffet e Locação de Espaço Físico, sob demanda, para a realização de eventos, recepções oficiais e institucionais em diversos ambientes da Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso e anexos, pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no termo de referência nº. 0048/2018, Edital do Pregão Presencial nº 033/2018 e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA SUJEIÇÃO ÀS NORMAS LEGAIS E CONTRATUAIS

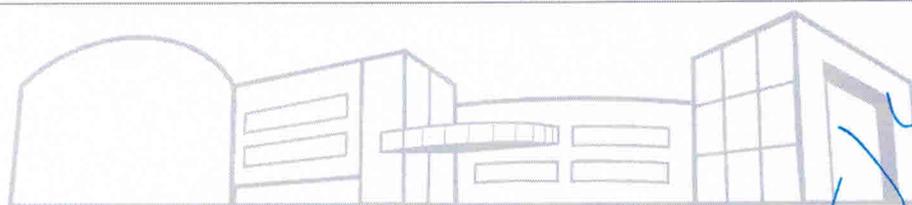
2.1. A legislação aplicável a este Contrato será a Lei nº. 10.520/2002, Decreto Estadual nº 840/2017, e, subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), demais legislações pertinentes e as condições e especificações estabelecidas no edital de licitação e seus anexos, bem como as Cláusulas deste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS DOCUMENTOS APLICÁVEIS

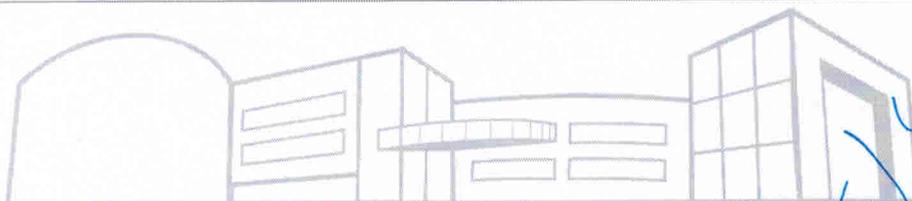
3.1. Fazem parte deste Contrato, independentemente de sua transcrição, a proposta da **CONTRATADA**, o Edital de Licitação e seus Anexos, e demais elementos constantes do Processo Licitatório do Pregão Presencial nº 033/2018.

CLÁUSULA QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÕES E DOS PREÇOS PRATICADOS

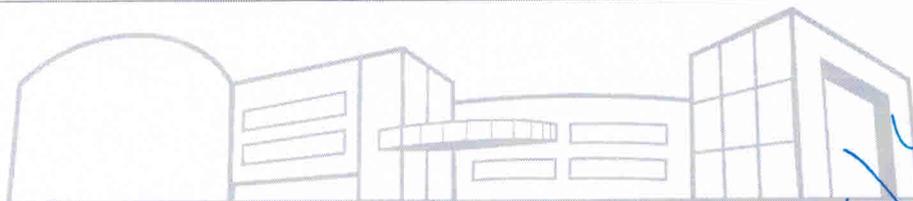
4.1. Descrição, especificações, quantidades e preços praticados:



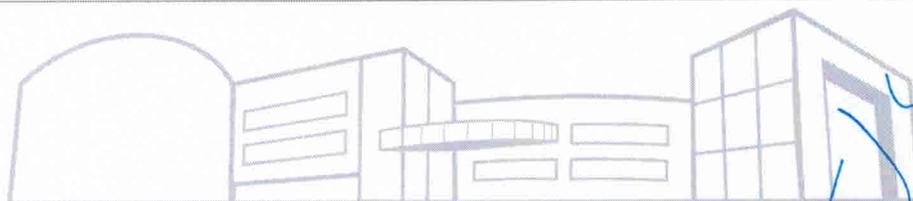
LOTE II				
Item	Especificação	Quant.	Valor Unitário (RS)	Valor Total (RS)
01	SERVIÇOS DE COFFEE BREAK – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO I Pastel frito; Coxinha; Croquete suíço; Quibe; Risolis; Croquete de milho; Perola de queijo; Cigarrete; Pão de queijo; Bolo de Arroz Cuiabano, Empadas; Saltenha; Bolo de chocolate; Bolo de fubá ou tapioca e similar; Fatia húngara; Água Mineral com e sem gás, Café e Leite (quente e frio), Refrigerantes Normal e dietético (Coca-cola, Pepsi, Guaraná Antártica, Guaraná Kwat ou similar), Sucos naturais (Dell Vale Mais, Jandaia, Maguari ou similar, naturais em embalagem longa vida ou de melhor qualidade). CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT GRUPO: SERVICOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVICO DE NUTRICAÇÃO E ALIMENTAÇÃO DETALHES: SERVICO DE BUFFET - DO TIPO COFFEE BREAK TIPO 1, SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO.	5.000	R\$ 17,67	R\$ 88.350,00
02	SERVIÇOS DE COFFEE BREAK – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO II Salada de fruta com creme de leite; Coxinha de frango; Risólis de carne, frango e de pizza; Quibe; Croquetes variados; Croquete de milho; Pastel frito; Pastel assado; Empadas; Esfiha; Cigarrete; Sanduíches pão de metro com sabores variados; Sanduíche mini francês; Torta de frango; Bolo de cenoura; Bolo de banana; Bolo de abacaxi; Bolo de fubá, Bolo de Arroz Cuiabano etc, Refrigerantes Normal e dietético (Coca-cola, Pepsi, Guaraná Antártica, Guaraná Kwat ou similar), Sucos naturais (Dell Vale Mais, Jandaia, Maguari ou similar, naturais em embalagem longa vida ou de melhor qualidade - dois sabores). CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-	5.000	R\$ 19,84	R\$ 99.200,00



	MT GRUPO: SERVICOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVICO DE NUTRICAÇÃO E ALIMENTAÇÃO DETALHES: SERVICO DE BUFFET - DO TIPO COFFEE BREAK TIPO 2, SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO.			
03	SERVIÇOS DE COFFEE BREAK – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO III Salada de frutas com creme de leite ou sorvete de creme com calda de banana; Refrigerantes Normal e dietético (Coca-cola, Pepsi, Guaraná Antártica, Guaraná Kwat ou similar), Sucos naturais (Dell Vale Mais, Jandaia, Maguari ou similar, naturais em embalagem longa vida ou de melhor qualidade - dois sabores); Salgados: Sanduíche de pão sírio recheado com pastas de frios; Pastel de carne; Quibe de carne; Coxinha de frango; Risolis de frango, carne e frios, Croquete de milho; Croquete de carne; Saltenha de frango; Bolo formigueiro; Laranja; Fubá; Chocolate; Coco; Bolo de Arroz Cuiabano, etc. CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT GRUPO: SERVICOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVICO DE NUTRICAÇÃO E ALIMENTAÇÃO DETALHES: SERVICO DE BUFFET - DO TIPO COFFEE BREAK TIPO 3, SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO.	5.000	RS 18,41	RS 92.050,00
04	SERVIÇOS DE COFFEE BREAK – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO IV Empada de camarão; Empada de carne seca com abóbora; Mini-hambúrguer; Sanduíche de peito de peru defumado com geléia de damasco; Profiteróis recheados; Croissant; Quiche lorraine; Mini sanduíche com castanha de caju; Saltenha; Pão italiano; Quibe; Quiche soufflé de tomate seco; Pastel de camarão; Carolinas com atum; Barquete com salpicão defumado; Cuscuz; Bruschetta de tomate e	5.000	RS 25,77	RS 128.850,00



	<p>manjerição, Refrigerantes Normal e dietético (Coca-cola, Pepsi, Guaraná Antártica, Guaraná Kwat ou similar), Sucos naturais (Dell Vale Mais, Jandaia, Maguari ou similar, naturais em embalagem longa vida ou de melhor qualidade - dois sabores).</p> <p>CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT</p> <p>GRUPO: SERVICOS ADMINISTRATIVOS GERAIS</p> <p>CLASSE: SERVICO DE NUTRICAÇÃO E ALIMENTAÇÃO</p> <p>DETALHES: SERVICO DE BUFFET - DO TIPO COFFEE BREAK PARA 120 PESSOAS, SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO.</p>			
05	<p>SERVIÇOS DE COFFEE BREAK – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO V</p> <p>Lunch Box - Lanche rápido a ser entregue em forma de caixa ou saco de papel biodegradável - O cardápio será composto de duas opções de barra de cereal, uma fruta inteira da estação e um sanduíche ou mini pizza. Bebida inclusa: um suco ou um refrigerante em lata, conforme cardápio aprovado.</p> <p>CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT</p> <p>GRUPO: SERVICOS ADMINISTRATIVOS GERAIS</p> <p>CLASSE: SERVICO DE NUTRICAÇÃO E ALIMENTAÇÃO</p> <p>DETALHES: SERVICO DE ALIMENTAÇÃO - DO TIPO COFFEE BREAK PADRÃO C.</p>	7.000	RS 10,60	RS 74.200,00
06	<p>SERVIÇOS DE COFFEE BREAK – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO VI</p> <p>Sanduíche Natural com pão integral; pão integral; torrada integral, salada de frutas (mix com banana, maçã, pera, uva, kiwi, laranja, mamão em pedaços); gelatina light; queijo branco; presunto light; requeijão light; manteiga sem sal; Bebidas: iogurte light zero; leite zero lactose; suco natural light ou zero; chá (mate e cidreira) sem açúcar – adoçante a parte; café sem açúcar – adoçante a parte.</p> <p>CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-</p>	6.000	RS 19,88	RS 119.280,00

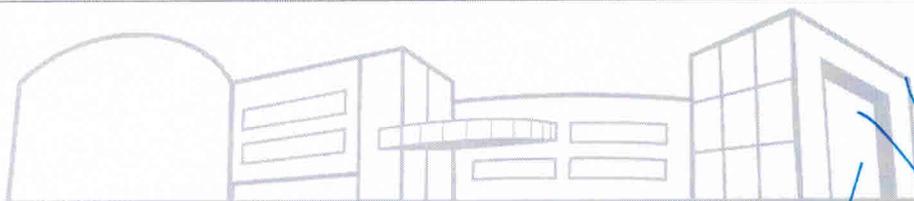


MT GRUPO: SERVICOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVICO DE NUTRICAÇÃO E ALIMENTAÇÃO DETALHES: SERVIÇO DE BUFFET - DO TIPO COFFEE BREAK, COMPOSTO DE SALADA DE FRUTAS, 1 OPCÃO DE BOLO E 2 TIPOS DE SUCO DE FRUTA, SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO.			
Valor total do lote R\$ 601.990,00 (SEISCENTOS E UM MIL NOVECENTOS E NOVENTA REAIS)			

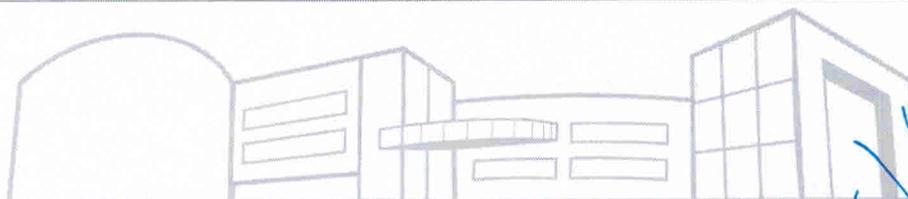
LOTE III

Item	Especificação	Quant.	Valor Unitario (R\$)	Valor Total (R\$)
01	SERVIÇOS DE BUFFET – TIPO ALMOÇO OU JANTAR – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO I BUFFET TIPO AMERICANO CARDÁPIO I (Buffet Tipo Americano): Entrada: <input type="checkbox"/> Mini quiches de queijo com presunto <input type="checkbox"/> Mini quiches de atum Buffet: <input type="checkbox"/> Salada primavera composta de repolho picado, cenoura ralada, milho verde, maçã, uva passa e molho de maionese <input type="checkbox"/> Salada verde composta de alface americana, rúcula e agrião <input type="checkbox"/> Filé mingnon grelhado com batata frita <input type="checkbox"/> Filé de frango ou peixe grelhado com legumes <input type="checkbox"/> Arroz branco <input type="checkbox"/> Arroz a grega <input type="checkbox"/> Purê de batata <input type="checkbox"/> Farofa na manteiga Sobremesa: (com opção de escolha de 1 sobremesa) <input type="checkbox"/> Pudim de leite <input type="checkbox"/> Bolas de sorvetes servidos em taças (chocolate, flocos, creme). <input type="checkbox"/> Bolo de chocolate ou côco Bebidas: <input type="checkbox"/> Refrigerante diet, light e normal <input type="checkbox"/> Água mineral com gás e sem gás em garrafas	500	R\$ 48,60	R\$ 24.300,00

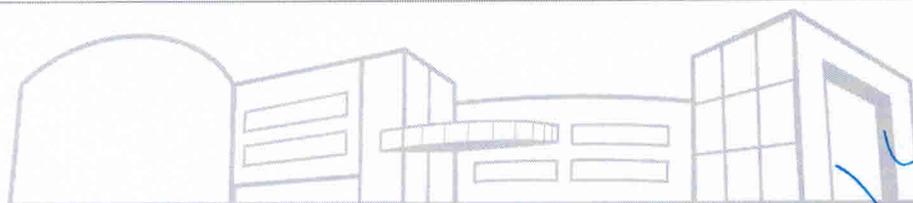
6/42



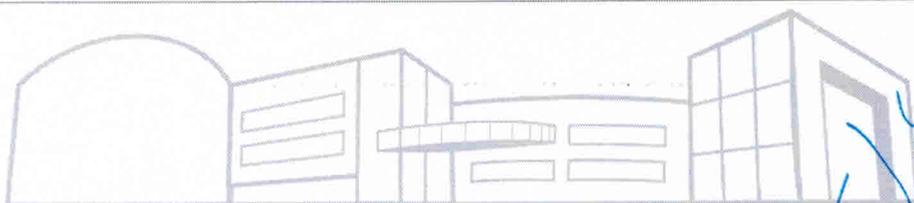
	descartáveis, de 500ml <input type="checkbox"/> Até 04 tipos de suco natural (a escolher). CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT GRUPO: SERVICOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVICO DE NUTRICA O E ALIMENTACAO DETALHES: SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORNECIMENTO DE ALIMENTO (ALMOCO/JANTAR), COM REFEICOES COMPLETAS INCLUINDO: ENTRADA, PRATO PRINCIPAL, GUARNICAO E SOBREMESAS, BEBIDAS (NAO ALCOOLICAS). VARIADOS TIPOS DE CARNES NOBRES, SALADA DE FRUTAS, SORVETES, TORTAS, SUCOS, AGUA E REFRIGERANTES.			
02	SERVIÇOS DE BUFFET – TIPO ALMOÇO OU JANTAR – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO I CARDÁPIO II (Buffet Tipo Americano): Entrada: <input type="checkbox"/> Torradas Temperadas/Pastas (atum / berinjela) servida nas mesas <input type="checkbox"/> Barquetes recheadas com creme de milho, frango ou queijo Buffet: <input type="checkbox"/> Salada completa composta de (alface americana, rúcula, agrião, tomate, brócolis, manga, cenoura, queijo branco em cubos, Kany. <input type="checkbox"/> Filé ao Molho Madeira ou Strogonoff de Carne ou Frango <input type="checkbox"/> Frango gratinado com molho de castanha <input type="checkbox"/> Filé de frango grelhado com creme de milho <input type="checkbox"/> Arroz com cenoura e passas <input type="checkbox"/> Arroz branco <input type="checkbox"/> Batata palha ou souté Sobremesa: <input type="checkbox"/> Pudim de leite, creme de maracujá, cupuaçu ou sorvete <input type="checkbox"/> Pavê, bolo de chocolate ou côco Bebidas: <input type="checkbox"/> Refrigerantes diet, light e normal <input type="checkbox"/> Água mineral com gás e sem gás em garrafas descartáveis, de 500ml <input type="checkbox"/> Até 04 tipos de suco natural (a escolher) CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT GRUPO: SERVICOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVICO DE NUTRICA O E ALIMENTACAO DETALHES: SERVICO DE BUFFET - DO TIPO ALMOCO	500	RS 48,67	RS 24.335,00



	TIPO 1, SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO.			
03	SERVIÇOS DE BUFFET – TIPO ALMOÇO OU JANTAR – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO I CARDÁPIO III (Buffet Tipo Americano): Entrada: <input type="checkbox"/> Tábua mista de frios (azeitonas verdes, queijo prato, mussarela, provolone, salaminho italiano). <input type="checkbox"/> Canapés (base com folhados e pão de forma 03 variedades de sabor). Buffet: <input type="checkbox"/> Salada Americana (alface americana, rúcula, agrião, tomate cereja, manga e palmito) <input type="checkbox"/> Filé ao molho de ervas finas com legumes <input type="checkbox"/> Filé de peixe ao molho de castanha ou à escabeche <input type="checkbox"/> Arroz com brócolis <input type="checkbox"/> Arroz branco <input type="checkbox"/> Batata palha ou purê de macaxeira. Massa: <input type="checkbox"/> Talharim ao Alle Olle ou Canelone de presunto e queijo ou conchiglioni recheado com ricota ao molho primavera Bebidas: <input type="checkbox"/> Refrigerantes diet, light e normal. <input type="checkbox"/> Água mineral com gás e sem gás em garrafas descartáveis, de 500ml. <input type="checkbox"/> Até 04 tipos de suco natural (a escolher) CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT GRUPO: SERVICOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVICIO DE NUTRICAÇÃO E ALIMENTAÇÃO DETALHES: SERVICIO DE BUFFET - DO TIPO ALMOÇO	500	RS 70,91	RS 35.455,00
04	SERVIÇOS DE BUFFET – TIPO ALMOÇO OU JANTAR – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO I CARDÁPIO IV (Buffet Tipo Americano): Buffet: <input type="checkbox"/> Salada completa; <input type="checkbox"/> Purê de abóbora; <input type="checkbox"/> Filé mignon com pimenta rosa; <input type="checkbox"/> Frango com molho cremoso de tangerina; <input type="checkbox"/> Peixe grelhado com requeijão; <input type="checkbox"/> Espaguete com molho de camarão.	500	RS 62,57	RS 31.285,00

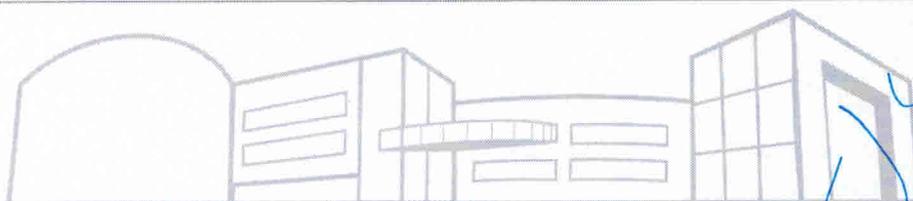


	Bebidas: <input type="checkbox"/> Refrigerantes diet, light e normal <input type="checkbox"/> Água mineral com gás e sem gás em garrafas descartáveis, de 500ml. <input type="checkbox"/> Até 04 tipos de suco natural (a escolher) CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT GRUPO: SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DETALHES: SERVIÇO DE BUFFET - DO TIPO ALMOÇO TIPO 3, SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO.			
05	SERVIÇOS DE BUFFET – TIPO ALMOÇO OU JANTAR – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO I CARDÁPIO V (Buffet Tipo Americano): Buffet: <input type="checkbox"/> Salada marroquina; <input type="checkbox"/> Mini batatas com alecrim; <input type="checkbox"/> Escalopinho de filé mignon; <input type="checkbox"/> Filé de frango com gengibre; <input type="checkbox"/> Moqueca de peixe; <input type="checkbox"/> Fettucini ao pomodoro e manjeriço Bebidas: <input type="checkbox"/> Refrigerantes diet, light e normal <input type="checkbox"/> Água mineral com gás e sem gás em garrafas descartáveis, de 500ml. <input type="checkbox"/> Até 04 tipos de suco natural (a escolher) CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT GRUPO: SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DETALHES: SERVIÇO DE BUFFET - DO TIPO ALMOÇO TIPO 4, SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO.	500	RS 62,57	RS 31.285,00
06	SERVIÇOS DE BUFFET – TIPO ALMOÇO OU JANTAR – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO I CARDÁPIO VI (Buffet Tipo Americano): Buffet: <input type="checkbox"/> Salada Waldorf; <input type="checkbox"/> Suflê de jambú; <input type="checkbox"/> Filé mignon com mostarda; <input type="checkbox"/> Risoto de camarão; <input type="checkbox"/> Peixe com molho de maracujá;	500	RS 62,57	RS 31.285,00

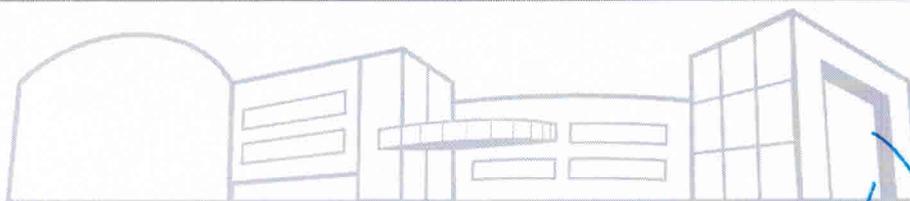


	<input type="checkbox"/> Cordeiro com molho de hortelã; Bebidas: <input type="checkbox"/> Refrigerantes diet, light e normal. <input type="checkbox"/> Água mineral com gás e sem gás em garrafas descartáveis, de 500ml <input type="checkbox"/> Até 04 tipos de suco natural (a escolher) CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT GRUPO: SERVICOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVICIO DE NUTRICA O E ALIMENTACA O DETALHES: SERVICIO DE BUFFET - TIPO ALMOCO, NA FORMA DE PRATO EXECUTIVO.			
07	07 SERVIÇOS DE BUFFET – TIPO ALMOÇO OU JANTAR – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO I CARDÁPIO VII – (Buffet Tipo Americano – Regional): Entrada: <input type="checkbox"/> Salada tropical (folhas, tomate cereja, palmito e manga) Prato principal: <input type="checkbox"/> Maria Izabel (carne seca com arroz) <input type="checkbox"/> Pacu seco com arroz <input type="checkbox"/> Peixe frito (ventrecha de pacu, pintado e outros) <input type="checkbox"/> Pacú assado com farofa de couve <input type="checkbox"/> Mojica de pintado ou peixe liso <input type="checkbox"/> Pirão cozido com caldo de peixe <input type="checkbox"/> Feijão empamonado com torresmo <input type="checkbox"/> Carne seca com banana-da-terra verde <input type="checkbox"/> Farofa de banana-da-terra madura. Sobremesa: <input type="checkbox"/> Doce de leite <input type="checkbox"/> Furrundu (doce feito de mamão e rapadura de cana), Bebidas: <input type="checkbox"/> Refrigerantes diet, light e normal <input type="checkbox"/> Água mineral com gás e sem gás em garrafas descartáveis, de 500ml <input type="checkbox"/> Até 04 tipos de suco natural (a escolher) CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT GRUPO: SERVICOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVICIO DE NUTRICA O E ALIMENTACA O DETALHES: SERVICIO DE BUFFET - DO TIPO ALMOCO EXECUTIVO PARA 100 PESSOAS, SEM LOCACA O DE ESPAÇO.	500	RS 60,07	RS 30.035,00
08	SERVIÇOS DE BUFFET – TIPO ALMOÇO OU JANTAR –			

10 / 42

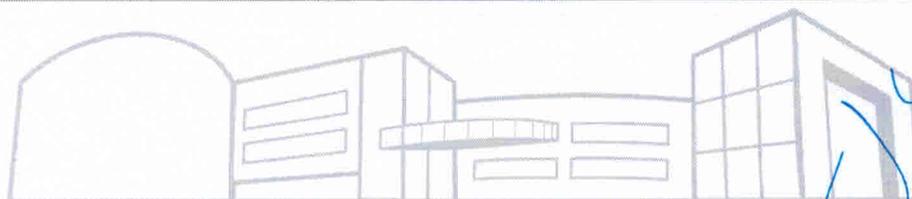


	<p>SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO II BUFFET TIPO EMPRATADO CARDÁPIO I (Buffet Tipo Empratado) Entrada: <input type="checkbox"/> Mesclun de folhas com tartar de salmão Prato principal: <input type="checkbox"/> Pirarucu ao molho de chicória acompanhado com purê de macaxeira com camarão e arroz com ervas aromáticas. <input type="checkbox"/> Mignom ao molho de castanha laminada, acompanhado de legumes a Juliana e batatinha baby. Sobremesa: <input type="checkbox"/> Tiramissu de cupuaçu. Bebidas: <input type="checkbox"/> Refrigerantes diet, light e normal <input type="checkbox"/> Água mineral com gás e sem gás em garrafas descartáveis, de 500ml <input type="checkbox"/> Até 04 tipos de suco natural (a escolher)</p> <p>CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT GRUPO: SERVICOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVICO DE NUTRICAÇÃO E ALIMENTAÇÃO DETALHES: SERVIÇO DE BUFFET - DO TIPO JANTAR TIPO 1, SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO.</p>	500	RS 75,08	RS 37.540,00
09	<p>SERVIÇOS DE BUFFET – TIPO ALMOÇO OU JANTAR – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO II CARDÁPIO II (Buffet Tipo Empratado) Entrada: <input type="checkbox"/> Carpaccio de pêra com folhas verdes e palmito pupunha ao molho de mostarda Prato principal: <input type="checkbox"/> Filé de filhote grelhado com manteiga clarificada e camarão acompanhando purê de mandioca e legumes a Juliana. <input type="checkbox"/> Filé ao molho de castanha laminada acompanhando arroz ao curry e damasco. Sorbet de limão entre os pratos Sobremesa: <input type="checkbox"/> Carambola caramelada com sorvete de abacaxi Bebidas: <input type="checkbox"/> Refrigerantes diet, light e normal <input type="checkbox"/> Água mineral com gás e sem gás em garrafas descartáveis, de 500ml <input type="checkbox"/> Até 04 tipos de suco natural (a escolher)</p>	500	RS 75,08	RS 37.540,00



	CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT GRUPO: SERVICOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVICIO DE NUTRICAO E ALIMENTACAO DETALHES: SERVICIO DE BUFFET - DO TIPO JANTAR TIPO 2, SEM LOCACAO DE ESPACO.			
10	SERVIÇOS DE BUFFET – TIPO ALMOÇO OU JANTAR – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO II CARDÁPIO III (Buffet Tipo Empratado) Entrada: <input type="checkbox"/> Suflê de bacalhau com endívias e queijo brie Prato principal: <input type="checkbox"/> Filé de filhote grelhado com creme de jambu, acompanhado de purê de cupuacú. <input type="checkbox"/> Mignom ao funghi porcini acompanhado de risoto de damasco e castanha da região. Sobremesa: <input type="checkbox"/> Cassata napolitana com morangos Bebidas: <input type="checkbox"/> Refrigerantes diet, light e normal <input type="checkbox"/> Água mineral com gás e sem gás em garrafas descartáveis, de 500ml <input type="checkbox"/> Até 04 tipos de suco natural (a escolher) CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT GRUPO: SERVICOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVICIO DE NUTRICAO E ALIMENTACAO DETALHES: SERVICIO DE BUFFET - DO TIPO JANTAR TIPO 3, SEM LOCACAO DE ESPACO.	500	RS 86,93	RS 43.465,00
11	SERVIÇOS DE BUFFET – TIPO ALMOÇO OU JANTAR – SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO – POR PESSOA OPÇÃO II CARDÁPIO IV (Buffet Tipo Empratado) Entrada: <input type="checkbox"/> Salada conchiglie com atum Prato principal: <input type="checkbox"/> Pirarucu defumado ao leite de castanha, acompanhado com cuscuz de farinha d'água e banana comprida. <input type="checkbox"/> Mix de frutos do mar com espuma de coco natural e pesto de manjerição. <input type="checkbox"/> Carré de cordeiro andino acompanhado com arroz com parma Sobremesa:	500	RS 86,95	RS 43.475,00

12 / 42



<input type="checkbox"/> Rocambole de maçã e passas Bebidas: <input type="checkbox"/> Refrigerantes diet, light e normal <input type="checkbox"/> Água mineral com gás e sem gás em garrafas descartáveis, de 500ml <input type="checkbox"/> Até 04 tipos de suco natural (a escolher) CATÁLOGO DE MATERIAIS E SERVIÇOS TCE-MT GRUPO: SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS GERAIS CLASSE: SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DETALHES: SERVIÇO DE BUFFET - DO TIPO JANTAR TIPO 3, SEM LOCAÇÃO DE ESPAÇO.			
---	--	--	--

Valor total do lote R\$ 370.000,00 (TREZENTOS E SETENTA MIL REAIS)

4.2. O valor do presente contrato é de R\$ 971.990,00 (novecentos e setenta e um mil e novecentos e noventa reais).

CLÁUSULA QUINTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1. As despesas decorrentes do presente Contrato correrão pela dotação orçamentária – Exercício de 2018 da Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso, a seguir:

Projeto/Atividade	Reduzida	Elemento de Despesas	Fonte de Recursos
2.007	18	3.3.90.39.00.00	100

CLÁUSULA SEXTA – DOS PRAZOS DE VIGÊNCIA

6.1. O presente Instrumento de Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, ou poderá, excepcionalmente, desde que devidamente justificado e autorizado pela autoridade competente, ser prorrogado por até 12 (doze) meses, na forma estabelecida no §4º, do Art. 57, da Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores;

6.2. A CONTRATANTE providenciará a publicação do presente Contrato, em extrato, no Diário Oficial Eletrônico da Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso, conforme determina o Parágrafo Único, do artigo 61, da Lei nº 8.666/93.

13 / 42



CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E FORNECIMENTO**CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E FORNECIMENTO:**

7.1. Os serviços serão executados de acordo com as necessidades da Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso e se dará a partir da emissão da **Nota de Autorização de Despesa – NAD e Requisição** que será encaminhada à Contratada informando a quantidade de serviços de buffet (Brunch, Coffee Break, Almoço/Janta) que deverão ser fornecidas, com base no número de pessoas participantes dos eventos, confirmando a data, hora e local de sua realização, **preferencialmente**, com antecedência mínima de 03 (três) dias corridos do início do evento, sendo que poderá solicitar em casos emergenciais, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

7.2. Os serviços deverão ser executados nos locais indicados pela Secretaria de Administração, Patrimônio e Informática, sendo este em qualquer um dos locais para realização de recepções oficiais e institucionais e eventos, conforme relação:

LOCAIS PARA REALIZAÇÃO DE EVENTOS	CAPACIDADE
Sala de Videoconferência	50 lugares
Auditório Deputado Licinio Monteiro	110 lugares
Auditório Deputado Milton Figueiredo	174 lugares
Sala de Reunião da Consultoria Técnico-Jurídica da MD	40 lugares
Sala de Reunião das Comissões 201	80 lugares
Sala de Reunião das Comissões 202	80 lugares
Sala de Aula 01 – Escola do Legislativo	60 lugares

14 / 42



Sala de Aula 02 – Escola do Legislativo	60 lugares
Teatro do Cerrado Zulmira Canavarros	774 lugares
Plenário das Deliberações	350 lugares
Presidência – Sala de Reunião Colégio de Líderes	60 lugares

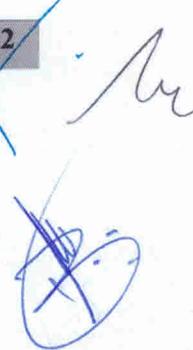
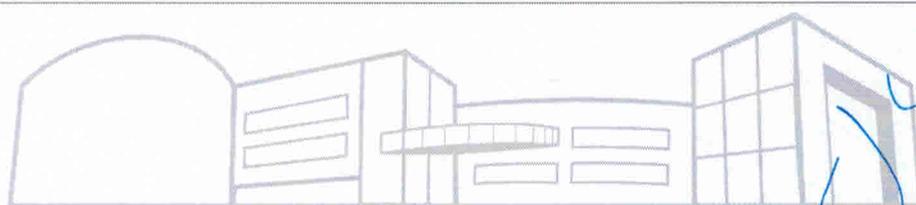
7.3. A Contratada terá o prazo de 30 (trinta) dias corridos, para estar apta a executar os serviços, contados a partir da data de assinatura do contrato.

7.4. A Contratada deverá prestar os serviços na forma solicitada, observando as disposições contidas no contrato, que deverá estar em consonância com as condições e especificações estabelecidas no presente contrato, edital e seus anexos. Os serviços, na forma solicitada, deverão estar prontos para serem servidos com pelo menos 01 (uma) hora de antecedência do horário previsto para o evento, devidamente acondicionados;

7.5. Deverá manter no local indicado para a prestação dos serviços as quantidades necessárias, sendo estas repostas, conforme a necessidade para garantir o atendimento até o término do horário previsto na Nota de Autorização de Despesa – NAD ou Requisição.

7.6. Toda estrutura necessária para a prestação do serviço, deverá estar disposta no local do evento com no mínimo 01 (uma) hora de antecedência, devendo estar pronta para ser servida com no mínimo 30 (trinta) minutos do horário previsto na Nota de Autorização de Despesa – NAD ou Requisição emitida pela Secretaria de Administração, Patrimônio e Informática da Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso;

7.7. Deverá ser de inteira responsabilidade da empresa contratada a alocação de equipes de empregados, bem como disponibilizar os materiais e utensílios necessários à execução dos serviços, devendo a empresa contratada providenciar, de acordo com a necessidade do evento especificada na Nota de Autorização de Despesa – NAD ou Requisição, no mínimo:

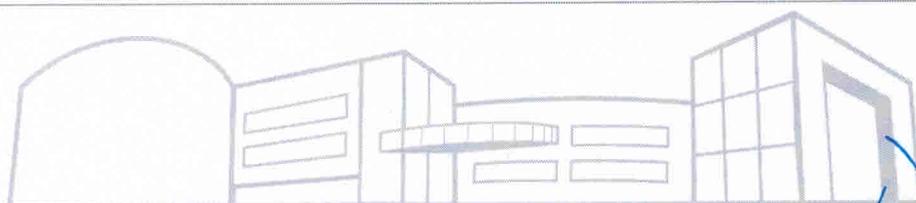


- Travessas, baixelas, bandejas e réchauds;
- Talheres, pratos de mesa e sobremesa, copos e taças e xícaras em número suficiente para atender os convidados do evento:
- Jarras para servir (água, refrigerantes e sucos).
- Garrafas térmicas;
- Mesas de apoio com toalha de mesa;
- Mesas com tampo, cadeiras, toalhas de mesa em número suficiente para atender os convidados do evento;
- Guardanapos de papel e tecido, palitos, sachê de açúcar e adoçante para bebidas e palhetas descartáveis para misturar;
- Copos, pratos e talheres descartáveis;
- Equipamentos necessários à preparação;
- Equipe treinada composta de pelo menos um nutricionista, cozinheiros(as) e auxiliares, garçons e/ou garçonetes e uma pessoa responsável pela supervisão e fiscalização dos serviços, todos devidamente uniformizados, observando a boa higiene pessoal e operacional da equipe (bons hábitos sociais) em número compatível e de acordo com a necessidade e porte do evento.

7.8. Consideram-se incluídos nos serviços todos os materiais, mão de obra, acessórios e/ou complementos necessários para a sua completa execução, mesmo que não estejam explicitamente descritos no item acima.

7.9. Deverão estar incluídos no custo unitário de cada item todos os insumos necessários a execução dos serviços, sendo:

- a) Para o Almoço/Jantar montar o ambiente do evento com, no mínimo, os seguintes materiais: mesas, cadeiras, forro para cadeiras, forro para mesas, toalhas de mesa, pratos de mesa e sobremesa, talheres, copos e taças, bebidas e sobremesas; mesas de serviço para as



16 / 42

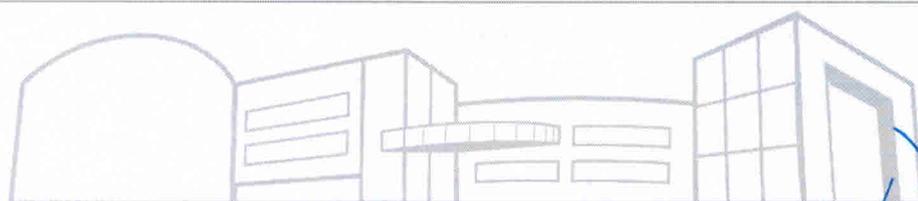
refeições com talheres, baixelas, travessas e réchauds (pequeno utensílio aquecedor), bandejas, garrafas térmicas, jarras para servir e demais utensílios necessários para atender os serviços. **Sendo expressamente vedada a utilização de utensílios descartáveis.**

- a.1) Todas as baixelas, travessas e réchauds deverão ser identificados com o nome e a composição dos alimentos.
- b) Para o **COFFEE BREAK** fornecer, no mínimo: copos descartáveis, copos de vidro, xícaras, louças, talheres, guardanapos, palitos e demais elementos necessários à prestação dos serviços;
- c) Para ambos os serviços prover mão de obra de apoio devidamente uniformizada, observando a boa higiene pessoal e operacional da equipe (bons hábitos sociais) em número compatível e de acordo com a necessidade e porte do evento, com pelo menos um nutricionista, auxiliares, garçons, e/ou garçonetes e uma pessoa responsável pela supervisão e fiscalização.

7.10. Deverão ser fornecidos juntamente com as bebidas açúcar e adoçante em sachês;

7.11. Fornecer em separado tempero pronto para salada (sal iodado, vinagre e azeite, acrescido ou não de ervas diversas, como orégano, ervas finas etc.);

7.12. A contratada deverá disponibilizar contato de pessoa encarregada pela supervisão através de telefone, e-mail e outras formas, a fim de agilizar a comunicação entre as partes, para alinhamento relacionado à prestação dos serviços, bem como, dirimir eventuais dúvidas.



7.13. A pessoa designada pela contratada para exercer a supervisão dos serviços deverá permanecer a disposição durante todas as etapas da realização do evento.

7.14. A contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo que for demandado pelos órgãos/entidades contratantes de acordo com as especificações dos itens contratados;

7.15. Manter as suas instalações físicas em perfeitas condições de higiene, assegurando à Contratante, a qualquer tempo, o direito de fiscalizar as instalações e/ou solicitar vistoria Sanitária.

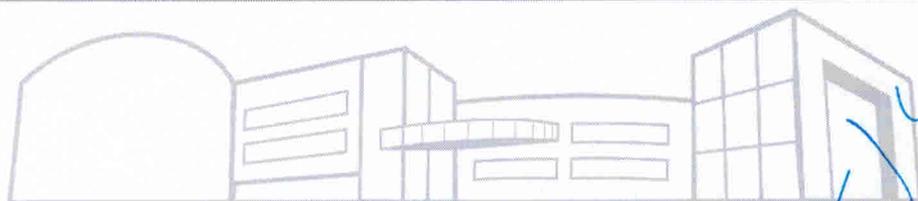
7.16. É de responsabilidade da contratada recolher resíduos alimentares das dependências onde estiver sendo realizado o evento, utilizando sacos plásticos próprios e carrinhos fechados, recolhidos diariamente ou quantas se fizerem necessárias, e encaminhadas para o local apropriado para o destino final, observando a legislação ambiental vigente;

7.17. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência a Secretaria de Administração, Patrimônio e Informática, imediatamente, por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato;

7.18. Correrão por conta da contratada todas as despesas com transporte, taxas de serviços e impostos decorrentes da prestação do serviço.

a) As refeições compreendem o fornecimento de bebidas, gêneros alimentícios e os serviços descritos neste instrumento.

b) Todos os gêneros alimentícios que integram os cardápios deverão ser fornecidos e preparados pela empresa **CONTRATADA**, observadas as normas de preparo e higiene específicas para cada caso.



c) Todos os gêneros alimentícios deverão ser, obrigatoriamente de primeira qualidade, estando em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, sem alteração de suas características e prazo de validade de consumo, podendo este Poder Legislativo Estadual recusar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não satisfaçam o controle de qualidade.

d) A eventual substituição de qualquer produto relacionado neste contrato, no edital e seus anexos, deverá ser precedida de consulta e aprovação da Contratante.

CLÁUSULA OITAVA – DO LOCAL, PRAZO, CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

8.1. LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO:

8.1.1. O número de eventos e de pessoas participantes são apenas estimativos e não obrigam a Contratante a demandá-los, servindo apenas como referência de cálculo de despesas. Os fornecimentos serão solicitados de acordo com a necessidade efetivamente verificada ao longo do período, configurando-se o fornecimento por demanda.

8.1.2. A execução dos serviços compreende o fornecimento de alimentos e bebidas no local do evento ser informada na Nota de Autorização de Despesa – NAD ou Requisição, e demais atividades necessárias à sua boa execução.

8.1.3. O fiscal do contrato, devidamente nomeado pela Contratante expedirá Nota de Autorização de Despesa – NAD ou Requisição, encaminhando à empresa, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, que será efetivada por meio de envio de fac-símile, correio eletrônico ou em mãos.



8.1.4. Na Nota de Autorização de Despesa – NAD ou Requisição constarão dados sobre o evento, local, a Unidade solicitante, o servidor emitente, o(s) horário(s) para fornecimento, a quantidade de pessoas e os itens (com especificação dos tipos e sabores) que comporão o respectivo lanche, de acordo com a opção de cardápio, indicando os quantitativos de salgados, doces e bebidas;

8.1.5. Caso a Contratante não informe na Nota de Autorização de Despesa – NAD ou Requisição emitida os tipos ou sabores de produtos a serem fornecidos, a **CONTRATADA** poderá fornecê-los a seu critério, observando, entretanto a quantidade de tipos por cardápio, alternadamente;

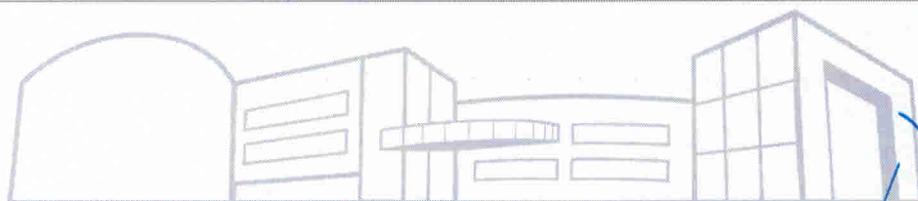
8.1.6. A empresa deverá, obrigatoriamente, confirmar o recebimento do pedido por correio eletrônico;

8.1.7. A **CONTRATADA** poderá sugerir outros sabores e recheios não especificados, para aprovação da Contratante.

8.1.8. A **CONTRATADA** deverá ainda, quando da entrega do pedido, descrever obrigatoriamente em Ordem de Serviço Própria, os tipos e as quantidades entregues devidamente especificadas;

8.1.9. O servidor responsável pela execução contratual deverá analisar o fornecimento alternativo dos tipos de produtos.

8.1.10. A organização dos alimentos e bebidas no local do evento deverá ser providenciada pela **CONTRATADA** com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos do horário previsto na Nota de Autorização de Despesa – NAD ou Requisição.



8.1.11. As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo no horário de lanche, sendo que a **CONTRATADA** deverá acondicioná-las corretamente para tal.

8.1.12. A **CONTRATADA** deverá fornecer todos os vasilhames, utensílios e acessórios necessários à execução dos serviços, tais como louças de boa qualidade, toalhas sempre limpas e de boa qualidade (brancas e coloridas), cobre-manchas, vasilhames, copos, bandejas, descartáveis, guardanapos, talheres, jarras, gelo, porta copo, protetores descartáveis de copos e bandeja, adoçantes, etc.

8.1.13. Os alimentos e bebidas deverão ser servidos em quantidade suficiente para atender ao número de pessoas indicado na Nota de Autorização de Despesa – NAD ou Requisição, conforme o tipo de cardápio, quantitativos e especificações.

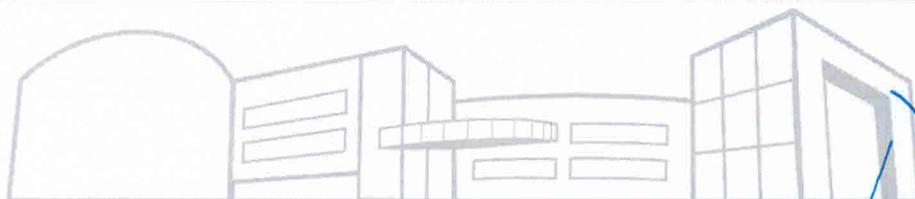
8.1.14. A **CONTRATADA** deverá recolher seus pertences ao final do evento.

8.1.15. Os serviços aqui especificados não excluem outros serviços complementares que se façam necessários ao cumprimento do solicitado.

8.1.16. Eventualmente, o serviço deverá ser prestado fora do horário comercial.

8.1.17. A **CONTRATADA** deve estar preparada para, eventualmente, atender a mais de 01 (um) evento simultaneamente e em locais diferentes, limitado aos locais informados neste contrato, no Edital e seus anexos.

8.1.18. Os produtos deverão ser entregues no local a ser servido detalhadamente descrito na Nota de Autorização de Despesa – NAD ou Requisição, limitando-se aos locais correspondentes aos lotes já especificados, porém, não se limitando às instalações da Contratante.



8.1.19. Os produtos deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

8.1.20. Quando do fornecimento de café, chá ou chocolate quente, a **CONTRATADA** deverá oferecer garrafas térmicas limpas, de boa apresentação e qualidade, com etiquetas/tags sobre o conteúdo.

8.1.21. A **CONTRATADA** deverá levar em consideração as normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria em especial as de salubridade.

8.1.22. A **CONTRATADA** deverá observar as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos para consumo humano especialmente quanto aos seguintes requisitos

8.1.23. A caixa onde é transportada as mercadorias não pode estar em contato com a cabine do condutor;

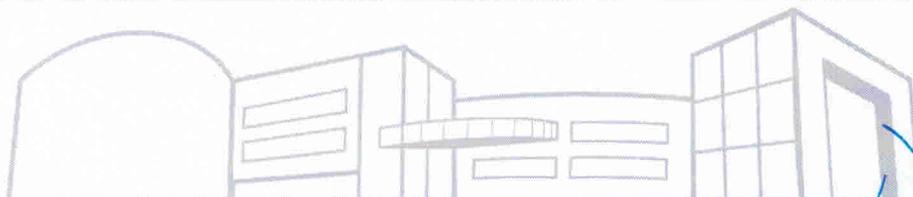
8.1.24. As paredes devem ser lisas;

8.1.25. Os estrados devem ser resistentes e impermeáveis, e devem facilitar a circulação do ar;

8.1.26. Devem ter dispositivos de refrigeração, para que se mantenha a conservação dos produtos que necessitem;

8.1.27. O transporte de pão não deve ter a superfície forrada com tecido;

8.1.28. Os equipamentos de ventilação natural devem estar desligados com o veículo carregado.



8.1.29. A **CONTRATADA** deverá providenciar, quando do fornecimento do serviço suporte de mesa e profissional que permanecerá ao longo de todo evento para efeito de reposição de mantimentos.

8.1.30. A **CONTRATADA** garantirá a qualidade dos produtos, ficando sujeita às penalidades previstas quando entregar os produtos em desconformidade com o que foi contratado.

8.1.31. O local a ser servido deverá estar detalhadamente descrito na Nota Autorização de Despesa – NAD ou Requisição, limitando-se aos locais correspondentes aos eventos já especificados, porém, não se limitando às instalações da Contratante.

8.1.32. Todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto, inclusive frete, será de inteira responsabilidade da **CONTRATADA**. Estarão inclusos nesta contratação todos os custos inerentes ao fornecimento do objeto ora contratado.

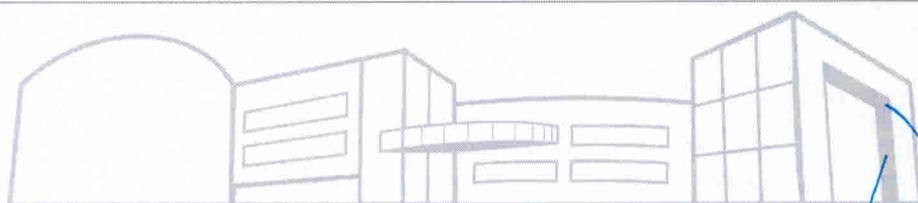
8.1.33. No Ofício ou Requisição de prestação de serviços, que deverá ser encaminhado preferencialmente com **antecedência mínima de 03 (três) dias da data do evento**, sendo que poderá solicitar em casos emergenciais, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e deverá constar as seguintes informações:

8.1.34. Indicação do número do item registrado na Ata de Registro de Preços, com a respectiva descrição do serviço a ser prestado;

8.1.35. O *coffee break* será servido em horário pré-estabelecido, e, quando for o caso, a indicação da opção de cardápio.

8.2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E RESPONSÁVEL:

8.2.1. O serviço será recebido:



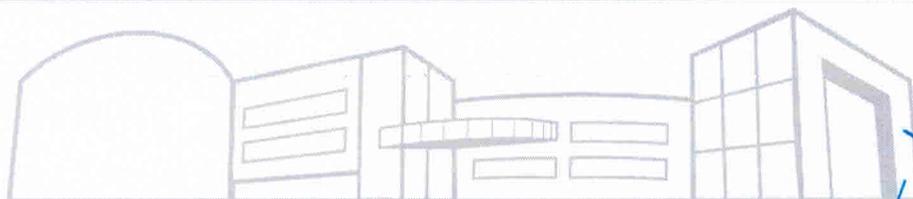
PROVISORIAMENTE – O serviço será recebido provisoriamente para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, contrato, edital e seus anexos, e da proposta, mediante aposição de carimbo de recebimento provisório pela Unidade responsável pelo evento, no corpo da fatura/nota fiscal ou Termo de Recebimento Provisório; e

DEFINITIVAMENTE – será efetuado com a aposição de carimbo no corpo da nota e, quando for o caso, mediante Termo de Recebimento, após a verificação da conformidade, adequação e consequente aceitação pelo fiscal do contrato (ou comissão), no prazo de **03 (três) dias úteis** caso o valor da contratação seja igual ou inferior a R\$ 8.000,00 (oito mil reais), e acima deste valor, em **12 (doze) dias** consecutivos, ambos contados a partir da apresentação da fatura/nota fiscal.

8.2.2. Em conformidade com o art. 76 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos, se no recebimento do objeto for constatada sua execução de forma incompleta ou em desacordo com as condições avençadas, será interrompido o prazo de recebimento definitivo, até que seja sanada a situação, nos termos do art. 69 da LLCA.

8.2.3. O objeto será rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser reparado, corrigido ou substituído no prazo de até **15 (quinze) minutos**, antes do evento, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. Nesse caso, será interrompido o prazo de recebimento definitivo, até que seja sanada a situação.

8.2.4. Caso se verifique que não se mostra possível a adequação do objeto ou que, mesmo depois de concedido prazo para reparações, não foi alcançado o resultado esperado, será cabível a rescisão unilateral do Contrato, com base no que dispõe o art. 77 c/c art. 78, inc. II, da Lei n.º 8.666/93, bem como a aplicação de penalidades, conforme o disposto no art. 87 da



referida Lei, com abertura de processo administrativo em que se garantirá o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Cumprir fielmente o objeto deste contrato, mediante a prestação dos serviços em conformidade com as especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência;

9.2. O **CONTRATADO** deverá manter as mesmas condições de habilitação e qualificação durante toda a vigência do Contrato.

9.3. A Contratada deverá cumprir fielmente as obrigações assumidas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

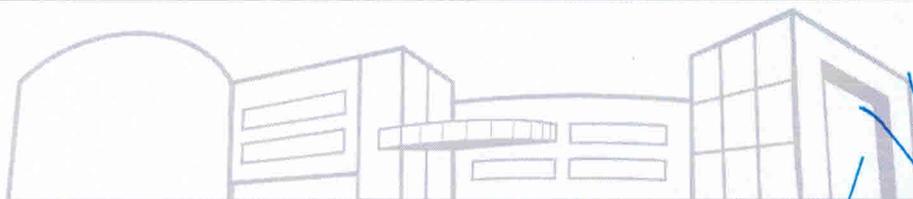
9.4. Os serviços contratados deverão ser prestados de acordo com a necessidade da Contratante;

9.5. Os serviços deverão ser executados de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à **CONTRATADA** otimizar a gestão de seus recursos humanos, com vistas ao atendimento da demanda, à qualidade dos serviços e à satisfação da Contratante;

9.6. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

9.7. Executar os serviços adjudicados, nos termos, prazos, quantidades, qualidade e condições estabelecidas neste contrato, no Termo de Referência, Edital e seus anexos;

9.8. Retirar a Nota de Empenho específica em prazo não superior a 02 (dois) dias úteis, contados da convocação oficial;



9.9. A **CONTRATADA** deverá executar os serviços utilizando-se dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios apropriados, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

9.10. 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;

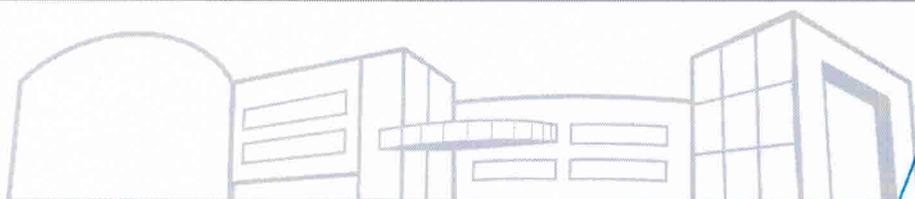
9.11. Indenizar terceiros, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo a **CONTRATADA** adotar as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;

9.12. Respeitar as normas de controle de bens e de fluxo de pessoas nas dependências da Contratante;

9.13. Nomear preposto/encarregado para, durante o período de vigência do contrato, representá-la na execução devendo estar no local do evento sendo responsável pela supervisão e fiscalização dos serviços realizados, devendo permanecer a disposição durante todas as etapas da realização do serviço;

9.14. Comunicar imediatamente a Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;

9.15. 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, à Contratante ou a terceiros;



9.16. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor, impecavelmente arrumados e penteados, dentro do padrão de higiene portando crachá ou outro tipo de identificação, uniformes de bom gosto, cores sóbrias, toucas e luvas higiênicas quando pertinente;

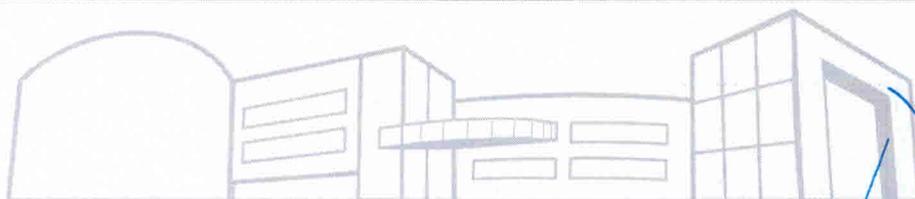
9.17. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço, identificando com o nome, CPF/RG e a função que desempenhará, devendo ser apresentada ao fiscal do contrato até 24 (vinte e quatro) horas de antes do evento;

9.18. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;

9.19. Aceitar os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes;

9.21. Dispor-se a toda e qualquer fiscalização da Contratante, no tocante a prestação dos serviços, assim como ao cumprimento das obrigações previstas no Contrato, conforme especificações constantes neste contrato, no Termo de Referência e no edital e seus anexos.

9.22. Gerar relatório dos serviços efetivamente prestados, apresentando à Contratante, discriminando a data de execução do serviço, número do contrato que deu origem ao mesmo e o valor efetivamente cobrado (discriminado de acordo com os serviços);



9.21. Após aprovado o relatório deverá emitir, documento fiscal, discriminando os serviços executados no período, de acordo com os lotes descritos neste contrato, no Termo de referência, no edital e seus anexos;

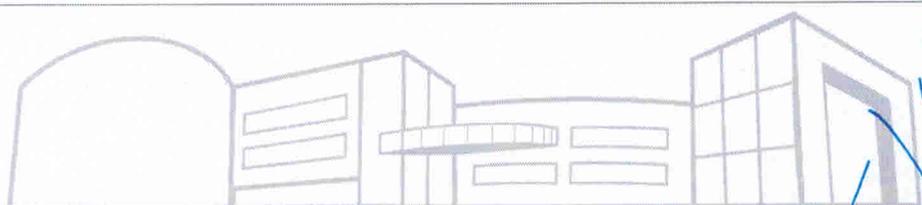
9.22. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, no Termo de referência, no edital e seus anexos, sem prévia e expressa autorização da Contratante, se for o caso;

9.23. A **CONTRATADA** deverá respeitar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Resolução - RDC n.º 216/2004, de 15 de setembro de 2004, que abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;

9.24. Garantir a aplicação de todas as legislações vigentes, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, autarquia integrante da Administração Pública Federal indireta, vinculada ao Ministério da Saúde, no que concerne a proteção da saúde humana e ao controle da vigilância sanitária, inclusive dos ambientes;

9.25. Responsabilizar-se integralmente pelo estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda pelas exigências vigentes dos órgãos competentes, quanto ao registro e prazo de validade das matérias primas utilizadas para execução dos pratos;

9.26. No ato do recebimento da refeição e após analisada pela fiscalização da Contratante, se constatado o fornecimento incompleto ou divergência do cardápio aprovado e contratado a **CONTRATADA** estará obrigada à correção imediata;



9.27. Deverá remover ou substituir, às suas expensas, as refeições fornecidas, em que se verificarem baixa qualidade, sujidades e outros que resulte na má execução dos serviços ou quando os materiais empregados apresentar-se insalubre, com vestígios de deterioração ou por outro motivo apurado pela fiscalização da Contratante, ou pela Vigilância Sanitária;

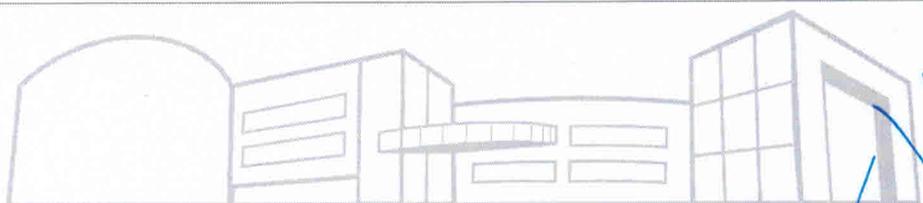
9.28. Sempre que houver suspeita de deterioração dos alimentos *in natura* ou *preparados*, os mesmos deverão ser retirados e substituídos, *imediatamente*;

9.29. Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, forma de distribuição, transporte e armazenamento dos alimentos, bem como nas instalações, mobiliários, equipamentos e utensílios;

9.31. Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, descartáveis e similares, as embalagens utilizadas tanto para acondicionamento quanto para transporte deverão garantir a qualidade dos alimentos, sem alteração de suas características físicas, físico-químicas ou microbiológicas;

9.32. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência a Contratante, imediatamente, por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato;

9.3. A carga e a descarga dos alimentos transportados nos locais indicados pela Contratante são de exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA**, o que deverá ser feito de maneira adequada para não danificar os alimentos;



9.34. O alimento deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente;

9.35. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;

9.36. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

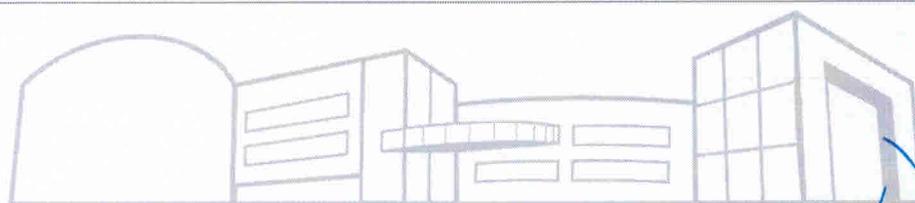
10.1. São obrigações da **CONTRATANTE**:

10.1.1. Proporcionar todas as facilidades para a **CONTRATADA**, executar o fornecimento do objeto do presente Contrato, permitindo o acesso dos profissionais da **CONTRATADA** as suas dependências. Esses profissionais ficarão sujeitos a todas as normas internas da Contratante, principalmente as de segurança, inclusive aqueles referentes à identificação, trajas, trânsito e permanência em suas dependências;

10.1.2. Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto do presente Contrato, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;

10.1.3. Comunicar prontamente a **CONTRATADA** qualquer anormalidade na execução do objeto, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, no contrato, Edital e seus anexos;

10.1.4. Fornecer a **CONTRATADA** todo tipo de informação interna essencial à realização dos fornecimentos;



10.1.5. Conferir toda a documentação técnica gerada e apresentada durante a execução do objeto, efetuando o seu atesto quando a mesma estiver em conformidade com os padrões de informação e qualidade exigidos;

10.1.6. Homologar os fornecimentos executados quando os mesmos estiverem de acordo com o especificado na Ata de Registro de Preços, no edital e seus anexos;

10.1.7. Efetuar o pagamento a **CONTRATADA**, de acordo com o estabelecido neste contrato, na Ata de Registro de Preços, no edital e seus anexos;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE no prazo de até 10 (dez) dias da entrada da nota fiscal/fatura na Secretaria de Planejamento, Orçamento e Finanças, de acordo com a Nota de Empenho e a Nota de Autorização de Despesa – NAD, após o atesto pela fiscalização, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela CONTRATADA, conforme disposto no artigo 40, XIV, "a", da Lei 8.666, de 1993.

11.2. As notas fiscais deverão ser protocoladas no setor de protocolos da ALMT, tendo como destinatária a **Secretaria de Administração, Patrimônio e Informática - SAPI**, atendendo obrigatoriamente os seguintes requisitos:

11.2.1. Conter o nome do banco, agência e conta corrente para depósito. A conta corrente obrigatoriamente deverá ser da própria **CONTRATADA**;

11.2.2. Conter o mesmo CNPJ que o constante dos documentos apresentados para a licitação.



11.2.3. A(s) Nota(s) Fiscal(is), discriminando no corpo: a data, a quantidade, dependência e tipos de itens disponibilizados.

11.3. As Notas Fiscais deverão ser emitidas em nome da **Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso – com o seguinte endereço: Edifício Gov. Dante Martins De Oliveira, Avenida André Antônio Maggi, S/N - CPA - Cuiabá/MT, CNPJ nº 03.929.049/0001-11**, e deverão ser entregues no local indicado pela **CONTRATANTE**.

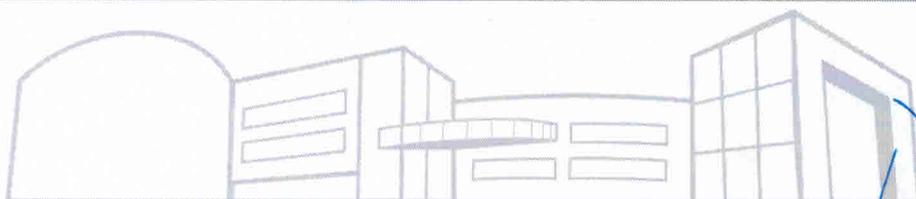
11.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, com a devida reapresentação, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

11.5. Nenhum pagamento isentará a **CONTRATADA** das suas responsabilidades e obrigações contratuais, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.

11.6. A **CONTRATANTE** não efetuará pagamento de título descontado, ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que forem negociados com terceiros por intermédio de operações de “*factoring*”.

11.7. As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade da **CONTRATADA**.

11.8. Serão deduzidos do pagamento mensal os valores referentes às multas aplicadas e aos ressarcimentos devidos a prejuízos causados à **CONTRATANTE**.



11.9. O pagamento somente ocorrerá depois de atestada, pela **CONTRATANTE**, a conformidade dos materiais recebidos ou serviços prestados, com aqueles que foram exigidos no edital.

11.10. Além das exigências constantes nos subitens acima, a contratada deverá apresentar, ainda, com vistas ao regular pagamento:

11.10.1 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados;

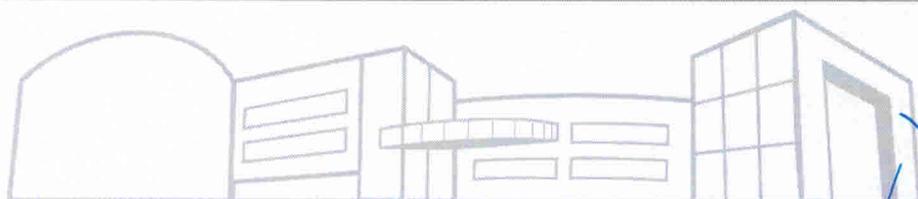
11.10.2 Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Estadual, expedida pela Secretaria de Fazenda Estadual da sede ou domicílio da licitante;

11.10.3. Certidão Negativa de Dívida Ativa do Estado, expedida pela Procuradoria Geral do Estado da sede ou domicílio da licitante;

11.10.4. Serão aceitas as certidões conjuntas de regularidade estadual – Fazenda Estadual e Dívida Ativa – emitidas pelos órgãos competentes nos Estados onde a licitante tenha sede ou domicílio;

11.10.5. Certidão Negativa de Débitos Municipais, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal (ou órgão equivalente) da localidade ou sede da licitante;

11.10.6. Certidão Negativa de Dívida Ativa do Município, expedida pela Procuradoria Geral do Município da sede ou domicílio da licitante;



11.10.7. Serão aceitas as certidões conjuntas de regularidade municipal – Fazenda Municipal e Dívida Ativa – emitidas pelos órgãos competentes nos Municípios onde a licitante tenha sede ou domicílio

11.10.8. Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), comprovada através de Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) emitido pela Caixa Econômica Federal;

11.10.7. Prova de regularidade relativa à justiça trabalhista, comprovada através da Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT), emitida pelo Superior Tribunal do Trabalho.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO

12.1. Este contrato poderá ser alterado em conformidade do artigo 65 da Lei nº 8.666/93, e suas alterações posteriores.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

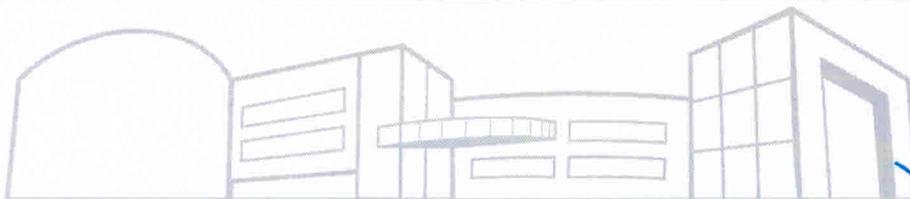
13.1. O presente Contrato poderá ser rescindido pelos motivos previstos nos artigos 77 e 78 e nas formas estabelecidas no art. 79, acarretando as consequências do art. 80, todos da Lei nº 8.666/93, nas seguintes hipóteses:

13.1.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento;

13.1.2. O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

13.1.3. O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;

34/42



13.1.4. A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;

13.1.5. O atraso injustificado no início da obra, serviço ou fornecimento;

13.1.6. A paralisação da obra, do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;

13.1.7. A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato;

13.1.8. Desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

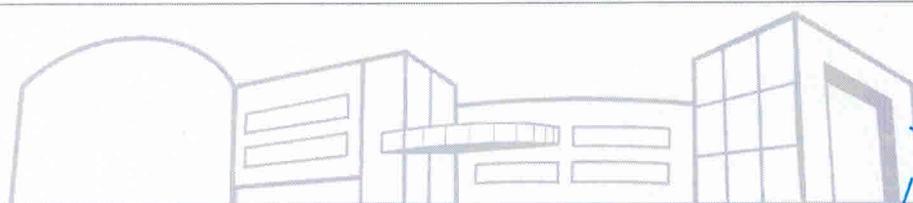
13.1.9. O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 desta Lei;

13.1.10. A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

13.1.11. A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

13.1.12. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

13.1.13. Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;



13.1.14. A supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no § 1º do art. 65 desta Lei;

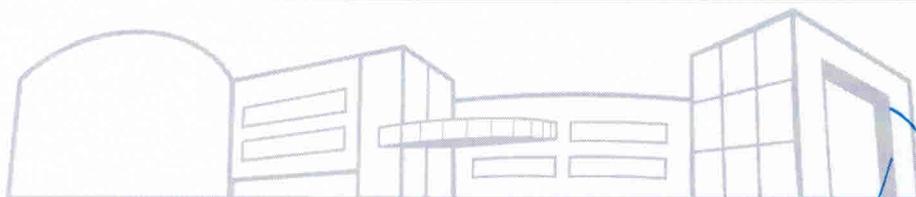
13.1.15. A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

13.1.16. O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

13.1.17. A não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

13.1.18. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;

13.1.19. Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.



13.2. A rescisão, por algum dos motivos previstos na Lei nº 8.666/93 e suas alterações, não dará à **CONTRATADA** direito a indenização a qualquer título, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

13.3. A rescisão acarretará, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial por parte da **CONTRATANTE**, a retenção dos créditos decorrentes deste Contrato, limitada ao valor dos prejuízos causados, além das sanções previstas neste ajuste até a completa indenização dos danos;

13.4 Fica expressamente acordado que, em caso de rescisão, nenhuma remuneração será cabível, a não ser o ressarcimento de despesas autorizadas pela **CONTRATANTE** e, previstas no presente Contrato e comprovadamente realizadas pela **CONTRATADA**.

13.5. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES

14.1. O descumprimento injustificado das obrigações assumidas sujeita a **CONTRATADA** às multas, consoante os art. 86, 87 e 88 da Lei nº. 8.666/93, incidentes sobre o valor da Nota de Empenho.

14.2. O descumprimento das obrigações e demais condições do contrato, garantida o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa da **CONTRATADA**, aplicar as seguintes sanções, sem exclusão das demais penalidades previstas no artigo 87 da Lei n.º 8.666/83:

14.2.1. Advertência;

14.2. Multa, conforme a seguir especificado;

14.2.3. Suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a administração pública, por prazo não superior a dois anos;



14.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do artigo 87 da Lei nº. 8.666/93, c/c artigo 7º da Lei nº. 10.520/2002.

14.3. Nas hipóteses de apresentação de documentação inverossímil, cometimento de fraude ou comportamento de modo inidôneo, a **CONTRATADA** poderá sofrer, além dos procedimentos cabíveis de atribuição desta instituição e do previsto no art. 7º da Lei 10.520/02, quaisquer das sanções adiante previstas, que poderão ser aplicadas cumulativamente:

14.3.1. Desclassificação ou inabilitação, caso o procedimento se encontre em fase de julgamento;

14.3.2. Cancelamento do contrato ou da ata de registro de preços, se esta já estiver assinada, procedendo-se a paralisação do fornecimento, conforme o caso.

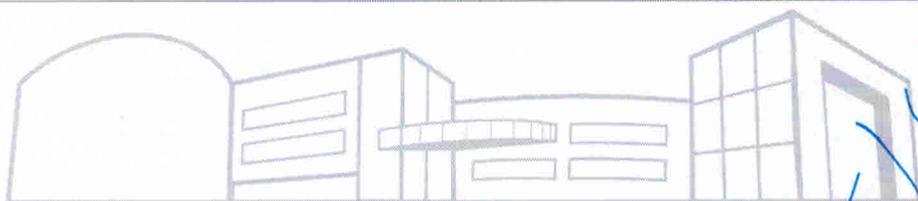
14.4. As multas serão descontadas dos créditos da empresa detentora da ata ou cobradas administrativa ou judicialmente.

14.5. As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, conseqüentemente, a sua aplicação não exime a empresa detentora da ata, da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato venha acarretar a Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso.

14.6. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis, e as multas previstas nesta seção não eximem a CONTRATADA da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar ao órgão.

14.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, **e subsidiariamente a Lei Estadual nº 7.692, de 2002.**

14.8. MULTA MORATÓRIA DE 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso injustificado na providência necessária e 1% por dia após o 30º dia de atraso acumulada com as multas cominatórias abaixo:



14.9. MULTA DE 5% (cinco por cento) do valor do total do contrato por faltas médias, assim entendidas aquelas que acarretam transtornos significativos e, na sua reincidência, esse percentual será de 10% (dez por cento);

14.10. MULTA DE 10% (dez por cento) do valor total do contrato, nas hipóteses de inexecução total, com ou sem prejuízo para o ente público contratante;

14.11. SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do direito de participar em licitação ou impedimento de contratar com a entidade licitante e descredenciamento no sistema de cadastro de fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, entre outros comportamentos e em especial quando:

14.11.1. Convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato;

14.11.2. Ensejar injustificado retardamento da execução de seu objeto;

14.11.3. Não mantiver a proposta;

14.11.4. Falhar gravemente na execução do contrato;

14.11.5. Na reiteração excessiva de mesmo comportamento já punido ou omissão de providências para reparação de erros;

14.11.6. Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida pelo presente contrato, Termo de Referência, Edital e seus anexos;

14.11.7. Comportar-se de modo inidôneo;

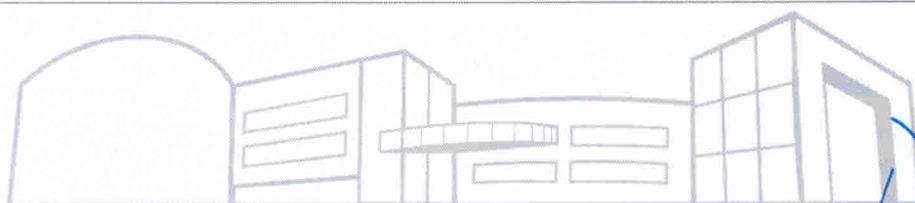
14.11.8. Cometer fraude fiscal;

14.11.9. Fizer declaração falsa;

14.11.10. Fraudar na execução do contrato.

14.12. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.13. A multa eventualmente imposta à **CONTRATADA**, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus ou deduzidos da garantia, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês;



14.14. Caso a **CONTRATADA** não tenha nenhum valor a receber da Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso, ou os valores do pagamento e da garantia forem insuficientes, ser-lhe-á concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa;

14.15. Para fins de penalidades as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima:

- **Leve** – Advertência;
- **Média** – Multa de 10 vezes o valor do item contratado (brunch, coffee break ou almoço/jantar);
- **Grave** – Multa de 15 vezes o valor do item contratado (brunch, coffee break ou almoço/jantar);
- **Gravíssima** – Multa de 20 vezes o valor do item contratado (brunch, coffee break ou almoço/jantar).

14.16. Quanto à qualidade técnica avaliada por meio da fiscalização da Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso, serão consideradas irregularidades as seguintes, conforme o tipo da classificação das penalidades:

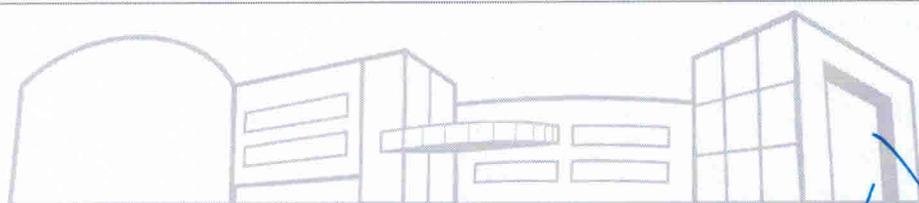
LEVES

- Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações;
- Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio;
- Descumprimento dos horários até 15 (quinze) minutos.

MÉDIA

- Reincidência das faltas leves;
- Higiene pessoal de funcionários inadequada;
- Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área;
- Alimentos armazenados em embalagens danificadas;
- Alimentos encharcados de óleo;
- Falta de acompanhamento de profissional nutricionista.

GRAVE



- Reincidência das faltas médias;
- Presença de fio de cabelo, insetos nos alimentos, nas áreas de produção e armazenamento de alimentos;
- Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas;
- Descumprimento dos horários acima de 15 (quinze) minutos.

GRAVÍSSIMA

- Reincidência das faltas graves;
- Presença de alimentos com prazo de validade vencido;
- Ocorrência de casos de intoxicações alimentares;
- Higienização inadequada de hortaliças, frutas e vasilhames;
- Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO

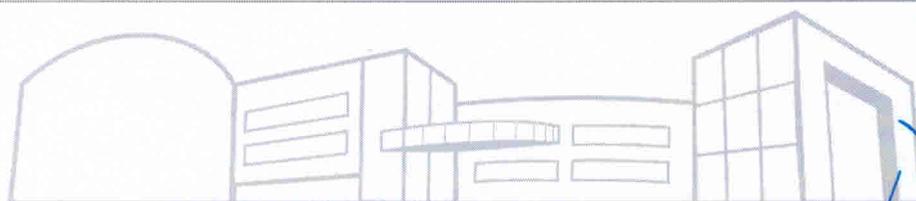
15.1. Caberá à fiscalização exercer um rigoroso controle no cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos materiais/serviços; devendo fazer o acompanhamento, fiscalização, conferência e avaliação da execução do presente objeto, e a qual deverá anotar em registro próprio, as falhas detectadas e comunicar por escrito a autoridade superior todas as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da **CONTRATADA**.

15.2. Caberá ao Fiscal do Contrato, além das que perfazem na legislação vigente (Lei n.º 8.666/93 § 1º e 2º do art. 67) as seguintes prerrogativas:

I) Requisitar a prestação dos serviços, mediante correio eletrônico (e-mail), ofício ou outro documento;

II) Efetuar as devidas conferências;

III) Verificar eventuais falhas, erros ou o não cumprimento de exigências estabelecidas neste contrato e no Edital e seus anexos, solicitando, se couber, a imediata correção por parte da



CONTRATADA;

IV) Comunicar a Administração o cometimento de falhas pela **CONTRATADA** que impliquem comprometimento da prestação dos serviços e/ou aplicação de penalidades previstas;

V) Conferir e atestar a Nota Fiscal emitida pela **CONTRATADA**, encaminhando-a diretamente a Secretaria de Administração, Patrimônio e Informática, a fim de providenciar a Nota de Liquidação;

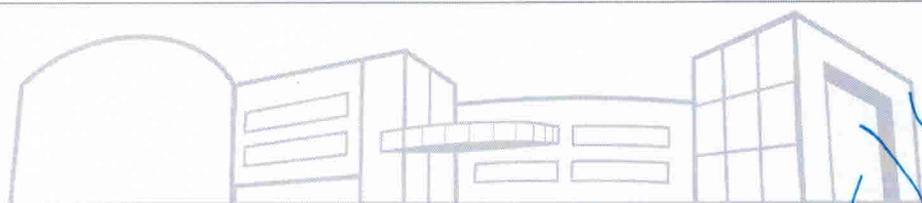
VI) Outras atribuições pertinentes à contratação ou que lhe forem conferidas pela **AL/MT**.

15.3. À Fiscalização caberá o direito de rejeitar quaisquer serviços, peças, partes, componentes, acessórios ou materiais que não satisfaçam os padrões especificados ou os critérios de qualidade exigidos, bem como de exigir sua pronta e imediata substituição por outros que os atendam, sem que caiba à **CONTRATADA** qualquer tipo de reclamação ou indenização.

15.4. Cabe à **CONTRATADA** atender prontamente e dentro do prazo estipulado quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do contrato, sem que disso decorra qualquer ônus extra para a **CONTRATANTE**.

15.5. Não implicará essa atividade de acompanhamento e fiscalização pela **CONTRATANTE** qualquer exclusão ou redução da responsabilidade da **CONTRATADA**, que é total e irrestrita com relação aos serviços contratados, inclusive perante terceiros.

15.6. O acompanhamento e a fiscalização dos serviços ficarão a cargo do (a) servidor (a) designado pela **CONTRATANTE**, nos termos do artigo 67 da Lei nº. 8.666/93, competindo-lhe tomar todas as providências, de modo a assegurar que este seja executado de acordo com o previsto no respectivo contrato.



15.7. A fiscalização, o acompanhamento e a orientação relativa à execução contratual, ficarão a cargo da servidora Juliete Maria Pinto de Figueiredo matrícula 41.283 e como suplente a Rosemeiry Pereira de Sa, matrícula 42.369 nomeados pela Secretaria de Administração Patrimônio e Informática – SAPI.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

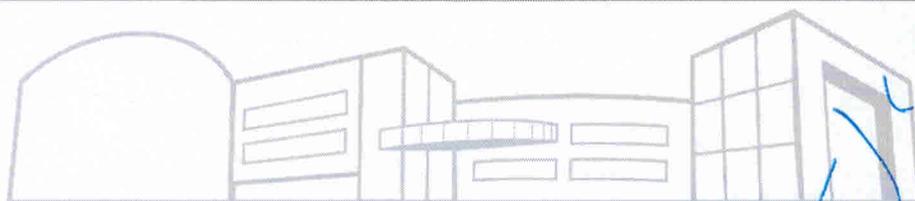
16.1. Para Execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele relacionada, o que deve ser observado, ainda, pelos prepostos e colaboradores.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Integram este Contrato, o Edital do Pregão Presencial nº 033/2018, seus anexos, e a proposta comercial apresentada pela **CONTRATADA**.

17.2. Os casos omissos serão resolvidos conforme dispõem as Leis Federais nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, Código Civil e demais legislações vigentes e pertinentes à matéria;

17.3. A abstenção, por parte da **CONTRATANTE**, de quaisquer direitos e/ou faculdades que lhe assistem em razão deste contrato e/ou lei não importará renúncia a estes, não gerando, pois, precedente invocável.



CLÁUSULA DECIMA OITAVA – DO FORO

18.1 - Fica eleito o foro da cidade de Cuiabá, Estado de Mato Grosso, como competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões decorrentes da execução deste contrato.

E, por se acharem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento na presença das testemunhas abaixo, em 3 (três) vias de igual teor e forma, para que produza todos os efeitos legais.

Cuiabá – MT, em 30 de Junho de 2019.

<p align="center"><u>CONTRATANTE</u></p> <p align="center">ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO CNPJ nº 03.929.049/0001-11</p>	<p align="center"><u>DEPUTADOS – MESA DIRETORA</u></p> <p>Dep. Eduardo Botelho: _____ Presidente</p> <p>Dep. Guilherme Maluf: _____ 1º Secretário</p> <p align="right"><i>Deputado Guilherme Maluf Primeiro Secretário</i></p>
<p align="center"><u>CONTRATADA</u></p> <p align="center">PIRES DE MIRANDA & CIA LTDA - EPP</p> <p align="center">CNPJ nº 70.428.388/0001-01</p>	<p align="center"><u>REPRESENTANTE LEGAL</u></p> <p align="center">Rosalvo Pires de Miranda</p> <p align="center">RG nº 0295610-1 SESP/MT CPF (ME) nº 327.442.771-34</p> <p>Assinatura: _____</p>
<p><u>TESTEMUNHA</u></p> <p>NOME: <u>PABLO GUSEN</u></p> <p>RG Nº: <u>1912.226-8 SSP/MT</u></p> <p>CPF Nº: <u>017.172.381-30</u></p> <p>ASSINATURA: <u>Pablo Gusm</u></p>	<p><u>TESTEMUNHA</u></p> <p>NOME: <u>Guilherme Maluf</u></p> <p>RG Nº: <u>20716664</u></p> <p>CPF Nº: <u>040.498.741-99</u></p> <p>ASSINATURA: _____</p>

