



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

ATENÇÃO!

Prezado (a) Licitante, obrigado pelo interesse na contratação.

Leia atentamente as REGRAS e o TERMO DE REFERÊNCIA, abaixo.

REGRAS E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO VIA DISPENSA ELETRÔNICA

*Fundamento: Lei nº 14.133/21 e Instrução Normativa
SEGES/ME nº 67, de 8 de julho de 2021.*

- 1) A LICITANTE interessada em participar da Dispensa Eletrônica deverá, obrigatoriamente, baixar o Termo de Referência, ler o documento na íntegra e estar de acordo com as regras descritas.
- 2) As informações acerca do objeto (especificação técnica), local e condições de entrega, recebimento, critério de aceitação, fiscalização e pagamento constam no Termo de Referência.
- 3) Em caso de dúvidas, o licitante deverá entrar contato no telefone (85) 3272-4010 opção 08 ou por e-mail: atendimento@corece.org.br.
- 4) Havendo divergência entre o serviço descrito no CATSER e o informado na descrição complementar, **vale o informado na descrição do Termo de Referência.**
- 6) A LICITANTE deverá ter atenção ao lançar o seu preço, a fim de evitar valor inexecutável.
- 7) A LICITANTE também deverá estar ciente do art. 8º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67, de 8 de julho de 2021, *in verbis*:

Fornecedor

*Art. 8º O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, **exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento, devendo, ainda, declarar, em campo próprio do sistema, as seguintes informações:***

I - a inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;

II - o enquadramento na condição de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, quando couber;

Página 1 de 55

Rua Joaquim Nabuco, Nº 3275 – Dionísio Torres – Fortaleza – Ceará – CEP.: 60.125-121

Telefone: (85) 3272-4010 - WhatsApp: (85) 98643-8447 E-mail: atendimento@corece.org.br

Site: www.corece.org.br



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

III - o pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação, constantes do procedimento;

IV - a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;

V - o cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, se couber; e

VI - o cumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8) No preço ofertado deverão estar inclusos todos os impostos, os descontos e os transportes, ou seja, estas despesas serão por conta da licitante.

9) Após o encerramento da sessão pública e no prazo máximo de 2 (duas) horas, o agente da contratação verificará a documentação do fornecedor com o melhor preço, ou seja, a 1ª colocada dos respectivos itens, nos seguintes portais: **1) SICAF - Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores/Consulta/Situação do Fornecedor** (acesso Governo) e **2) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica** (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>), de acordo com o item 7 do Termo de Referência.

9.1) Caso o agente da contratação não logre êxito na consulta, será concedido o mesmo prazo para que o fornecedor envie, por meio do sistema (caso essa funcionalidade esteja disponível), a documentação, a proposta e, se necessário, documentos complementares, adequados ao último lance ofertado pelo vencedor. A solicitação será encaminhada no endereço do e-mail cadastrado pelo fornecedor junto ao SICAF, sendo que a informação incorreta ou desatualizada é de responsabilidade do fornecedor.

9.1.1) No caso da impossibilidade de envio da documentação solicitada por meio do sistema, da licitante deverá encaminhá-la para o endereço eletrônico: atendimento@corece.org.br.

9.1.2) Essa documentação deverá ser apresentada como complemento da proposta de preços apresentada via sistema informatizado, em papel timbrado da empresa (de preferência), contendo o CNPJ, data, valor, descrição detalhada da prestação do serviço. A referida proposta deve estar de acordo com o descrito pela Empresa na Dispensa Eletrônica e validade mínima de 30 dias, com todas as características dos serviços cotados. O não envio da documentação solicitada no prazo de até 02 (duas) horas, a contar do horário da solicitação, será considerado desistência por parte da empresa participante e a sujeitará às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e na Instrução Normativa SEGES/ME nº 67, de 8 de julho de 2021.

10) NÃO será aceito itens com preços acima do valor de referência, exceto na hipótese de a estimativa de preços ser realizada concomitantemente à seleção da proposta economicamente mais vantajosa, nos termos do § 4º do art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021.



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

11) O Conselho Regional dos Representantes Comerciais no Estado do Ceará poderá solicitar documentação complementar para análise e parecer da área requisitante. Caso as especificações do serviço descrito na proposta não estejam de acordo com o que foi solicitado pela Administração na Dispensa Eletrônica, a proposta será desclassificada, sendo ofertado ao próximo colocado a oportunidade do envio de proposta, nas mesmas condições da vencedora do item.

12) AS LICITANTES deverão participar das Dispensas Eletrônicas com os serviços compatíveis com os solicitados pela Administração, além de estarem cadastrados no SICAF ou junto à Receita Federal (CNAE) com a linha de fornecimento de serviços que a Administração pretende contratar. Portanto, antes de participarem, verifiquem se o cadastro no SICAF está atualizado, em especial, endereço de e-mail, de telefone e os Níveis Cadastrados: I – Credenciamento; II - Habilitação Jurídica e III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal, sob pena de ser desclassificada, diante da impossibilidade de contato.

13) Para que o empenho possa ser emitido, a LICITANTE vencedora deverá comprovar a Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal, Estadual e Municipal, conforme o caso, por meio das seguintes certidões: 1) Receita Federal e PGFN, 2) FGTS, 3) Trabalhista, 4) Fazenda Estadual e 5) Fazenda Municipal.

14) De acordo com a legislação em vigor, a Administração Pública se reserva o direito de CANCELAR A CONTRATAÇÃO DE QUALQUER ITEM da presente Dispensa Eletrônica.

Fortaleza/CE, 21 de setembro de 2023.

Fernando Douglas Miranda Lopes
Agente de Contratação

TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 020/2023
DISPENSA ELETRÔNICA Nº 18/2023

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa, que possua alvará de funcionamento junto à vigilância sanitária, para o fornecimento de itens para Coffee Break, para atender as necessidades do Conselho Regional dos Representantes Comerciais no Estado do Ceará-Core-CE nos eventos realizados para a categoria dos representantes comerciais, pelo período de 12 (doze) meses, esse serviço deverá ser prestado em Fortaleza, na Região Metropolitana e na cidade de Juazeiro do Norte, conforme especificações, quantidades e exigências contidas neste Termo de Referência e seus anexos.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação visa atender a necessidade de fornecimento de Coffee Break nos eventos institucionais, ações de capacitações, solenidades e outros eventos afins, promovidos pelo Core-CE.

3. ESPECIFICAÇÃO, QUANTITATIVO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. No quadro a seguir temos os itens e os valores estimados do lote de produtos e serviços que devem ser atendidos pelo edital desta Dispensa Eletrônica:

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Pão de queijo assado , disposto em embalagem (prato/caixa) de papelão ou embalagem plástica biodegradável. A embalagem deverá conter informações sobre a data de fabricação e validade.	Quilo	5	R\$ 80,00	R\$ 400,00
2	Petit four , disposto em embalagem (prato/caixa) de papelão ou embalagem plástica biodegradável. A embalagem deverá conter informações sobre a data de fabricação e validade.	Quilo	5	R\$ 65,00	R\$ 325,00
3	Lanche de metro (sabores variados, contendo no mínimo os seguintes ingredientes: Pão, maionese ou requeijão, alface, tomate, queijo	Unidade	10	R\$ 190,00	R\$ 1.900,00



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

	muçarela ou queijo branco (minas frescal), 1 tipo de carne (frango desfiado, peito de peru, presunto ou salame) e 1 opção vegetariana (queijo branco (minas frescal, rúcula e tomate seco). Disposto em embalagem (caixa) de papelão ou embalagem plástica biodegradável, com informações sobre a data de fabricação e validade.				
4	Salgados fritos (mínimo 20g cada) sabores diversos, prontos para consumo, quente, com ao menos 1 (uma) opção sem carne a cada fornecimento). Disposto em embalagem (prato/caixa) de papelão, com informações sobre a data de fabricação e validade. Variações: coxinhas, bolinhos de queijo, risoles, pastéis, quibes, entre outros.	Cento	20	R\$ 80,00	R\$ 1.600,00
5	Salgados simples (mínimo 20g cada) congelados que possam ser fritos em óleo ou fritadeira sem óleo. Variações: (bolinha de queijo, coxinha de frango, croquete de calabresa, bolinha de carne de sol e similares)	Cento	20	R\$ 75,00	R\$ 1.500,00
6	Mini salgados assados (mínimo 20g cada) sabores diversos, prontos para consumo, quente, com ao menos 1 (uma) opção vegetariana a cada fornecimento. Disposto em embalagem (prato/caixa de papelão) com informações sobre a data de fabricação e validade. Tipos sugeridos: empadinhas, enroladinhos de salsinha, enroladinhos de presunto e queijo, pastéis assados, mini pizza, esfihas, entre outros.	Cento	20	R\$ 129,90	R\$ 2.598,00
7	Mini salgados folhados (mínimo 20g cada) sabores diversos, prontos para consumo, quente, com ao menos 1 (uma) opção vegetariana a cada fornecimento. Disposto em embalagem (prato/caixa de papelão) com informações sobre a data de fabricação e validade. Tipos sugeridos: folhados ou croissants de carne de sol ou frango ou misto ou queijo ou ricota com espinafre	Cento	20	R\$ 160,00	R\$ 3.200,00
8	Canapés simples, prontos para consumo.	Dezena	50	R\$ 22,00	R\$ 1.100,00



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

	Variações sugeridas: atum, frango, misto, peito de peru, ricota, camarão e similares) Obs 1: A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.				
9	Mini árabe misto Obs 1: A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Dezena	50	R\$ 30,00	R\$ 1.500,00
10	Tarteletes simples (queijo, queijo com geleia de frutas, carbonara e similares). Bandeja com 20 unidades. Obs 1: A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Bandeja	20	R\$ 80,00	R\$ 1.600,00
11	Dadinho de Tapioca Obs 1: A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Unidade	500	R\$ 1,70	R\$ 850,00
12	Tapiocas tipo hóstia	Unidade	500	R\$ 2,00	R\$ 1.000,00
13	Cuscuz nordestino em embalagem individual de no mínimo 100g	Unidade	200	R\$ 10,00	R\$ 2.000,00
14	Sanduíches frios, prontos para consumo. Obs 1: A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Unidade	100	R\$ 7,00	R\$ 700,00
15	Pães diversos (francês, carioca, brioche, integral e outros a combinar)	Quilo	20	R\$ 30,00	R\$ 600,00
16	Rocambole doce. Variações sugeridas: prestígio, brigadeiro, doce de leite, goiaba e similares) Obs 1: A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Quilo	10	R\$ 80,00	R\$ 800,00
17	Bolo com peso mínimo de 1 kg , em embalagem (prato/caixa de papelão ou embalagem plástica biodegradável) com tampa, podendo variar entre os sabores: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate,	Unidade	20	R\$ 43,00	R\$ 860,00



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

	coco, limão, laranja, abacaxi ou fubá cremoso. A embalagem deverá conter informações sobre a data de fabricação e validade.				
18	Bolo fofo para aproximadamente 15 pessoas , em embalagem (prato/caixa de papelão ou embalagem plástica biodegradável) com tampa, podendo variar entre os sabores: tradicional, chocolate, laranja, mesclado, formigueiro, nata, entre outros.	Unidade	10	R\$ 30,00	R\$ 300,00
19	Torta salgada de frango Obs ¹ : A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Quilo	10	R\$ 80,00	R\$ 800,00
20	Café.	Litro	30	R\$ 25,00	R\$ 750,00
21	Adoçante e açúcar	Sachê	200	R\$ 1,00	R\$ 200,00
22	Salada de frutas , com no mínimo 4 variedades de frutas, acondicionada em embalagem individual com no mínimo 170 gramas, contendo informações de peso e validade, acompanhadas dos respectivos talheres (garfos ou colheres descartáveis em material biodegradável).	Unidade	100	R\$ 9,00	R\$ 900,00
23	Chocolate quente	Litro	20	R\$ 35,00	R\$ 700,00
24	Água mineral sem gás, com registro no órgão responsável. Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário. contendo análise físico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. Em garrafa de 500ml	Unidade	100	R\$ 2,00	R\$ 200,00
25	Água mineral sem gás, com registro no órgão responsável. Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário. Contendo análise físico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. Em copo de 200ml	Unidade	400	R\$ 2,00	R\$ 800,00



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

26	Refrigerante de primeira qualidade, bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada, livre de sujidades, parasitas e larvas, sabores diversos, acondicionado em garrafas de 2L.	Unidade	100	R\$ 17,00	R\$ 1.700,00
27	Refrigerante de primeira qualidade, bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada, livre de sujidades, parasitas e larvas, sabores diversos, acondicionado em lata (350 ml)	Unidade	100	R\$ 8,00	R\$ 800,00
28	Sucos de frutas naturais e/ou polpa de diversos sabores	Litro	50	R\$ 25,00	R\$ 1.250,00
29	Gelo em cubos – SACO 3KG	Saco	30	R\$ 20,00	R\$ 600,00
SERVIÇO LOCAÇÃO DE MATERIAIS					
Item	Descrição	Unidade de Medida	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
30	Bandeja em aço inox. Bandeja para servir, retangular, medindo de 45cm x 30cm a 50cm x35cm, em aço inoxidável de alta resistência, com acabamento espelhado. Referências Wolff e St. James.	Unidade	20	R\$ 20,00	R\$ 400,00
31	Bandeja para bolo, redonda em aço inox. Bandeja para bolo, redonda, medindo de 35 cm a 45 cm de diâmetro, espessura de 3mm a 4mm, em aço inoxidável de alta resistência, com acabamento espelhado. Referências Wolff e St. James.	Unidade	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
32	Conservadora/isopor. Conservadora térmica/isopor, com capacidade de 150L a 170L, com alças para transporte e dreno de escoamento, e autonomia para até 48h.	Unidade	10	R\$ 150,00	R\$ 1.500,00
33	Colher de sobremesa. Colher de sobremesa em aço inoxidável, com acabamento espelhado e espessura de dorso medindo de 2,5mm a 3,0mm. Referências Tramontina e Wolff.	Dezena	100	R\$ 15,00	R\$ 1.500,00
34	Garfo de sobremesa. Garfo de sobremesa em aço inoxidável, com acabamento espelhado e espessura de dorso	Dezena	100	R\$ 15,00	R\$ 1.500,00



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

	medindo de 2,5mm a 2,5mm. Referências Tramontina e Wolff.				
35	Forro de mesa para refeição, alimentação para eventos. Forro retangular longo, para mesa de serviço de buffet, medindo de 3,0m x 2,0m a 3,0 x 2,5m, em tecido liso oxford encorpado, ou linho, ou jacquard, ou damasco ou de algodão de primeira qualidade, com acabamento de bainha, nas cores definidas pela contratada.	Unidade	15	R\$ 40,00	R\$ 600,00
36	Garrafa para café ou chocolate. Garrafa térmica com sistema de pressão e corta pingos, alça para transporte, revestida em aço inoxidável em acabamento espelhado, ampola de vidro com capacidade de 1,0L a 1,8L.	Unidade	10	R\$ 20,00	R\$ 200,00
37	Mesa de apoio com forro e toalha	Unidade	10	R\$ 70,00	R\$ 700,00
38	Pratos para sobremesa. Prato para sobremesa, medindo de 28cm a 30cm, em porcelana branca de alto brilho, sem riscos, manchas ou deformações, com borda lisa e acabamento de borda em filete metalizado prata ou dourado. Referências Wolff e St. James	Unidade	100	R\$ 20,00	R\$ 2.000,00
39	Taças em geral de vidro. Taça alta, com pé, em vidro liso, sem costuras e translúcido, medindo de 17cm a 19cm de altura, com capacidade de 350ml a 460ml.	Dezena	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
40	Jarra em vidro transparente com capacidade de 1,5l. Referências wolff,	Unidade	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
41	Travessas diversas	Unidade	10	R\$ 25,00	R\$ 250,00
42	Xícaras para chocolate quente Xícara para chocolate quente, com pires, em porcelana branca, sem riscos, manchas ou deformações, alto brilho, acabamento de borda em filete metalizado prata ou dourado (em ambas as peças), com capacidade para aproximadamente 240ml. Referências wolff, Schmidt e Tramontina.	Dezena	10	R\$ 30,00	R\$ 300,00
43	Xícara para café com pires e colherinha.	Dezena	10	R\$ 30,00	R\$ 300,00



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

	Xícara para café, com pires, em porcelana branca, sem riscos, manchas ou deformações, alto brilho, acabamento de borda em filete metalizado prata ou dourado (em ambas as peças), com capacidade para aproximadamente 75ml, acompanhada de colherinha de café em aço inoxidável, com acabamento espelhado e espessura de dorso medindo de 2,0mm a 2,5mm. Referências wolff, Schmidt e Tramontina				
44	Fritadeira elétrica ou a gás	Unidade	3	R\$ 275,00	R\$ 825,00
SERVIÇO DE PROFISSIONAIS					
45	Auxiliar de Cozinha	Diária	3	R\$ 300,00	R\$ 900,00
46	Coordenador de Cozinha	Diária	3	R\$ 400,00	R\$ 1.200,00
47	Copeiro	Diária	5	R\$ 300,00	R\$ 1.500,00
48	Garçonete	Diária	10	R\$ 350,00	R\$ 3.500,00
49	Garçom	Diária	10	R\$ 350,00	R\$ 3.500,00
SERVIÇO DE ORNAMENTAÇÃO					
50	Copo de Leite ou semelhantes	Unidade	10	R\$ 50,00	R\$ 500,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO: R\$ 53.158,00 (cinquenta e três mil, cento e cinquenta e oito reais)					

3.1.2. O critério utilizado para a formação da estimativa de preços foi a mediana simples dos valores praticados no mercado, obtida através de pesquisa de preços.

3.1.3. De acordo com a pesquisa de preços acima, o preço global estimado para a contratação do objeto foi de **R\$ 53.158,00 (cinquenta e três mil, cento e cinquenta e oito reais)**, esses serviços serão prestados para fornecimento parcelado em contrato de 12 meses.

3.1.4. Por se tratar de um objeto com a contratação de diversos itens para fornecimento em um mesmo momento, e para não haver prejuízo nos eventos planejados, os itens devem ter a perfeita sincronia e compatibilidade com as especificações, surgindo a necessidade do agrupamento dos itens em um único lote, com adjudicação realizada pelo **Menor Preço Global**.

3.1.5. Não serão aceitas propostas com **valores unitários e globais** superiores aos estimados pelo Core-CE.

3.1.6. Havendo divergências entre as especificações deste anexo e as dos sistemas, prevalecerão as deste anexo.

3.2. Os serviços serão realizados sob demanda, consoante às necessidades da CONTRATANTE, julgadas conforme os ditames da conveniência e oportunidade, não estando, pois, o Core-CE obrigado a realizar a totalidade prevista na tabela do item 3.1 deste Termo de Referência.

3.3. Descrição Custo Estimado

3.3.1. O custo estimado desta contratação está especificado.

3.4. Descrição Detalhada

3.4.1. Considerações Sobre os Serviços:

- a) A contratada não poderá terceirizar os serviços de produção e fabricação dos alimentos.
- b) O veículo para o transporte de alimentos servidos deve ser de propriedade da contratada e ter Termo de Vistoria emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, atestando sua aptidão para esse fim.
- c) As quantidades previstas acima são apenas estimativas, não tendo o Core-CE obrigatoriedade de consumo na sua totalidade.
- d) Os materiais, utensílios gerais e os profissionais para o serviço de alimentação deverão ser fornecidos pela Contratada.
- e) Ter, no quadro de funcionários, Nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução nº 465/2010 do Conselho Federal de Nutrição - CFN.
- f) Ter Alvará, Licença ou Registro sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, da sede da licitante, constatando a atividade específica.
- g) Apresentar CNAE – Classificação Nacional de Atividades Econômicas compatível com a natureza do objeto da licitação – segmento de buffet.

3.4.2. Especificações dos Serviços

3.4.2.1. Do Preparo e Apresentação dos Alimentos

- a) Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e, subsidiariamente, no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo. Ex: Fritar ou assar os salgados no local do evento. Desde que seja solicitado na Ordem de Serviço
- b) Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à suficiente e adequada distribuição/reposição.
- c) Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada, utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo.
- d) Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à suficiente e adequada distribuição/reposição.
- e) Garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.
- f) Garantia de resfriamento adequado das bebidas.

3.4.2.2. Do transporte dos alimentos



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

- a) O transporte das matérias-primas, insumos e produtos elaborados e/ou semielaborados deverá ser realizado em veículo próprio da contratada, apropriado, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.
- b) A contratada deverá apresentar, sempre que solicitado pela contratante e a seu critério a cada entrega das matérias-primas, insumo e produtos elaborados e/ou semielaborados o Termo de Vistoria emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde atestando a aptidão do veículo de propriedade da contratada para o transporte de alimentos servidos.
- c) O transporte dos alimentos deverá ser em veículos apropriados para manter a qualidade e integridade dos mesmos, sem nenhum ônus para o Core-CE.

3.4.2.3. Dos serviços

- a) Os funcionários da CONTRATADA deverão empregar hipoclorito de sódio, ou produto equivalente, para a assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos.
- b) Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.
- c) Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.
- d) Os alimentos preparados para determinado evento e faturados em nome do Core-CE deverão ser consumidos no próprio evento e, no caso de excedentes, deverão ser entregues ao Contratante para destinação que venha a ser definida, em comum acordo com a Contratada.
- e) Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela contratada não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas nos eventos organizados pelo Core-CE;
- f) A Contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações da contratada, em decorrência de eventual auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o Core-CE as providências cabíveis.

3.4.2.4. Dos Materiais para serviços de alimentação

- a) Os materiais a serem utilizados serão definidos pela Contratada no momento da solicitação do serviço, em função do tamanho e do tipo do evento.
- b) Os materiais e utensílios gerais para o serviço de alimentação deverão estar em boa qualidade e padronizados, conforme escolha da contratante.
- c) Os utensílios (louças, talheres, toalhas, sousplats, réchauds, etc) serão fornecidos pela CONTRATADA de acordo com as especificações estabelecidas pela CONTRATANTE.
- d) Os apetrechos de metal (talheres de mesa e de serviço, bandejas, travessas, bules, réchauds, etc.) deverão ser de metal superior ou prata, a critério da CONTRATANTE.



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

- e) As toalhas e sobre toalhas deverão ser de tecidos lisos, ou de linho, damasco ou de algodão de primeira qualidade e as cadeiras, quando solicitadas, deverão ser do modelo Tiffany ou similar. Os tipos e cores serão definidos pela contratante, em comum acordo com a contratada.
- f) As louças (pratos de mesa, sobremesa e de pão, xícaras de café, chá e consomé, pires, etc) deverão ser de porcelana fina, lisa, podendo haver somente friso(s) discreto(s).
- g) Os copos ou taças podem ser de vidro finos, coloridos ou transparentes, ou incolores e lisos, a critério da CONTRATANTE.
- h) Deverão ser dispostos copos ou taças distintas para o tipo de bebida a ser servida.
- i) As jarras para água e sucos deverão ser de vidro transparente, incolor e liso, de inox de qualidade superior.
- j) A contratada deverá encaminhar a fotografia do item solicitado antes da sua entrega para prévia aprovação.
- k) A aprovação da fotografia constante no subitem anterior não exclui a aprovação no local da entrega pela equipe da contratante.
- l) A contratada deverá dispor, em seu portfólio de serviços de alimentação, material de acordo com a especificação da tabela descrita no item 3 deste Termo de Referência, em quantidade e qualidade necessárias ao pleno atendimento dos serviços de alimentação dos eventos caracterizados, nos termos deste edital e seus anexos.
- m) A contratada deverá comprovar junto à contratante a existência dos materiais citados na tabela descrita no item 3 deste Termo de Referência, sua qualidade e adequação a todos os serviços.

3.4.2.5. Das mesas de serviço dos alimentos

- a) A critério da contratante, a mesa poderá ser montada em diversos formatos, quais sejam: redondo e/ou retangular e, ainda, em formato U, com diâmetros e tamanhos a definir em função das necessidades decorrentes do tipo e natureza dos diversos eventos realizados.
- b) Em qualquer situação, a mesa deverá estar impecavelmente disposta, sempre que couber, só com toalhas e/ ou com toalhas bem passados, e demais apetrechos perfeitamente limpos.
- c) Na arrumação das mesas deverão sempre ser utilizados forro, toalhas até tocar o chão, sem sobras ou dobras que possam provocar acidentes, bem como sobre toalhas a meia altura do chão. Na arrumação dos buffets, deve-se considerar uma adequada relação entre os diversos tipos de pratos e a aproximação entre eles.
- d) O transporte e montagens das cadeiras e mesas, quando necessários, bem como utensílios para o buffet ficará sob a responsabilidade da contratada, sem ônus para o contratante.

3.4.2.6. Do Serviço dos Profissionais

- a) Os profissionais destinados à execução dos serviços de alimentação (ajudantes, garçonetes, garçons, etc.) devem possuir curso especializado e/ou experiência comprovada em restaurantes ou hotéis ou buffets.

- b) Garçons e garçonetes devem estar correta e uniformemente vestidos. Seus uniformes deverão ser confeccionados com material de qualidade adequada. Especial atenção deverá ser dada à necessidade de que os uniformes realmente guardem consonância entre si.
- c) Recepcionistas devem possuir treinamento específico para trabalhar em eventos e devem estar uniformemente vestidos. Seus uniformes deverão ser confeccionados com material de qualidade adequada. Especial atenção deverá ser dada à necessidade de que os uniformes realmente guardem consonância entre si.
- d) A quantidade e o tipo de profissionais para dar suporte em serviços de alimentação será solicitada pelo Core-CE, através de Ordem de Serviço.
- e) Os profissionais destinados à execução dos serviços deverão portar documento de identificação original e com foto.

3.4.2.7. Da Qualidade, Solicitação e Forma de Entrega dos Serviços

- a) O serviço de preparação dos pratos deverá ter o acompanhamento de nutricionista regularmente contratado e supervisionado pelo gerente de eventos e/ou diretoria da Contratada, podendo ser fiscalizada pelo CONTRATANTE.
- b) A contratada deverá utilizar insumos de primeira qualidade no preparo da alimentação, observando também o ponto de cozimento dos alimentos, a fim de evitar que não sejam suficientemente cozidos, “crus”, ou que, passem do ponto de cozimento, “queimados”, etc. Além disso, a alimentação deverá apresentar sabor agradável, aspecto saudável, nunca aproveitado de sobras de outros preparos ou de dias anteriores.
- c) A contratada deverá executar os serviços, nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações assumidas, utilizando produtos de boa qualidade e dentro dos padrões de higiene e validade exigidos pelos órgãos competentes.
- d) Manter os equipamentos e acessórios utilizados na prestação dos serviços em perfeitas condições de uso e de higiene, apresentando-os sempre acondicionados em embalagens adequadas, a fim de evitar contaminações durante o traslado.
- e) As bebidas serão solicitadas pelo Core-CE e deverão ser servidas: água mineral com e sem gás, refrigerantes dietéticos e normais de vários sabores e sucos de frutas variadas, dentre outras bebidas, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.
- f) O Core-CE designará empregados responsáveis para gerir e fiscalizar a fiel execução do contrato, inclusive, da fiscalização da feitura, sabor, aroma e aspecto geral da alimentação fornecida.
- g) A contratada deverá fornecer os alimentos devidamente acondicionados em recipientes adequados de modo a facilitar o transporte, sem prejuízo da qualidade dos mesmos; as embalagens utilizadas deverão garantir a qualidade da alimentação, sem alteração de suas características físicas, físico-químicas ou microbiológicas.

h) As bebidas geladas deverão ser transportadas, entregues e mantidas em caixa de isopor com gelo, ou equipamento equivalente, mantendo-as na temperatura ideal para servir, do início até o final do evento.

i) A contratada deverá manter suas instalações físicas em perfeitas condições de higiene, assegurando ao Core-CE, a qualquer tempo, o direito de fiscalizar as instalações e/ou solicitar vistoria da Vigilância Sanitária.

j) A contratada deverá substituir imediatamente, às suas expensas, os alimentos que estiverem fora das especificações, ou quando o mesmo apresentar-se insalubre ou com vestígios de deterioração.

k) A composição dos cardápios será definida a critério e conveniência do CONTRATANTE, de acordo com as opções definidas neste termo de referência.

3.4.2.8. Serviço de Ornamentação

a) A ornamentação deverá ser de arranjos naturais, colocados em vasos finos, artigos artesanais, de acordo com o que a ocasião exigir;

b) O transporte dos itens de ornamentação será por conta da contratada.

c) A contratada deverá encaminhar a fotografia do item solicitado antes da sua entrega para prévia aprovação.

d) A aprovação da fotografia constante no subitem anterior não exclui a aprovação no local da entrega pela equipe da contratante.

3.5. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.5.1. O serviço será prestado de forma continuada pelo prazo de 12 meses, que poderá ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, mediante a formalização de Termo Aditivo, com fundamento no caput, do Artigo 107 da Lei nº 14.133/2021, tendo eficácia a partir da publicação de seu extrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme Artigo 94, inciso II.

3.5.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Da Sustentabilidade:

4.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1.1. Fornecimento de equipamentos de segurança que se fizerem necessários aos empregados para a execução de serviços.

4.1.1.2. Os produtos não devem conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restricon of Certain Hazardous Substances), tais como



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs);

4.1.1.3. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual e municipal e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.1.1.4. O acondicionamento de produtos deve se dar preferencialmente em embalagem individual adequada, com o menor volume possível e que utilize materiais recicláveis, atóxicos e biodegradáveis de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.

4.2. Da visita Técnica:

4.2.1. A critério da administração, será realizada diligência nas dependências da contratada a fim de comprovar se as instalações estão adequadas para a apresentação do serviço, como:

a) Estrutura: Cozinha Industrial, apresentação do espaço físico, e condutas de higiene em cumprimento às normas sanitárias vigentes para a garantia de segurança na obtenção, armazenamento, conservação e manipulação de alimentos, devendo abranger toda a cadeia produtiva, até o consumo.

b) Equipamento e utensílios: estes, deverão estar em boas condições de uso.

c) Funcionários: uso de uniforme e toucas para os que manipulam os alimentos.

d) Transporte: o veículo utilizado no transporte, uma vez que o preparo dos alimentos será elaborado nas instalações da empresa, deverá ser adequado e estar em boas condições.

4.3. Das amostras/degustação:

4.3.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar passará à fase de degustação. Essa etapa terá uma equipe avaliadora, designada pelo Core-CE.

4.3.2. A degustação será realizada na empresa a ser contratada, em data e horários marcados, com a apresentação mantendo as mesmas características descritas neste termo, garantindo a transparência em todo o processo.

4.3.3. O processo de degustação deverá ocorrer com amostra de 15 (quinze) itens selecionados antecipadamente pela Contratante, os itens serão escolhidos dentre os itens descritos na tabela constante no subitem 3.1. deste Termo de Referência.

4.3.3.1. Os itens serão escolhidos previamente pelo Core-CE;

4.3.3.1. Deverá ser uma amostra de cada item escolhido.

4.3.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.3.5. Em relação aos itens avaliados (sabor, qualidade, apresentação e variedade), eles deverão receber notas de “0” a “5”, de acordo com as impressões da equipe avaliadora.



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

4.3.6. Para aprovação na etapa de degustação, a licitante terá de alcançar, no resultado geral, o mínimo de 80% do total da somatória dos pontos atribuídos pela equipe avaliadora.

4.3.7. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

a) Devem apresentar-se frescos, limpos e com aromas e texturas característicos de cada espécie, em seu perfeito estado. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos da presença de odores pútridos e matérias macroscópicas ou microscópicas estranhas à sua constituição ou composição hígida, indicativas de falhas no cumprimento das normas vigentes de obtenção, armazenamento, conservação e manipulação de alimentos.

b) Ausência de danos físicos e mecânicos (rachaduras, perfurações ou cortes) que afetem a aparência do insumo e que permitam a proliferação de bactérias putrefativas contaminantes. Devem ainda estar, absolutamente livres de enfermidades, isentos de artrópodes considerados próprios do armazenamento indevido, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, exúvias, teias e excrementos; livres de partes indesejáveis da matéria-prima não contemplada nos regulamentos técnicos específicos; livre de pelos humanos e/ou de outros animais; livre de areia, terra, fungos filamentosos e leveduriformes, contaminações incidentais, quais sejam animais vertebrados ou invertebrados não citados acima, e outros materiais indesejáveis, não relacionados ao processo produtivo de alimentos próprios ao consumo humano.

4.3.8. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem via Portal de Compras do Governo Federal.

4.3.9. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.4. Da subcontratação

4.4.1. Será admitida a subcontratação do objeto contratual até 30% (trinta por cento) da parcela do serviço.

4.4.2. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:

4.4.2.1. Preparo dos alimentos;

4.4.2.1. Transporte dos alimentos;

4.4.2.1. Serviço de profissionais.

4.4.3. Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:

4.4.3.1. Serviço de locação de materiais;

4.4.3.2. Serviço de ornamentação.

4.4.4. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do CONTRATADO pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o

CONTRATANTE pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.4.5. A subcontratação depende de autorização prévia do CONTRATANTE, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

4.4.6. O CONTRATADO apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

4.4.7. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

4.5. Da garantia da contratação

4.5.1. Não haverá exigência de garantia contratual.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Prazo, Condições e Início da Prestação do Serviço

5.1.1. O prazo de execução do objeto contratual é de **48 (quarenta e oito) horas**, contado a partir do recebimento da primeira ordem de serviço ou instrumento equivalente, para serviços prestados em Fortaleza e Região Metropolitana.

5.1.2. O prazo de execução do objeto contratual é de **72 (setenta e duas) horas**, contado a partir do recebimento da primeira ordem de serviço ou instrumento equivalente para serviços prestados em Juazeiro do Norte.

5.1.3. O prazo de execução poderá ser prorrogado, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

5.1.4. As prorrogações para o início da prestação dos serviços só serão aceitas na ocorrência de fato superveniente, devidamente comprovado, que as justifique.

5.1.5. O prazo para o início da prestação dos serviços não será, em hipótese alguma, prorrogado novamente, após a primeira prorrogação, sujeitando-se a CONTRATADA, nesta situação, às penalidades previstas em lei por seu descumprimento.

5.2. Condições de execução

5.2.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.2.1.1. Início da execução do objeto dar-se à da emissão da Ordem de Serviço ou documento equivalente;

5.2.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho;

5.2.1.3. Local e horário da prestação de serviço: serão definidos pela contratada na ocasião de envio da Ordem de Serviço.

5.2.1.4. Cronograma de realização dos serviços: os serviços serão executados mediante solicitação em função das necessidades do Core-CE e através de Ordem de Serviço, para cada evento, a critério da Contratante.

5.2.1.5. No caso de ocorrer durante a execução dos serviços a constatação da necessidade de outros serviços decorrentes daquele já autorizado, a Contratada só poderá fazê-lo mediante comunicação prévia à contratante para devida autorização.

5.2.2. O objeto contratual deverá ser entregue em conformidade com as especificações estabelecidas neste instrumento, de acordo com a necessidade da contratante, e nos prazos e condições previstos nos subitens seguintes:

5.2.2.1. O objeto contratual deverá ser entregue na Capital e Região Metropolitana de Fortaleza, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, com os itens e quantidades solicitadas, no local determinado pelo Core-CE.

5.2.2.2. O objeto contratual deverá ser entregue na cidade de Juazeiro do Norte, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, com os itens e quantidades solicitadas, no local determinado pelo Core-CE.

5.2.3. Cabe à CONTRATADA providenciar a substituição de equipamentos defeituosos ou que não estejam atendendo satisfatoriamente às demandas do serviço ou dos organizadores, no prazo máximo de 01 (uma) hora.

5.2.4. Os custos da substituição dos itens rejeitados ocorrerão por conta da CONTRATADA.

5.2.5. Todos os itens que compõem este serviço deverão estar instalados até 01 (uma) hora antes do horário marcado para o início do evento.

5.2.6. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 1 (um) dia antes do término do prazo da entrega, e aceitos pela contratante, não serão considerados como inadimplemento contratual.

5.3. Local da prestação dos serviços

5.3.1. Os serviços serão prestados na cidade de Fortaleza, em sua Região Metropolitana e na cidade de Juazeiro do Norte.

5.4. Materiais a serem disponibilizados

5.4.1. Para a perfeita execução dos serviços, o contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades solicitadas pelo contratante, e qualidades estabelecidas no Item 3 deste Termo de Referência.

6. CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO E FISCALIZAÇÃO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente e antes da realização do evento o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos nos termos da art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.7. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados nos termos da art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.9. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a prestação dos serviços, em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

6.10. O acompanhamento e a fiscalização da execução da avença consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, das especificações do material entregue e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma do art. 140 da Lei nº 14.133/21.

6.11. Constatado dolo, fraude ou erro grosseiro, o contratado e o agente público responsável responderão solidariamente pelo dano causado ao erário, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis, conforme disposto no art. 73 da Lei nº 14.133/21.

7. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. Será vencedora a proposta com **menor preço global** e **habilitada**, ou seja, em conformidade com o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade da licitante de realizar o objeto da licitação, dividida em: **I - jurídica; II - técnica; III - fiscal, social e trabalhista; e IV - econômico-financeira.**

JURÍDICA, FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

7.2 As certidões serão verificadas pelo agente da contratação por intermédio do SICAF e da Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

7.3. Na Dispensa Eletrônica será obrigatório os níveis de cadastramento junto ao SICAF ou documento equivalente: **I – Credenciamento, II - Habilitação Jurídica e III - Regularidade Fiscal e Trabalhista (Receita Federal, PGFN, FGTS e Trabalhista)**, nas quais as certidões



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

podem ser extraídas dos sítios: Comprovante de Inscrição e Situação Cadastral (https://servicos.receita.fazenda.gov.br/servicos/cnpjreva/cnpjreva_solicitacao.asp); Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (<http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certdaointernet/PJ/Emitir>); Consulta Regularidade do Empregador (<https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>); **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas** (<https://www.tst.jus.br/certdao1>) e **Fazenda Estadual e Municipal**, conforme o caso.

7.4. Alvará ou registro sanitário, expedido pelo órgão de vigilância sanitária local, comprovando que a empresa possui condições higiênicas/sanitárias para a prestação do serviço de fornecimento de alimentos preparados, em consonância com a Lei n.º 6.360/1976 e legislação municipal respectiva (se for o município de Fortaleza, Lei Complementar n.º 93/2011)

7.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferente, salvo aqueles legalmente permitidos.

7.6. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz. Caso a licitante seja filial, os documentos deverão estar em seu nome, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.7. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

7.8. Em caso de empate, a proposta enviada primeiramente prevalecerá sobre as demais.

7.9. Os quantitativos informados neste Termo de Referência não vinculam à Administração Pública, uma vez que a contratação está condicionada à existência de dotação orçamentária.

7.10. TÉCNICA

7.10.1. Prova de inscrição ou registro do licitante, junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN da localidade da sede do licitante, em plena validade.

7.10.2. A licitante deverá apresentar no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, nos últimos 24 (vinte e quatro) meses, comprovando que prestou ou vem prestando serviços compatíveis com o objeto do presente Termo de Referência.

7.10.3. Em caso de dúvidas quanto a autenticidade do Atestado de Capacidade Técnica, a CONTRATADA deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do referido documento solicitado.

7.10.4. A licitante deverá ser especializada na prestação de serviços de buffet, refeições, lanches e coquetéis, o que será averiguado por meio do contrato social e da inscrição da empresa no CNPJ.



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

7.10.5. Comprovação de que a licitante possui, na data prevista para entrega da proposta, ao menos 1 (um) profissional nutricionista de nível superior, devidamente registrado no CRN – Conselho Regional de Nutrição de sua jurisdição.

7.10.6. No caso do profissional não constar da relação de responsável(is) técnico(s) junto ao CRN, o acervo do profissional será aceito, desde que ele comprove vínculo com a licitante, por meio de um dos seguintes documentos:

a) Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) ou Ficha ou Livro de Registros de Empregados (FRE) que demonstrem a identificação do profissional, ou Guia de Recolhimento do FGTS onde conste o(s) nome(s) do(s) profissional(ais).

b) Contrato de Prestação de Serviço celebrado de acordo com a legislação civil comum.

c) Contrato Social da licitante em que conste o profissional como sócio.

7.10.7. Declaração que possui quadro de funcionários dentre eles cozinheiros e auxiliares de cozinha a fim de garantir a qualidade e a quantidade do serviço prestado.

7.10.8. A exigência do atestado de capacidade técnica visa garantir qualidade mínima à contratação, em face da importância da correta prestação do serviço para o Conselho.

7.10.9 A exigência constante no item 7.10 e seus subitens, não deve ser vista como restrição ao caráter competitivo do certame, mas sim como forma de garantir a correta prestação do serviço, de modo a diminuir os riscos para que não haja quaisquer intercorrências durante a execução dos serviços propostos.

7.11. ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.11.1. Não será exigida.

8. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMUNS

8.1. Por definição, o objeto da presente contratação consiste em um serviço comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo instrumento convocatório, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do artigo art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/21.

9. PROPOSTA

9.1. Os orçamentos deverão ser detalhados, com valores em reais, já incluídos todos os custos da licitante, como materiais, impostos, transporte, carga e descarga, além de conter CNPJ, data, validade, razão social, endereço, telefone de contato, e-mail, nome e assinatura do responsável, conforme Anexo A – modelo de proposta.

9.2. A licitante deverá observar o art. 40, § 2º, do Código de Defesa do Consumidor (CDC).

9.3. A licitante fica obrigada a observar o inciso III, do art. 6º, CDC, apresentando as informações adequadas e claras acerca da prestação do serviço.

9.4. A proposta de preço deverá ser apresentada, conforme modelo Anexo A.



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

10. MODALIDADE DO CERTAME LICITATÓRIO

10.1. Esta contratação será realizada por meio da Dispensa de Licitação, com fundamento no artigo 75, inciso II, da Lei 14.133/21, em função do seu baixo valor, por intermédio do Sistema de Dispensa Eletrônica de Preços, cujo acesso é via Portal de Compras do Governo Federal (<https://www.gov.br/compras/pt-br/>).

10.2. A contratação será divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou portal equivalente para produção dos efeitos do contrato e de seus aditamentos no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da data de sua assinatura.

10.3. Caso a Dispensa Eletrônica resulte fracassada ou deserta, o procedimento será:

I – republicado;

II - fixado prazo para que os fornecedores interessados possam adequar as suas propostas ou sua situação no que se refere à habilitação; ou

III – valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas. O disposto nos itens I e III caput poderão ser utilizados nas hipóteses de o procedimento restar deserto.

10.4. Os manuais e orientações para utilização do Sistema de Dispensa Eletrônica de Preços estão disponíveis no Portal de Compras do Governo Federal (<https://www.gov.br/compras/pt-br/centrais-de-conteudo/manuais>).

11. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

11.1. A presente contratação será formalizada mediante contrato.

11.2. Em caso de manifestação de desistência da licitante, fica caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida (infração administrativa), consoante o estabelecido no art. 155 da Lei nº 14.133/21, sujeitando-o às penalidades (sanções) legalmente estabelecidas, previstas no artigo 156 da Lei nº 14.133/21.

12. DA PRORROGAÇÃO DO CONTRATO

12.1. O prazo de duração do contrato será de 12 (doze) meses, nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, conforme o art. 106 da Lei 14.133/21. Caso haja vantajosidade, a critério da autoridade competente, é possível a sua prorrogação sucessiva até a vigência máxima decenal, desde que os preços contratados permaneçam vantajosos para a Administração, sendo permitida a negociação com o particular ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1. Exercer a fiscalização da contratação por intermédio de empregado(s) designado(s).

13.2. Receber, conferir e avaliar o serviço no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, na forma prevista no Art. 140 da Lei nº 14.133/21.

13.3. Recusar o serviço que não estiver de acordo com as especificações constantes deste Termo de Referência.

13.4. Solicitar interrupção do serviço que esteja em desacordo com as especificações e demais exigências previstas no Termo de Referência.

13.5. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviço fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

13.6. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do contrato, em especial, a aplicação de sanções e sua alteração, quando se fizerem necessárias.

13.7. Proceder aos pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições e preços pactuados.

13.8. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do serviço licitado, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1. Manter-se, durante todo o processo licitatório e vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, de acordo com o artigo 62 da Lei nº 14.133/21 e item 7 do Termo de Referência.

14.2. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

14.2.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor

14.2.2. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

14.2.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

14.2.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

14.2.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

14.2.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a nota fiscal para fins de pagamento, os seguintes



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) Certidão Conjunta relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

14.2.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

14.2.8. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução dos serviços.

14.2.9. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

14.2.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

14.2.11. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

14.2.12. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021.

14.2.13. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

14.2.14. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

14.2.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

14.2.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

14.2.17. Submeter-se a análise e aprovação dos serviços contratados pelo Core-CE, bem como obedecer à pauta elaborada pelo mesmo, de acordo com cada evento e número de convidados.

14.2.18. Fornecer todo o material, utensílios e peças, de ótima qualidade, necessários à perfeita apresentação dos serviços.



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

14.2.19. A mão de obra deverá estar uniformizada, adequada e devidamente capacitada para o serviço e de acordo com o nível do evento ou solenidade, para o perfeito cumprimento do objeto.

14.2.20. Zelar pela conservação das instalações, móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATANTE, caso contrário efetuará a reparação ou a substituição deles por outros da mesma especificação, às próprias expensas.

14.2.21. Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para execução dos serviços em si, providenciando para que todos cumpram as normas internas relativas à segurança da CONTRATANTE.

14.2.22. Responsabilizar-se pelo transporte do material, gêneros alimentícios, bebidas, mesas, cadeiras, pessoal de apoio e decoração.

14.2.23. Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da cozinha e dos locais de preparo dos alimentos.

14.2.24. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, fungicida e germicida, para obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios da cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos.

14.2.25. Responsabilizar-se no que diz respeito a seus empregados, pela alimentação, transporte, atendimento médico ou outro benefício de qualquer natureza, ficando tais encargos por conta da CONTRATADA, de acordo com a legislação em vigor.

14.2.26. Responsabilizar-se pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados por eles ao Contratante ou a terceiros.

14.2.27. Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades.

14.2.28. Informar aos fiscais do contrato, com antecedência de no mínimo de 6 (seis) horas, o nome e o número do celular do motorista contratado para o transporte do serviço solicitado para o evento.

14.2.29. Manter pessoal de apoio, devidamente uniformizado e portando crachá de identificação, nas dependências do Core-CE ou local de realização do evento, para executar o transporte, acondicionamento bem como servir os alimentos e bebidas, durante o cumprimento do serviço.

14.2.30. Possuir cozinha industrial com equipamentos e mão de obra adequados e suficientes para o atendimento das demandas deste Termo.

14.2.31. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste Contrato, inclusive os produtos necessários à execução de serviços, locomoção, seguros de acidentes, impostos e quaisquer outros que forem devidos em relação à execução dos serviços e aos empregados.



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

14.2.32. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço.

14.2.33. Possuir um quadro de funcionários dentre eles cozinheiros e auxiliares de cozinha a fim de garantir a qualidade e a quantidade do serviço prestado.

14.2.34. Atender aos pedidos de fornecimento emergencial, ainda que fora do horário habitual de entrega.

15. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

15.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

15.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o contratado:

15.1.1.1. não produziu os resultados acordados;

15.1.1.2. deixou de executar, ou não executou com qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

15.1.1.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

15.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

15.3.1. avaliação de desempenho, qualidade e pontualidade na prestação dos serviços realizados, especificados no ANEXO B – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO.

15.4. Recebimento do serviço

15.4.1. Os serviços serão recebidos PROVISORIAMENTE, na mesma data do evento, pelo fiscal, mediante conferência quantitativa e qualitativa dos itens descritos na Ordem de Serviço e os itens efetivamente entregues pelo contratado.

15.4.1.1. O recebimento definitivo será feito no prazo de até 08 (oito) dias úteis da data do provisório, depois de conferidos os itens recebidos e preenchido o ANEXO B – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO.

15.4.1.1.1. O fiscal do contrato deverá enviar o item anterior para a empresa contratada e para o setor de Administração do Core-CE.

15.4.2. Comunicar a empresa sobre a aprovação dos serviços, para que no mês subsequente a contratada emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

15.4.3. O fiscal do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado.

15.4.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

15.4.5. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

15.4.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

15.4.7. DO PAGAMENTO

15.4.7.1. Para pagamento a CONTRATADA, deverá encaminhar para o e-mail: atendimento@corece.org.br a Nota Fiscal com a descrição de todos os itens faturados, a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista. O prazo para o envio dos documentos será de até 05 dias úteis do mês subsequente a prestação do serviço, desde que atestado o recebimento definitivo.

15.4.7.2. O pagamento será realizado, preferencialmente via boleto, com seu vencimento para 10 dias úteis após o ateste da documentação apresentada no subitem anterior. Havendo impossibilidade da emissão do boleto, o pagamento será realizado através de transferência bancária, preferencialmente Caixa Econômica Federal.

15.4.7.3. No caso de transferência bancária, os dados para crédito, contendo: código e nome do banco, número da agência (sem o dígito) e número da conta corrente (com o dígito) deverão estar descritos na Nota Fiscal.

15.4.7.4. A CONTRATANTE seguirá a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos.

15.4.7.5. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o artigo 75, II, da Lei nº 14.133/21 serão efetuados no âmbito do Core-CE, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal com o ateste do recebimento definitivo.

15.4.7.6. O Core-CE reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato do atesto, o serviço não estiver de acordo com as especificações apresentadas e aceitas.

15.4.7.7. A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome da CONTRATANTE e deverá constar o número do contrato.

15.4.7.8. Caso haja incorreção no faturamento, os documentos de cobrança serão devolvidos para regularização e pagos em até 5 (cinco) dias úteis, a contar da sua nova aceitação, não cabendo atualização financeira sob hipótese alguma.

15.4.7.9. É vedado à CONTRATADA, sob pena de rescisão do ajuste, negociar ou caucionar a Nota de Empenho recebida para fins de operação financeira, ainda que relacionada com o objeto da avença.

15.4.7.10. Constatada qualquer irregularidade nas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, os pagamentos serão sobrestados e a CONTRATADA será intimada a providenciar sua regularização.

15.4.7.11. Caso a situação não seja regularizada, a CONTRATANTE efetuará apenas os pagamentos devidos pelo que já houver sido executado, após o início do procedimento de rescisão unilateral da avença, em face da configuração de inexecução do ajuste, com fundamento no art.147 ao 150, combinado com o art. 155 ao 163 da Lei 14.133/21.

15.4.7.12. Condições de pagamento

15.4.7.12.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

15.4.7.12.2. Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

15.4.7.12.3. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

15.4.7.12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

15.4.7.12.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021

15.4.7.12.6. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no

âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

15.4.7.12.8. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

15.4.7.12.8. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

15.4.7.12.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

15.4.7.12.10. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

15.4.7.12.11. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

15.4.7.12.12. Na efetivação do pagamento será efetuada a retenção na fonte dos tributos e contribuições, de acordo com a IN nº 1234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil e suas alterações.

15.4.7.12.13. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

15.4.7.12.14. As empresas optantes pelo SIMPLES NACIONAL deverão apresentar com a nota fiscal/fatura, a declaração prevista no art. 4.º da Instrução Normativa n.º 1.234 - RFB, de 11 de janeiro de 2012, assinada por seus representantes legais.

15.4.7.12.15. Caso a empresa não seja optante pelo SIMPLES NACIONAL, o valor dos tributos federais será descontado na fonte, conforme Instrução Normativa n.º 1.234 - RFB, de 11 de janeiro de 2012.

15.4.7.12.16. A Nota Fiscal Mensal enviada pela CONTRATADA deverá conter o valor total a ser pago pela CONTRATANTE, discriminando o valor total das corridas realizadas no período e o valor do desconto aplicado, conforme taxa pactuada.



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

15.4.7.12.17. O Core-CE reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, for observado que os serviços prestados não estão de acordo com as especificações apresentadas e aceitas, aplicando-se ainda as penalidades cabíveis.

15.4.7.12.18. A nota fiscal e/ou documento equivalente que for apresentado com erro será devolvido à CONTRATADA para retificação e reapresentação, acrescentando-se, no prazo fixado no item 15.4.7.8, os dias que se passarem entre a data de devolução e a de reapresentação.

15.4.7.12.19. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{(TX)}{365} \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

16. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. O fornecedor ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, na forma do art. 155 da Lei nº 14.133/21:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

16.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções, na forma do art. 156 da Lei nº 14.133/21:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

16.4. Para aplicação das sanções, será observado o disposto no § 2º do art. 156 ao art. 163 da Lei nº 14.133/21.

17. RESCISÃO

17.1. A inexecução total ou parcial do ajuste enseja a sua rescisão, sem prejuízo das penalidades previstas neste Termo de Referência.

17.2. O ajuste será rescindido pelo CONTRATANTE, se verificada a ocorrência de quaisquer das hipóteses elencadas no artigo 137 da Lei nº 14.133/21.

17.3. A rescisão será formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

17.4. O ajuste será rescindido caso o CONTRATANTE verifique que a qualidade dos serviços fornecidos pela CONTRATADA estejam fora das especificações necessárias.

18. DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

18.1. Quando o serviço a ser contratado for de prestação continuada, o critério de reajustamento ocorrerá através de: I – repactuação, se houver regime de dedicação exclusiva; ou II – reajustamento em sentido estrito, quando não houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante previsão de índices específicos ou setoriais,

observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da apresentação da proposta ou da data da última repactuação.

18.2. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

18.3. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação fundamentada da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE/índice setorial, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

18.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

18.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

18.6. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

18.7. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

18.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

18.9. O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

19. DOS ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO A – MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

ANEXO B – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

ANEXO C – MINUTA DO CONTRATO

20. DO FORO

20.1. Fica eleito o foro da Comarca de Fortaleza/CE para dirimir os litígios oriundos desta contratação.

21. CONTATOS

E-mails: atendimento@corece.org.br; administrativo@corece.org.br;

Tel.: (85) 3272-4010 – Opção 08

Ana Paula Cândido/Douglas Miranda



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

Fortaleza, 21 de setembro de 2023.

Ana Paula Cândido do Carmo
Assessora Técnica Administrativa





Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

ANEXO A - MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

1. Identificação da Empresa

Razão Social:		
Endereço Completo:		
CNPJ n.º:		
Inscrição Estadual n.º:		Inscrição Municipal n.º:
Fone: (**) ****-****.		e-mail:
Banco:	Agência:	Conta com dígito:

2. Identificação do Proprietário/Representante Legal:

Nome:		
Endereço Completo:		
CPF n.º: ****.***.***-**	RG n.º: **.***.***-**	Órgão Emissor/UF:
Contato: (**) ****-*****	e-mail:	

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Pão de queijo assado , disposto em embalagem (prato/caixa) de papelão ou embalagem plástica biodegradável. A embalagem deverá conter informações sobre a data de fabricação e validade.	Quilo	5	R\$ X,XX	R\$ X.XXX,XX
2	Petit four , disposto em embalagem (prato/caixa) de papelão ou embalagem plástica biodegradável. A embalagem deverá conter informações sobre a data de fabricação e validade.	Quilo	5		
3	Lanche de metro (sabores variados, contendo no mínimo os seguintes ingredientes: Pão, maionese ou requeijão, alface, tomate, queijo muçarela ou queijo branco (minas frescal), 1 tipo de carne (frango desfiado, peito de peru,	Unidade	10		



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

	presunto ou salame) e 1 opção vegetariana queijo branco (minas frescal, rúcula e tomate seco). Disposto em embalagem (caixa) de papelão ou embalagem plástica biodegradável, com informações sobre a data de fabricação e validade.				
4	Salgados fritos (mínimo 20g cada) sabores diversos, prontos para consumo, quente, com ao menos 1 (uma) opção sem carne a cada fornecimento). Disposto em embalagem (prato/caixa) de papelão, com informações sobre a data de fabricação e validade. Variações: coxinhas, bolinhos de queijo, risoles, pastéis, quibes, entre outros.	Cento	20		
5	Salgados simples (mínimo 20g cada) congelados que possam ser fritos em óleo ou fritadeira sem óleo. Variações: (bolinha de queijo, coxinha de frango, croquete de calabresa, bolinha de carne de sol e similares)	Cento	20		
6	Mini salgados assados (mínimo 20g cada) sabores diversos, prontos para consumo, quente, com ao menos 1 (uma) opção vegetariana a cada fornecimento. Disposto em embalagem (prato/caixa de papelão) com informações sobre a data de fabricação e validade. Tipos sugeridos: empadinhas, enroladinhos de salsinha, enroladinhos de presunto e queijo, pastéis assados, mini pizza, esfihas, entre outros.	Cento	20		
7	Mini salgados folhados (mínimo 20g cada) sabores diversos, prontos para consumo, quente, com ao menos 1 (uma) opção vegetariana a cada fornecimento. Disposto em embalagem (prato/caixa de papelão) com informações sobre a data de fabricação e validade. Tipos sugeridos: folhados ou croissants de carne de sol ou frango ou misto ou queijo ou ricota com espinafre	Cento	20		
8	Canapés simples, prontos para consumo. Variações sugeridas: atum, frango, misto, peito de peru, ricota, camarão e similares)	Dezena	50		



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

	Obs ¹ : A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.				
9	Mini árabe misto Obs ¹ : A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Dezena	50		
10	Tarteletes simples (queijo, queijo com geleia de frutas, carbonara e similares). Bandeja com 20 unidades. Obs ¹ : A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Bandeja	20		
11	Dadinho de Tapioca Obs ¹ : A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Unidade	500		
12	Tapiocas tipo hóstia	Unidade	500		
13	Cuscuz nordestino em embalagem individual de no mínimo 100g	Unidade	200		
14	Sanduíches frios, prontos para consumo. Obs ¹ : A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Unidade	100		
15	Pães diversos (francês, carioca, brioche, integral e outros a combinar)	Quilo	20		
16	Rocambole doce. Variações sugeridas: prestígio, brigadeiro, doce de leite, goiaba e similares) Obs ¹ : A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Quilo	10		
17	Bolo com peso mínimo de 1 kg , em embalagem (prato/caixa de papelão ou embalagem plástica biodegradável) com tampa, podendo variar entre os sabores: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, coco, limão, laranja, abacaxi ou fubá cremoso.	Unidade	20		



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

	A embalagem deverá conter informações sobre a data de fabricação e validade.				
18	Bolo fofo para aproximadamente 15 pessoas , em embalagem (prato/caixa de papelão ou embalagem plástica biodegradável) com tampa, podendo variar entre os sabores: tradicional, chocolate, laranja, mesclado, formigueiro, nata, entre outros.	Unidade	10		
19	Torta salgada de frango Obs 1: A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Quilo	10		
20	Café.	Litro	30		
21	Adoçante e açúcar	Sachê	200		
22	Salada de frutas , com no mínimo 4 variedades de frutas, acondicionada em embalagem individual com no mínimo 170 gramas, contendo informações de peso e validade, acompanhadas dos respectivos talheres (garfos ou colheres descartáveis em material biodegradável).	Unidade	100		
23	Chocolate quente	Litro	20		
24	Água mineral sem gás, com registro no órgão responsável. Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário, contendo análise físico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. Em garrafa de 500ml	Unidade	100		
25	Água mineral sem gás, com registro no órgão responsável. Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário. Contendo análise físico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. Em copo de 200ml	Unidade	400		



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

26	Refrigerante de primeira qualidade, bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada, livre de sujidades, parasitas e larvas, sabores diversos, acondicionado em garrafas de 2L.	Unidade	100		
27	Refrigerante de primeira qualidade, bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada, livre de sujidades, parasitas e larvas, sabores diversos, acondicionado em lata (350 ml)	Unidade	100		
28	Sucos de frutas naturais e/ou polpa de diversos sabores	Litro	50		
29	Gelo em cubos – SACO 3KG	Saco	30		

SERVIÇO LOCAÇÃO DE MATERIAIS

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
30	Bandeja em aço inox. Bandeja para servir, retangular, medindo de 45cm x 30cm a 50cm x35cm, em aço inoxidável de alta resistência, com acabamento espelhado. Referências Wolff e St. James.	Unidade	20		
31	Bandeja para bolo, redonda em aço inox. Bandeja para bolo, redonda, medindo de 35 cm a 45 cm de diâmetro, espessura de 3mm a 4mm, em aço inoxidável de alta resistência, com acabamento espelhado. Referências Wolff e St. James.	Unidade	10		
32	Conservadora/isopor. Conservadora térmica/isopor, com capacidade de 150L a 170L, com alças para transporte e dreno de escoamento, e autonomia para até 48h.	Unidade	10		
33	Colher de sobremesa. Colher de sobremesa em aço inoxidável, com acabamento espelhado e espessura de dorso medindo de 2,5mm a 3,0mm. Referências Tramontina e Wolff.	Dezena	100		
34	Garfo de sobremesa. Garfo de sobremesa em aço inoxidável, com acabamento espelhado e espessura de dorso				



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

	medindo de 2,5mm a 2,5mm. Referências Tramontina e Wolff.				
35	Forro de mesa para refeição, alimentação para eventos. Forro retangular longo, para mesa de serviço de buffet, medindo de 3,0m x 2,0m a 3,0 x 2,5m, em tecido liso oxford encorpado, ou linho, ou jacquard, ou damasco ou de algodão de primeira qualidade, com acabamento de bainha, nas cores definidas pela contratada.	Unidade	15		
36	Garrafa para café ou chocolate. Garrafa térmica com sistema de pressão e corta pingos, alça para transporte, revestida em aço inoxidável em acabamento espelhado, ampola de vidro com capacidade de 1,0L a 1,8L.	Unidade	10		
37	Mesa de apoio com forro e toalha	Unidade	10		
38	Pratos para sobremesa. Prato para sobremesa, medindo de 28cm a 30cm, em porcelana branca de alto brilho, sem riscos, manchas ou deformações, com borda lisa e acabamento de borda em filete metalizado prata ou dourado. Referências Wolff e St. James	Unidade	100		
39	Taças em geral de vidro. Taça alta, com pé, em vidro liso, sem costuras e translúcido, medindo de 17cm a 19cm de altura, com capacidade de 350ml a 460ml.	Dezena	10		
40	Jarra em vidro transparente com capacidade de 1,5l. Referências wolff,	Unidade	10		
41	Travessas diversas	Unidade	10		
42	Xícaras para chocolate quente Xícara para chocolate quente, com pires, em porcelana branca, sem riscos, manchas ou deformações, alto brilho, acabamento de borda em filete metalizado prata ou dourado (em ambas as peças), com capacidade para aproximadamente 240ml. Referências wolff, Schmidt e Tramontina.	Dezena	10		
43	Xícara para café com pires e colherinha.	Dezena	10		



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

	Xícara para café, com pires, em porcelana branca, sem riscos, manchas ou deformações, alto brilho, acabamento de borda em filete metalizado prata ou dourado (em ambas as peças), com capacidade para aproximadamente 75ml, acompanhada de colherinha de café em aço inoxidável, com acabamento espelhado e espessura de dorso medindo de 2,0mm a 2,5mm. Referências wolff, Schmidt e Tramontina				
44	Fritadeira elétrica ou a gás	Unidade	3		
SERVIÇO DE PROFISSIONAIS					
45	Auxiliar de Cozinha	Diária	3		
46	Coordenador de Cozinha	Diária	3		
47	Copeiro	Diária	5		
48	Garçonete	Diária	10		
49	Garçom	Diária	10		
SERVIÇO DE ORNAMENTAÇÃO					
50	Copo de Leite ou semelhantes	Unidade	10		
VALOR GLOBAL: R\$ XXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)					

DECLARO(AMOS) QUE:

I – A cotação de preços, bem como os lances subsequentes foram registrados, em reais, para a quantidade total de cada item, com validade de 60 (trinta) dias.

II – Procedi a leitura integral, compreendi e estou de acordo com o TERMO DE REFERÊNCIA.

Fortaleza-CE, XXX de XXXX de 2023.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

Nome completo do Responsável pela Empresa



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

Recomendamos a assinatura eletrônica gratuita disponível no link: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/assinatura-eletronica>

A assinatura eletrônica permite que você assine um documento em meio digital a partir da sua conta gov.br. O documento com a assinatura digital tem a mesma validade de um documento com assinatura física e é regulamentado pelo Decreto Nº 10.543, de 13/11/2020.



ANEXO B – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

Objetivo a atingir: Obtenção da melhor execução do objeto, mediante a definição de indicadores de acompanhamento de qualidade dos serviços prestados durante a vigência do contrato.

Forma de avaliação: Definição das situações/indicadores (Tabela 2) que caracterizem o não atendimento do objetivo e atribuição de grau de correspondência (tabela 1), de 1 a 3, de acordo com os indicativos de metas a cumprir, compreendendo glosas, que podem ser cumulativas, incidindo sobre o valor da fatura referente ao serviço executado.

Apuração: O registro de ocorrências será apurado a cada execução de evento, aplicando-se a respectiva pontuação por meio da qual caberá ao representante da unidade demandante e a fiscalização formalizar em relatório detalhado, conforme tabela 2, para embasamento do atesto da nota fiscal.

Sanções: Quando o percentual de glosas for superior a 10% (dez por cento) sobre o valor da nota fiscal do evento, caracterizar-se à inexecução parcial, o que implicará abertura de procedimento de aplicação de penalidades previstas no contrato.

O INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR) seguirá as condições definidas neste Termo de Referência e fará parte do Termo do Contrato como obrigação entre as partes. Os valores apurados em decorrência de descumprimento dos itens indicados no IMR serão objeto de glosa na nota fiscal da empresa.

O disposto neste item não se confunde com as penalidades discriminadas contratualmente no item - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS, podendo ambos, inclusive serem aplicados concomitantemente, observadas as peculiaridades de cada caso, já que o IMR é decorrente de atuação do representante da administração quando do atesto dos serviços e a sanção contratual decorre de atuação do gestor do contrato observados o contraditório e a ampla defesa da empresa, o qual não é necessário para o IMR visto ser condição e regra no cumprimento do objeto.

TABELA 1	
Grau de relevância	Correspondência
1	Glosa de 1% sobre o valor da Ordem de Serviço do evento
2	Glosa de 2% sobre o valor da Ordem de Serviço do evento
3	Glosa de 3% sobre o valor da Ordem de Serviço do evento

TABELA 2			
SERVIÇO	INFRAÇÃO	GRAU	MEDIÇÃO DE RESULTADO



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

Recursos Humanos	Atraso na apresentação do profissional, provocando transtorno ao evento.	2	
	Ausência de garçom ou em quantidade insuficiente para o servir ao evento.	3	
	Apresentação de profissional sem qualificação para exercer função.	2	
	Um único funcionário exercendo mais de uma função, trazendo transtornos ao evento.	2	
	Não se apresentar devidamente uniformizado.	1	
	No caso de garçons: não conhecer o cardápio.	1	
Serviço de Alimentação	Acomodação dos alimentos em local inadequado.	1	
	Serviço foi iniciado com cardápio incompleto.	2	
	Modificação (alteração ou exclusão) de ingrediente(s) expressamente previsto(s) na preparação de pratos ou bebidas do cardápio aprovado.	2	
	Houve ausência de item do cardápio, sem autorização.	3	
	O serviço solicitado iniciou com atraso, descumprindo a ordem de serviço.	3	
	O alimento não estava na temperatura adequada.	1	
	A bebida não estava na temperatura adequada.	1	
	Identificação de objetos estranhos aos alimentos (cabelo, insetos, etc)	3	
	Materiais como louças, copos e talheres em condições ruins (avariados, sujos, etc).	2	



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

	Toalhas, louças, apresentam qualidade inferior ao contratado (rasgadas, amassadas, furados, trincados, sujos, manchados, etc).	2	
Serviço de Ornamentação	Atraso na entrega/montagem dos arranjos, provocando transtorno ao evento.	2	
	Arranjos com especificações diferentes do solicitado.	1	
	Arranjos em quantidades inferiores ao solicitado.	2	
	Arranjos de flores com aparência ruim (flores/folhas secas, mal cortadas, montagem incorreta etc).	2	

Preenchimento da coluna (MEDIÇÃO DE RESULTADO)

N/A: Quando o item não compõe a ordem de serviço;

Glosa: Quando o item compõe a ordem de serviço e a ocorrência registrada; e

Não glosa: Quando o item compõe a ordem de serviço, mas não há registro de ocorrência.

Fiscal do Contrato: _____

Evento: _____ Data: _____

Infração(ões): _____



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

ANEXO C – MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº XX/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0XX/2023 DISPENSA ELETRÔNICA Nº XX/2023

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA O FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK, QUE FAZEM ENTRE SI O CONSELHO REGIONAL DOS REPRESENTANTES COMERCIAIS NO ESTADO DO CEARÁ (CORE-CE) E XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

O Conselho Regional dos Representantes Comerciais no Estado do Ceará – Core-CE, com endereço na Rua Osvaldo Cruz, 3290 – Dionísio Torres na cidade de Fortaleza – Ceará, inscrito no CNPJ sob o nº 07.340.847/0001-64, e-mail: atendimento@corece.org.br, neste ato representado pelo Diretor-Presidente Francisco de Assis Philomeno Gomes Junior, brasileiro, casado, representante comercial, inscrito no CPF sob o nº XXX.971.063-XX e pelo Diretor-Tesoureiro Paulo Alberoni Pinto, brasileiro, casado, representante comercial, inscrito no CPF sob o nº XXX.432.563-XX, nomeados pela Ata de Posse, publicada no Portal da Transparência do Core-CE, doravante denominado **CONTRATANTE** e, de outro lado, empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, com sede XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representada XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrito no CPF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXX, conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº XX/2023 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021 e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 75, de 2021, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Dispensa de Licitação mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Contratação de empresa, que possua alvará de funcionamento junto à vigilância sanitária, para o fornecimento de itens para Coffee Break, para atender as necessidades do Conselho Regional dos Representantes Comerciais no Estado do Ceará-Core-CE nos eventos realizados para a categoria dos representantes comerciais, pelo período de 12 (doze) meses, esse serviço deverá ser prestado em Fortaleza, na Região Metropolitana e na cidade de Juazeiro do Norte, conforme especificações, quantidades e exigências contidas neste Termo de Referência e seus anexos.



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

1.2. Sendo estimado o quantitativo descrito abaixo:

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Pão de queijo assado , disposto em embalagem (prato/caixa) de papelão ou embalagem plástica biodegradável. A embalagem deverá conter informações sobre a data de fabricação e validade.	Quilo			
2	Petit four , disposto em embalagem (prato/caixa) de papelão ou embalagem plástica biodegradável. A embalagem deverá conter informações sobre a data de fabricação e validade.	Quilo			
3	Lanche de metro (sabores variados, contendo no mínimo os seguintes ingredientes: Pão, maionese ou requeijão, alface, tomate, queijo muçarela ou queijo branco (minas frescal), 1 tipo de carne (frango desfiado, peito de peru, presunto ou salame) e 1 opção vegetariana queijo branco (minas frescal, rúcula e tomate seco). Disposto em embalagem (caixa) de papelão ou embalagem plástica biodegradável, com informações sobre a data de fabricação e validade.	Unidade			
4	Salgados fritos (mínimo 20g cada) sabores diversos, prontos para consumo, quente, com ao menos 1 (uma) opção sem carne a cada fornecimento). Disposto em embalagem (prato/caixa) de papelão, com informações sobre a data de fabricação e validade. Variações: coxinhas, bolinhos de queijo, risoles, pastéis, quibes, entre outros.	Cento			
5	Salgados simples (mínimo 20g cada) congelados que possam ser fritos em óleo ou fritadeira sem óleo. Variações: (bolinha de queijo, coxinha de frango, croquete de calabresa, bolinha de carne de sol e similares)	Cento			



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

6	Mini salgados assados (mínimo 20g cada) sabores diversos, prontos para consumo, quente, com ao menos 1 (uma) opção vegetariana a cada fornecimento. Disposto em embalagem (prato/caixa de papelão) com informações sobre a data de fabricação e validade. Tipos sugeridos: empadinhas, enroladinhos de salsinha, enroladinhos de presunto e queijo, pastéis assados, mini pizza, esfihas, entre outros.	Cento			
7	Mini salgados folhados (mínimo 20g cada) sabores diversos, prontos para consumo, quente, com ao menos 1 (uma) opção vegetariana a cada fornecimento. Disposto em embalagem (prato/caixa de papelão) com informações sobre a data de fabricação e validade. Tipos sugeridos: folhados ou croissants de carne de sol ou frango ou misto ou queijo ou ricota com espinafre	Cento			
8	Canapés simples, prontos para consumo. Variações sugeridas: atum, frango, misto, peito de peru, ricota, camarão e similares) Obs 1: A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Dezena			
9	Mini árabe misto Obs 1: A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Dezena			
10	Tarteletes simples (queijo, queijo com geleia de frutas, carbonara e similares). Bandeja com 20 unidades. Obs 1: A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Bandeja			
11	Dadinho de Tapioca Obs 1: A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Unidade			
12	Tapiocas tipo hóstia	Unidade			



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

13	Cuscuz nordestino em embalagem individual de no mínimo 100g	Unidade			
14	Sanduíches frios, prontos para consumo. Obs 1: A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Unidade			
15	Pães diversos (francês, carioca, brioche, integral e outros a combinar)	Quilo			
16	Rocambole doce. Variações sugeridas: prestígio, brigadeiro, doce de leite, goiaba e similares) Obs 1: A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Quilo			
17	Bolo com peso mínimo de 1 kg , em embalagem (prato/caixa de papelão ou embalagem plástica biodegradável) com tampa, podendo variar entre os sabores: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, coco, limão, laranja, abacaxi ou fubá cremoso. A embalagem deverá conter informações sobre a data de fabricação e validade.	Unidade			
18	Bolo fofo para aproximadamente 15 pessoas , em embalagem (prato/caixa de papelão ou embalagem plástica biodegradável) com tampa, podendo variar entre os sabores: tradicional, chocolate, laranja, mesclado, formigueiro, nata, entre outros.	Unidade			
19	Torta salgada de frango Obs 1: A preparação do insumo solicitado deve estar de acordo com as especificações do item 3.4.2.7. deste termo de referência.	Quilo			
20	Café.	Litro			
21	Adoçante e açúcar	Sachê			
22	Salada de frutas , com no mínimo 4 variedades de frutas, acondicionada em embalagem individual com no mínimo 170 gramas, contendo informações de peso e validade, acompanhadas dos respectivos talheres (garfos	Unidade			



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

	ou colheres descartáveis em material biodegradável).				
23	Chocolate quente	Litro			
24	Água mineral sem gás, com registro no órgão responsável. Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário. contendo análise físico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. Em garrafa de 500ml	Unidade			
25	Água mineral sem gás, com registro no órgão responsável. Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário. Contendo análise físico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. Em copo de 200ml	Unidade			
26	Refrigerante de primeira qualidade, bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada, livre de sujidades, parasitas e larvas, sabores diversos, acondicionado em garrafas de 2L.	Unidade			
27	Refrigerante de primeira qualidade, bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada, livre de sujidades, parasitas e larvas, sabores diversos, acondicionado em lata (350 ml)	Unidade			
28	Sucos de frutas naturais e/ou polpa de diversos sabores	Litro			
29	Gelo em cubos – SACO 3KG	Saco			

SERVIÇO LOCAÇÃO DE MATERIAIS

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
30	Bandeja em aço inox. Bandeja para servir, retangular, medindo de 45cm x 30cm a 50cm x35cm, em aço inoxidável de alta resistência, com acabamento espelhado. Referências Wolff e St. James.	Unidade			



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

31	Bandeja para bolo, redonda em aço inox. Bandeja para bolo, redonda, medindo de 35 cm a 45 cm de diâmetro, espessura de 3mm a 4mm, em aço inoxidável de alta resistência, com acabamento espelhado. Referências Wolff e St. James.	Unidade			
32	Conservadora/isopor. Conservadora térmica/isopor, com capacidade de 150L a 170L, com alças para transporte e dreno de escoamento, e autonomia para até 48h.	Unidade			
33	Colher de sobremesa. Colher de sobremesa em aço inoxidável, com acabamento espelhado e espessura de dorso medindo de 2,5mm a 3,0mm. Referências Tramontina e Wolff.	Dezena			
34	Garfo de sobremesa. Garfo de sobremesa em aço inoxidável, com acabamento espelhado e espessura de dorso medindo de 2,5mm a 2,5mm. Referências Tramontina e Wolff.				
35	Forro de mesa para refeição, alimentação para eventos. Forro retangular longo, para mesa de serviço de buffet, medindo de 3,0m x 2,0m a 3,0 x 2,5m, em tecido liso oxford encorpado, ou linho, ou jacquard, ou damasco ou de algodão de primeira qualidade, com acabamento de bainha, nas cores definidas pela contratada.	Unidade			
36	Garrafa para café ou chocolate. Garrafa térmica com sistema de pressão e corta pingos, alça para transporte, revestida em aço inoxidável em acabamento espelhado, ampola de vidro com capacidade de 1,0L a 1,8L.	Unidade			
37	Mesa de apoio com forro e toalha	Unidade			
38	Pratos para sobremesa. Prato para sobremesa, medindo de 28cm a 30cm, em porcelana branca de alto brilho, sem riscos, manchas ou deformações, com borda lisa	Unidade			



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

	e acabamento de borda em filete metalizado prata ou dourado. Referências Wolff e St. James				
39	Taças em geral de vidro. Taça alta, com pé, em vidro liso, sem costuras e translúcido, medindo de 17cm a 19cm de altura, com capacidade de 350ml a 460ml.	Dezena			
40	Jarra em vidro transparente com capacidade de 1,5l. Referências wolff,	Unidade			
41	Travessas diversas	Unidade			
42	Xícaras para chocolate quente Xícara para chocolate quente, com pires, em porcelana branca, sem riscos, manchas ou deformações, alto brilho, acabamento de borda em filete metalizado prata ou dourado (em ambas as peças), com capacidade para aproximadamente 240ml. Referências wolff, Schmidt e Tramontina.	Dezena			
43	Xícara para café com pires e colherinha. Xícara para café, com pires, em porcelana branca, sem riscos, manchas ou deformações, alto brilho, acabamento de borda em filete metalizado prata ou dourado (em ambas as peças), com capacidade para aproximadamente 75ml, acompanhada de colherinha de café em aço inoxidável, com acabamento espelhado e espessura de dorso medindo de 2,0mm a 2,5mm. Referências wolff, Schmidt e Tramontina	Dezena			
44	Fritadeira elétrica ou a gás	Unidade			
SERVIÇO DE PROFISSIONAIS					
45	Auxiliar de Cozinha	Diária			
46	Coordenador de Cozinha	Diária			
47	Copeiro	Diária			
48	Garçomete	Diária			
49	Garçom	Diária			
SERVIÇO DE ORNAMENTAÇÃO					
50	Copo de Leite ou semelhantes	Unidade			



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

1.2.1. Os valores acima são meramente estimativos, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos solicitados e efetivamente fornecidos.

1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência que embasou a contratação;

1.3.2. O Aviso de Dispensa Eletrônica;

1.3.3. A Proposta do Contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – SUBCONTRATAÇÃO

3.1. Será admitida a subcontratação nos termos estabelecidos no Termo de Referência.

4. CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

4.1. PREÇO

4.1.1. O valor global estimado para essa contratação é de **R\$ XXXXXXXX** (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX), sendo distribuído nos quantitativos descritos no item 1.2 deste termo de contrato.

4.1.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação

4.1.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

4.2. PRAZO, FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.2.1. O prazo, a forma e as condições para pagamento encontram-se descritas no Termo de Referência desta contratação.

5. CLÁUSULA QUINTA - DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

5.1. As condições de equilíbrio econômico-financeiro, encontram-se descritas no Termo de Referência desta contratação.

6. CLAUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

6.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas descritas no Termo de Referência e nos anexos desta contratação.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

8. CLÁUSULA OITAVA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. As infrações e sanções administrativas são aquelas previstas no item 16 no Termo de Referência

9. CLÁUSULA NONA - REAJUSTE

9.1. Os prazos e condições para reajuste, encontram-se descritos no Termo de Referência desta contratação.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

10.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, a partir da data da assinatura.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I. Conta: 6.2.2.1.1.01.06.13-Eventos Institucionais

11.2. Centro de Custos: 02.03.051 - PROJETO - Valorização Profissional

11.3. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

12.1. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus gestores.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RESCISÃO

13.1. As possibilidades e condições de rescisão contratual, são aquelas previstas no Termo de Referência desta contratação.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - PUBLICAÇÃO

14.1. Incumbirá ao Contratante providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - FORO



Core-CE

Conselho Regional dos
Representantes Comerciais
no Estado do Ceará

15.1. Por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente termo em 02 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com 02(duas) testemunhas, atribuindo ao presente termo a força de título executivo extrajudicial, elegendo o foro da Comarca de Fortaleza/CE para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato

Fortaleza, XX de XXXXXXXXXX de 2023.

Francisco de Assis Philomeno Gomes Junior

Conselho Regional dos Representantes Comerciais no Estado do Ceará- Core-CE

Paulo Alberoni Pinto

Conselho Regional dos Representantes Comerciais no Estado do Ceará- Core-CE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XX

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF: