



TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO DE COMPRA Nº 14/2024/IMAS

1. IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS PELO PROCESSO

1.1. Responsável pela autorização da abertura do processo: Dênio José Viana

1.1.1. Cargo/Função: Presidente do IMAS.

1.2. Responsável pela escolha da modalidade da licitação: Cristiane Aparecida Arruda

1.2.1. Cargo/Função: Agente de contratação

1.2.2. E-mail: licitação@imasvicsa.mg.gov.br

1.2.3. Especialidade contratada: 06 – Gêneros alimentícios

1.2.4. Valor já contratado: R\$ 00,00

1.2.5. Modalidade da licitação: Dispensa de licitação

1.2.6. Justificativa: Trata-se de serviços comuns, cujo valor se enquadra no limite imposto pelo inciso II do art. 75 da Lei 14.133/2021.

1.3. Setor Solicitante: Administração do IMAS

1.3.1. Responsável pela solicitação: Rafaela de Cássia Firmino

1.3.2. Cargo/Função: Diretora Administrativo-financeira

1.3.3. E-mail do solicitante: diretoria@imasvicsa.mg.org.br

1.4. Responsável pela informação quanto à dotação orçamentária: Mírian Célia de Sousa

1.4.1. Cargo/Função: Chefe da divisão de contabilidade

1.5. Responsável pela Gestão dos contratos: Jorge Lucas Santos da Luz

1.5.1. Cargo/Função: Secretário Executivo da presidência

1.5.2. Matrícula: 173

1.6. Responsável pela fiscalização da entrega: Jorge Lucas Santos da Luz

1.6.1. Cargo/Função: Secretário Executivo da presidência

1.6.2. Matrícula: 173

2. DEFINIÇÃO DO OBJETO

2.1. Trata-se de processo de dispensa de licitação para a aquisição de alimentos para fornecimentos de coffee break pelo instituto nas seguintes ocasiões: reuniões dos conselhos e comemorações dos aniversários do mês nos turnos da manhã e da tarde. Após dimensionamento realizado, é apresentado abaixo a tabela de quantidade estimada para a contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE ESTIMADA	UNIDADE DE FORNECIMENTO
01	Salgados Assados: contendo tipo: empada recheio de frango, esfirra recheio de frango, esfirra recheio de pizza, esfirra recheio de carne, pão de queijo simples, pastel de guaraná, pastel de milho.	1544	Unidade
02	Salgados Fritos: contendo cigarrete, coxinha de frango com catupiry, croquete de milho, quibe, risole de carne.	1968	Unidade
03	Mini sanduiche (tipo frião): contendo: pão de Batata, frango, mussarela, cenoura, alface e tomate.	896	Unidade
04	Tortas: contendo torta de chocolate preto, torta de chocolate branco, torta de mousse de morango, torta de limão e torta salgada de pão de forma.	36	Quilo
05	Bolo de 450 gr (bolo simples, bolo de cenoura, bolo formigueiro, bolo de laranja, broa de fubá).	8	Unidade de 450gr
06	Sucos: Em caixa de 1 litro contendo sabores tipo: sabores uva, pêssego, goiaba e laranja.	15	Unidade
07	Refrigerantes: Em garrafas de 2 litros contendo extrato de guaraná.	40	Unidade
08	Refrigerantes: Em garrafa de 2 litros contendo extrato de cola.	40	Unidade

3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1. Trata-se contratação direta de serviços comuns, instruída nos termos do art. 72 da lei 14.133/2021 e cujo valor médio previsto se enquadra no limite de dispensa de licitação, imposto pelo inciso II do art. 75 da Lei 14.133/2021.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A solução proposta busca atender às necessidades do Instituto de forma eficiente e econômica, por meio da contratação de uma empresa especializada no fornecimento de *coffee break*. A empresa deverá fornecer produtos de alta qualidade, com variedade e sabor, além de um serviço de atendimento impecável, com foco na satisfação dos participantes, atentando-se aos seguintes pontos:

4.1.1. Qualidade dos produtos: A empresa deverá utilizar produtos de alta qualidade, frescos e saborosos, priorizando ingredientes de origem natural e evitando produtos industrializados.

4.1.2. Variedade: O cardápio do *coffee break* deverá ser variado, com opções para todos os gostos, conforme descrito nas solicitações..

4.1.3. Economia: A contratação de uma empresa especializada permitirá ao Instituto obter economia de escala.

4.2. A solução proposta visa garantir que o *coffee break* seja um momento agradável e relaxante para os participantes, proporcionando-lhes a oportunidade de interagir e se confraternizar.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Para participação do processo e posterior contratação dos serviços, serão exigidas as seguintes documentações de habilitação:

- 5.1.1.** Comprovante de Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, com atividade econômica compatível com o objeto de contratação;
- 5.1.2.** Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- 5.1.3.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- 5.1.4.** Certidão Negativa de Débitos Tributários Federais;
- 5.1.5.** Certidão Negativa de Débitos Tributários Estaduais;
- 5.1.6.** Certidão Negativa de Débitos Municipais.

5.2. Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, para atender as especificações do IMAS.

- 5.2.1.** A quantidade de produto a ser aplicado deve atender a demanda contratada, promovendo a cobertura total do prédio e ser dedetizado/desratizado;
- 5.2.2.** Deve haver validade da dedetização de pelo menos 03 (três) meses;
- 5.2.3.** Os produtos aplicados devem ser de tecnologia moderna, domissanitários, com registro no GGSAN (Gerência Geral de Saneantes do Ministério da Saúde), fotoestável, não corrosivo, incolor, baixo odor, ação tóxica de baixo risco ao ser humano, com acentuado efeito fulminante aos insetos e de longo efeito residual.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A contratação será imediata, após assinatura do contrato.

6.2. As entregas ocorrerão mediante a ocorrência dos eventos descritos no objeto de contratação, de acordo com o seguinte dimensionamento:

EVENTO 01 - ANIVERSÁRIO DA MANHÃ
66 unidades de salgado assado 154 unidades de salgado frito 44 unidades de mini sanduiches 2,5 Kg de torta 6 Litros de suco 2 Litros de refri guarana 2 Litros de refri coca
PREVISÃO DE ENTREGA: 9:00H DA MANHÃ
EVENTO 02 - ANIVERSÁRIO DA TARDE
57 unidades de salgado assado 114 unidades de salgado frito 38 unidades de mini sanduiches



2,0 Kg de torta
5 Litros de suco
2 Litros de refri guarana
2 Litros de refri coca

PREVISÃO DE ENTREGA: 15:00H DA TARDE

EVENTO 03 - REUNIÃO DOS CONSELHOS

1 Bolo 450g
70 Unidades de Pão de Queijo (salgado assado)
30 unidades de mini sanduiches
4 Litros de suco

PREVISÃO DE ENTREGA: 08:30 DA MANHÃ

6.3. O pedido será realizado em até 48 horas antes do horário de entrega estipulado

6.4. O custo estimado total da contratação, apresentado via pesquisa de preço, é de R\$ 9.971,50 (nove mil novecentos e setenta e um reais e cinquenta centavos).

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por profissional do contratante.

7.3. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

7.4. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

7.5. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

7.6. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato.

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



7.8. Para execução do contrato, serão exigidas as documentações apresentadas no item 5 e caso esses documentos não estejam regularizados no órgão competente, não será possível a prestação do serviço.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado em até 15(quinze) dias do mês subsequente ao do serviço prestado, mediante a apresentação da Nota Fiscal Eletrônica acompanhada do(s) certificado(s) e se dará através de depósito/transferência na conta corrente de titularidade do fornecedor.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta, através da dispensa de licitação.

9.2. Será adotado o critério de julgamento menor preço por item.

9.3. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais.

9.4. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.6. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

9.7. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

9.8. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.9. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para testados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Pesquisa de Saldos Orçamentários.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

10.2.1. Material de consumo: especialidade 06 – Gêneros alimentícios

10.2.1.1. Unidade: 04 01 Administração e planejamento;

10.2.1.2. Função: 04 Administração;

10.2.1.3. Subfunção: 122 Administração Geral;

10.2.1.4. Programa: 0001 Programa de apoio administrativo;

10.2.1.5. Proj/Ativ: 6.003 HOMENAGENS, RECEPÇÕES E FESTIVIDADES;

10.2.1.6. Conta: 3390 30 – Material de Consumo;

10.2.1.7. Ficha: 9

10.2.1.8. Saldo: R\$ 10.000,00

10.3. Por se tratar de dispensa de licitação, não haverá bloqueio orçamentário.

11. ASSINATURA DOS RESPONSÁVEIS

MÍRIAN CÉLIA DE SOUSA – **CHEFE DA DIVISÃO DE CONTABILIDADE**
RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES QUANTO À DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

RAFAELA DE CÁSSIA FIRMINO – **DIRETORA ADMINISTRATIVO FINANCEIRA**
RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO DA DEMANDA

DÊNIO JOSÉ VIANA – **PRESIDENTE DO IMAS**
RESPONSÁVEL PELA AUTORIZAÇÃO DO PROCESSO

CRISTIANE APARECIDA ARRUDA – **AGENTE DE CONTRATAÇÃO**
RESPONSÁVEL PELA ESCOLHA DA MODALIDADE

Viçosa-MG, 10 de abril de 2024.