



**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 03/2018**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23805.000051/2018-17**

**1. DO OBJETO**

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de *buffet* para recepção e eventos institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - *Campus Itaberaba*, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos participantes, estabelecidas neste instrumento:

<u>LOTE</u>	<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>	<u>QTD.</u>	<u>UND.</u>	<u>VALOR UNITÁRIO ESTIMADO</u>	<u>VALOR TOTAL ESTIMADO</u>
<u>1</u>	<u>1</u>	<u>Buffet - opção 1</u>	<u>4.800</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 18,67</u>	<u>R\$ 89.616,00</u>
	<u>2</u>	<u>Buffet - opção 2</u>	<u>4.800</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 23,33</u>	<u>R\$ 111.984,00</u>
	<u>3</u>	<u>Buffet - opção 3</u>	<u>3.300</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 28,00</u>	<u>R\$ 92.400,00</u>
<b><u>VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO</u></b>						<b><u>R\$ 294.000,00</u></b>

1.2. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador e dos órgãos participantes:

1.2.1. órgão gerenciador - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - *Campus Itaberaba* (UASG 155884):

<u>LOTE</u>	<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>	<u>QTD.</u>	<u>UND.</u>	<u>VALOR UNITÁRIO ESTIMADO</u>	<u>VALOR TOTAL ESTIMADO</u>
<u>1</u>	<u>1</u>	<u>Buffet - opção 1</u>	<u>1.500</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 18,67</u>	<u>R\$ 28.000,00</u>
	<u>2</u>	<u>Buffet - opção 2</u>	<u>1.500</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 23,33</u>	<u>R\$ 35.000,00</u>
	<u>3</u>	<u>Buffet - opção 3</u>	<u>1.000</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 28,00</u>	<u>R\$ 28.000,00</u>
<b><u>VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO</u></b>						<b><u>R\$ 91.000,00</u></b>

1.2.2. órgão participante 1 - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (UASG 158134):

<u>LOTE</u>	<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>	<u>QTD.</u>	<u>UND.</u>	<u>VALOR UNITÁRIO ESTIMADO</u>	<u>VALOR TOTAL ESTIMADO</u>
<u>2</u>	<u>1</u>	<u>Buffet - opção 1</u>	<u>1.500</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 18,67</u>	<u>R\$ 28.000,00</u>
	<u>2</u>	<u>Buffet - opção 2</u>	<u>1.500</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 23,33</u>	<u>R\$ 35.000,00</u>
	<u>3</u>	<u>Buffet - opção 3</u>	<u>1.000</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 28,00</u>	<u>R\$ 28.000,00</u>
<b><u>VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO</u></b>						<b><u>R\$ 91.000,00</u></b>

1.2.3. órgão participante 2 - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - *Campus Uruçuca* (UASG 154617):

<u>LOTE</u>	<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>	<u>QTD.</u>	<u>UND.</u>	<u>VALOR UNITÁRIO ESTIMADO</u>	<u>VALOR TOTAL ESTIMADO</u>
<u>3</u>	<u>1</u>	<u>Buffet - opção 1</u>	<u>1.500</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 18,67</u>	<u>R\$ 28.000,00</u>
	<u>2</u>	<u>Buffet - opção 2</u>	<u>1.500</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 23,33</u>	<u>R\$ 35.000,00</u>
	<u>3</u>	<u>Buffet - opção 3</u>	<u>1.000</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 28,00</u>	<u>R\$ 28.000,00</u>
<b><u>VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO</u></b>						<b><u>R\$ 91.000,00</u></b>

1.2.4. órgão participante 3 - Parque Regional de Manutenção da 6ª Região Militar (UASG 160040):

<u>LOTE</u>	<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>	<u>QTD.</u>	<u>UND.</u>	<u>VALOR UNITÁRIO ESTIMADO</u>	<u>VALOR TOTAL ESTIMADO</u>
<u>4</u>	<u>1</u>	<u>Buffet - opção 1</u>	<u>300</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 18,67</u>	<u>R\$ 5.601,00</u>
	<u>2</u>	<u>Buffet - opção 2</u>	<u>300</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 23,33</u>	<u>R\$ 6.999,00</u>
	<u>3</u>	<u>Buffet - opção 3</u>	<u>300</u>	<u>Pessoa</u>	<u>R\$ 28,00</u>	<u>R\$ 8.400,00</u>
<b><u>VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO</u></b>						<b><u>R\$ 21.000,00</u></b>

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação é necessária para atendimento dos serviços em virtude da futura necessidade constante aplicação de recursos e contratação de empresa especializada na prestação de serviços de coffee break, em função das demandas dos diversos setores em realizar eventos e recepções, sendo que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - *Campus* Itaberaba, encontra-se funcionando em sede provisória cedida pelo Governo do Estado e em processo de implantação do *campus* oficial;

2.2. Desta forma, a realização do procedimento licitatório proporcionará condições favoráveis para atendimento dos eventos a serem realizados, bem como, uma racionalização de gastos, uma vez que a contratação pode ser realizada por meio de uma única licitação. Assim sendo, a contratação dos serviços poderá ser feita de forma imediata, eis que tão logo seja formalizado o empenho estimativo, bastará apenas ser emitida uma solicitação de execução de serviços para cada evento específico.

2.3. A licitação será realizada por “lotes” tendo por base o que estabelece o Acórdão 1.214/2013 TCU/Plenário: “deve ser evitado o parcelamento de serviços não especializados, a exemplo de limpeza, copeiragem, garçom, sendo objeto de parcelamento os serviços em que reste comprovado que as empresas atuam no mercado de forma segmentada por especialização, a exemplo de manutenção predial, ar condicionado, telefonia, serviços de engenharia em geral, áudio e vídeo, informática (...)”.

### **3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**

3.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos;

3.2. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

3.3. O serviço a ser contratado enquadra-se na classificação de “serviços comuns”, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002; do Decreto nº 3.555, de 2000; e do Decreto nº 5.450, de 2005.

### **4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

4.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.1.1. a realização dos serviços se dará na cidade de Itaberaba/BA, em relação à demanda do órgão gerenciador, mediante operacionalização e execução de todas as

etapas da produção, transporte e distribuição de forma segura, segundo a legislação, normatizações técnicas vigentes e as demais condições aqui previstas;

4.1.2. o serviço deverá ser prestado no dia, horário e local determinado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - *Campus* Itaberaba e órgãos participantes, respeitando o prazo de vigência da ata, ou seja, 12 meses;

4.1.3. o serviço solicitado deverá ser prestado nos locais definidos pelo Contratante à época da solicitação, **na cidade de Itaberaba/BA**, em relação à demanda do órgão gerenciador, sem qualquer custo adicional para esta em relação à produção, transporte e distribuição;

4.1.4. a duração de cada serviço deverá ser de, **aproximadamente**, 1 hora, sem incluir o tempo de transporte e montagem de toda a infraestrutura;

4.1.5. o número de participantes, horário e local de cada evento serão diversificados, bem como, o número de comensais, com o mínimo **aproximado** de 20 comensais a cada solicitação de serviço, sendo **estimado** um total 4.000 comensais até o fim da vigência da ata de registro de preços, inclusive com a possível prestação de serviços à noite e, também, aos sábados e domingos

4.1.6. o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - *Campus* Itaberaba solicitará o serviço com, pelo menos, **5 dias corridos de antecedência**, garantindo o local ao trabalho da empresa e indicando o(a) servidor(a) responsável pelo evento;

4.1.7. o serviço de montagem da infraestrutura deverá estar pronto **até os 30 minutos que antecedem o horário de início da atividade**;

4.1.8. a Contratada poderá receber até 3 solicitações de serviço **para o mesmo dia, em endereços distintos**, do município de Itaberaba/BA;

4.1.9. as “opções” indicadas nos itens deste Termo de Referência (apresentados no quadro constante do subitem 1.1) devem seguir o detalhamento apresentado no quadro que segue:

<b><u>ITENS DO BUFFET</u></b>	<b><u>OPÇÃO 1</u></b>	<b><u>OPÇÃO 2</u></b>	<b><u>OPÇÃO 3</u></b>
<u>Café</u>	<u>X</u>	<u>X</u>	<u>X</u>
<u>Leite</u>	<u>X</u>	<u>X</u>	<u>X</u>
<u>Chá</u>			<u>X</u>

<u>Suco de frutas</u>	<u>2 TIPOS</u>	<u>2 TIPOS</u>	<u>2 TIPOS</u>
<u>Achocolatado</u>	<u>X</u>		<u>X</u>
<u>Iogurte</u>			<u>X</u>
<u>Água sem gás (embalagem 200ml)</u>			<u>X</u>
<u>Granola (sachê 30 g)</u>			<u>X</u>
<u>Pão delícia com recheio</u>	<u>X</u>		<u>X</u>
<u>Salgado de forno salgado</u>	<u>1 TIPO</u>	<u>1 TIPO</u>	<u>4 TIPOS</u>
<u>Salgado de forno doce</u>		<u>2 TIPOS</u>	<u>3 TIPOS</u>
<u>Salgados fritos</u>	<u>1 TIPO</u>	<u>3 TIPOS</u>	<u>3 TIPOS</u>
<u>Mini sanduíches recheados</u>			<u>2 TIPOS</u>
<u>Queijo muçarela fatiado</u>		<u>X</u>	<u>X</u>
<u>Presunto fatiado</u>		<u>X</u>	<u>X</u>
<u>Pão francês</u>		<u>X</u>	
<u>Biscoito doce</u>	<u>X</u>		
<u>Biscoito salgado</u>	<u>X</u>		<u>X</u>
<u>Bolos caseiros</u>	<u>1 TIPO</u>	<u>1 TIPO</u>	<u>2 TIPOS</u>
<u>Salada de frutas</u>		<u>X</u>	<u>X</u>
<u>Frutas</u>	<u>2 TIPOS</u>		<u>4 TIPOS</u>
<u>Açúcar (sachê aproximadamente 10g)</u>	<u>X</u>	<u>X</u>	<u>X</u>
<u>Adoçante (sachê aproximadamente 10g)</u>	<u>X</u>	<u>X</u>	<u>X</u>
<u>Manteiga (sachê aproximadamente 10g)</u>		<u>X</u>	
<u>Requeijão cremoso (sachê aproximadamente 10g)</u>		<u>X</u>	
<u>Geleia (sachê aproximadamente 10g)</u>	<u>X</u>		<u>X</u>
<u>Louça descartável</u>	<u>X</u>	<u>X</u>	<u>X</u>
<u>Louça porcelana ou vidro</u>		<u>X</u>	<u>X</u>
<u>Alocação de equipes de empregados, garçons, auxiliares de cozinha e gerente de equipe, devidamente uniformizados considerando-se o nível do evento, local e hora</u>	<u>X</u>	<u>X</u>	<u>X</u>

<u>Fornecimento de mesas de apoio, toalhas de mesas, arranjo de flores, bandejas, réchauds em inox, baldes de gelo inox com gelo, refresqueiras ou garrafas térmicas, guardanapos (todos itens de boa qualidade)</u>	<u>X</u>	<u>X</u>	<u>X</u>
<u>Fornecimento de mesas e cadeiras para os convidados</u>	<u>X</u>	<u>X</u>	<u>X</u>

## 5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

5.1. A demanda do órgão gerenciador e dos participantes tem como base as seguintes características:

5.1.1. é responsabilidade da Contratada providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamento, insumos, mão de obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas, e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços;

5.1.2. as especificações e sabores dos alimentos poderão sofrer pequenas alterações por solicitação do Contratante;

5.1.3. o Contratante indicará o cardápio para cada evento, que deverá ser respeitado, sem que a Contratada jamais possa alterá-lo, salvo mediante autorização prévia;

5.1.4. todas as bebidas e alimentos deverão ser acondicionados e servidos de maneira adequada, garantindo sua qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar ao comensal, bem como, temperatura adequada para seu consumo durante todo o evento;

5.1.5. descrições dos itens:

5.1.5.1. bebidas:

5.1.5.1.1. café e café com leite sem açúcar: tradicional; pronto para consumo; feito com ingredientes de qualidade;

5.1.5.1.2. achocolatado: tradicional; pronto para consumo; feito com ingredientes de qualidade;

5.1.5.1.3. chá: maçã com canela, camomila ou erva doce;

5.1.5.1.4. sucos de frutas naturais ou de polpas: caju, manga, goiaba, maracujá, abacaxi, acerola, pêssego, laranja, limão, uva, cajá, ou quaisquer outras frutas da época;

5.1.5.1.5. iogurte de sabores: morango, ameixa, maracujá ou coco; de boa qualidade;

5.1.5.1.6. água: deverá estar em embalagem individual devidamente lacrada e mantida em refrigeração para consumo imediato; aproximadamente 200 ml por embalagem.

5.1.5.2. mini sanduíches recheados:

5.1.5.2.1. pão: de forma, integral e simples;

5.1.5.2.2. frios: queijo prato, presunto, queijo minas, peito de peru e muçarela;

5.1.5.2.3. pastas: atum, presunto, queijo, frango, azeitonas verdes, ricota com cenoura, geleias, requeijão e patês diversos.

5.1.5.3. pão delícia com recheio:

5.1.5.3.1. o pão deverá ser recheado com queijo provolone, patê de frango e queijo.

5.1.5.4. pão francês:

5.1.5.4.1. apresentação: torrada de pão francês.

5.1.5.5. bolos:

5.1.5.5.1. sabores: chocolate, formigueiro, laranja, milho, cenoura com chocolate, banana, coco, limão, maracujá, integral, aipim, aipim com coco ou maçã, tapioca.

5.1.5.6. salgados de forno salgado:

5.1.5.6.1. mini folhados, mini *croissant*, mini esfirra, mini empadinhas, mini quiches, doguinho, mini pastel, mini trouxinha, pastéis de forno, tartelete;

5.1.5.6.2. sabores: carne, carne seca, frango, frango com catupiry, azeitona com catupiry, misto, bacalhau, calabresa, palmito, queijo com cebola.

5.1.5.7. salgados de forno doce:

5.1.5.7.1. mini folhados, mini sonho, mini rabanada, rocambole, mini tortas;

5.1.5.7.2. sabores: chocolate, banana, “Romeu e Julieta”, limão, coco, maracujá, maçã, ameixa.

5.1.5.8. salgados fritos:

5.1.5.8.1. coxinha de frango, quibe, bolinha de queijo ou catupiry, rissole, ovinho de codorna empanado, croquete de bacalhau, bolinho de aipim, pastel;

5.1.5.8.2. sabores: frango, carne, presunto, queijo, queijo com milho, carne seca.

5.1.5.9. salada de frutas:

5.1.5.9.1. as frutas poderão ser oferecidas laminadas separadamente, em pedaços já acondicionados em embalagens individuais, ou em compota pronta para consumo imediato.

5.1.5.10. frutas:

5.1.5.10.1. poderão ser servidas de maneira que facilite seu consumo, devendo estar devidamente higienizadas e prontas para o consumo imediato;

5.1.5.10.2. exemplos de frutas a serem servidas: laranja, mamão, melancia, maçã, uva, abacaxi, tangerina, morango, kiwi, ameixa.

5.1.5.11. equipe de empregados:

5.1.5.11.1. garçons devem servir os convidados de maneira atenciosa, porém, rápida;

5.1.5.11.2. auxiliares de cozinha serão responsáveis pelo bom fluxo do trabalho dos garçons;



5.1.5.11.3. gerente de equipe será responsável pelo gerenciamento da equipe, no que diz respeito ao que deve ser servido no tempo e quantidade certa;

5.1.5.11.4. toda a equipe deverá se apresentar com roupa na cor preta ou branca; homens e mulheres de calça; homens com camisa e mulheres com camisetas comportadas, sem decotes e com crachás, para melhor identificação com seus convidados;

5.1.5.11.5. os eventos deverão ter, pelo menos: 1 garçom para cada 20 comensais; 1 auxiliar de cozinha para cada 20 comensais.

5.1.5.12. material de infraestrutura:

5.1.5.12.1. mesa de apoio tipo pranchão;

5.1.5.12.2. toalha de gorgorão verde cor branca ou vermelha com branca;

5.1.5.12.3. arranjo de flores naturais ou artificiais;

5.1.5.12.4. refresqueiras;

5.1.5.12.5. bandejas de inox;

5.1.5.12.6. *réchauds* em inox;

5.1.5.12.7. guardanapos de papel;

5.1.5.12.8. louças descartáveis, por exemplo: copo, prato, talheres (colheres, garfos e facas);

5.1.5.12.9. todos itens de boa qualidade.

5.1.5.13. fornecimento de mesas e cadeira:

5.1.5.13.1. mesa redonda, ou quadrada, de plástico; para até 8 convidados; com tampo;

5.1.5.13.2. cadeira de plástico;

5.1.5.13.3. toalha de mesa de gorgorão verde com branco ou vermelha com branco;

5.1.5.13.4. arranjo de flores naturais ou artificiais.

## **6. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

6.1. A metodologia de avaliação, incluindo questões de sanções administrativas, está estabelecida em outros itens deste Termo de Referência.

## **7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

7.1. A qualificação técnica deverá ser comprovada mediante a apresentação pela licitante de Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica, expedida por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, qualidades, objetivos e prazos explícitos no Termo de Referência.

7.2. Apresentação, pela licitante, de declaração de que, à época de assinatura do Contrato, alocará nutricionista responsável pela prestação dos serviços;

7.3. A realização dos serviços dar-se-á na cidade de Itaberaba - BA, em relação à demanda do órgão gerenciador, mediante operacionalização e execução de todas as etapas da produção, transporte e distribuição, de forma segura, segundo a legislação, normatizações técnicas vigentes e as demais condições previstas;

7.4. O serviço deverá ser prestado no dia, horário e local determinado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - Campus Itaberaba, em relação à demanda do órgão gerenciador, respeitando o prazo de vigência da ata, ou seja, 12 meses

## **8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

8.1. O modelo de gestão para a contratação ora em voga é o estabelecido na Instrução Normativa nº 05/2017 da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;

8.2. Os critérios de medição e pagamento são os estabelecidos em outros itens deste Termo de Referência e no futuro edital da licitação.

## **9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

9.1. Para a contratação objeto deste termo de referência não é previsto o fornecimento de materiais à Administração.

## 10. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. A execução dos serviços será iniciada **até 48 horas após o recebimento da Nota de Empenho respectiva pela Contratada.**

## 11. DA VISTORIA

11.1. Para o objeto deste Termo de Referência não há exigência de vistoria.

## 12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

12.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como, o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

12.3. Notificar a Contratada **por escrito** da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

12.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos;

12.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal ou Fatura fornecida pela Contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017.

## 13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

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

13.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração;

13.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

13.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

13.6. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

13.7. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

13.8. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

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

13.10. Atender as solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

13.11. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

13.12. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

13.13. Relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

13.14. 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;

13.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

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

13.17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

#### **14. DA SUBCONTRATAÇÃO**

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

#### **15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

15.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com ou em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

#### **16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

16.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes do Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997;

16.2. O representante do Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;

16.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência;

16.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017;

16.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

16.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

16.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;

16.9. Em hipótese alguma será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;

16.10. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

16.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como, quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada, de acordo com as regras previstas no ato convocatório;

16.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços;

16.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade

responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993;

16.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso, dentre outros;

16.15. O representante do Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993;

16.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993;

16.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

17.1. Nos termos do art. 74 da Lei nº 8.666, de 1993, e pela previsão deste Termo de Referência, será dispensado o recebimento provisório;

17.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos ou refeitos ou substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades;

17.3. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 dias, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado:

17.3.1. na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

17.4. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo servidor responsável pelo acompanhamento da execução dos serviços:

17.4.1. o servidor responsável pelo acompanhamento da execução dos serviços analisará os relatórios e toda documentação apresentada e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções;

17.4.2. o servidor responsável pelo acompanhamento da execução dos serviços emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a Contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

17.5. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

18.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

18.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

18.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

18.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e

18.1.5. cometer fraude fiscal.

18.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:

18.2.1. **advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

18.2.2. **multa de:**



18.2.2.1. 0,1% até 0,2% por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 dias, sendo que após o 15º dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

18.2.2.2. 0,1% até 10% sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

18.2.2.3. 0,1% até 15% sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

18.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2** abaixo; e

18.2.2.5. 0,07% do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2%, sendo que o atraso superior a 25 dias autorizará a Administração Contratante a promover a rescisão do contrato;

18.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

**18.2.3. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente,** pelo prazo de até dois anos;

**18.2.4. sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União,** com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

**18.2.5. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública,** enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir o Contratante pelos prejuízos causados;

18.3. As sanções previstas nos subitens 18.2.1., 18.2.3., 18.2.4. e 18.2.5. poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados;

18.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2 a seguir:

**Tabela 1**

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
1	0,2% ao dia sobre o valor do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor do contrato

**Tabela 2**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência	5
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento	4
3	Servir-se de funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia	3
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia	2
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência	2
<b>Para os itens a seguir deixar de:</b>		
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia	1
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência	3
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital <u>ou</u> contrato	1
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da Contratada	1

18.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

18.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

18.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

18.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

18.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999;

18.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao Contratante, observado o princípio da proporcionalidade;

18.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Itaberaba/BA, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

---

Identificação e assinatura do servidor responsável

**Aprovação do termo de referência pela autoridade competente:**

Aprovo o projeto básico, nos termos dos incisos I e II e § 1º e 2º do artigo 9º do Decreto nº 5.450/2005 e autorizo a abertura do processo licitatório respectivo por se tratar de “serviços comuns”, nos termos do artigo 1º da Lei nº 10.520/2002.

---

Márcio da Silva Alves  
Diretor Geral *Pro Tempore* Substituto