



Governo do Distrito Federal
 Defensoria Pública do Distrito Federal
 Defensoria Pública-Geral
 Assessoria de Cerimonial

Termo de Referência - DPDF/DPG/CER

1.

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento, sob demanda, de serviços de alimentação indispensáveis à plena execução dos eventos organizados pela Assessoria de Cerimonial da Defensoria Pública do Distrito Federal, quando demandados pela Defensoria Pública-Geral, mediante **Pregão Eletrônico**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no presente termo de referência.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A Defensoria Pública do Distrito Federal é uma instituição essencial à função jurisdicional do Estado a qual incumbe a orientação jurídica, a promoção dos direitos humanos e a defesa dos direitos individuais e coletivos dos necessitados e agrupamentos sociais em condição de vulnerabilidade.

2.2. Os eventos instituídos no âmbito da Defensoria Pública do Distrito Federal são instrumentos cuja finalidade é alcançar o almejado desenvolvimento das pessoas, objetivando o crescimento das capacidades do corpo técnico nos níveis operacional, técnico e gerencial, fortalecendo a Instituição como um todo, de forma a melhor cumprir sua missão institucional e desenvolver seu importante papel junto à população do Distrito Federal, consoante quadro resumo abaixo:

ITEM	EVENTO	EDIÇÕES ANUAIS ESTIMADAS
1	Encontro dos membros do Conselho Nacional das Defensoras e Defensores Públicos-Gerais (CONDEGE)	02
2	Cerimônia de posse de novos Defensores	01
3	Comemorações institucionais (CRC, Escola, SUAP)	05
4	Reunião do Conselho Superior e das Comissões	15
5	Encontro do Conselho Nacional dos Corregedores-Gerais das Defensorias Públicas Estaduais, DF e União (CNCCG-DPE/DF/DPU)	02
6	Festa Institucional (Junina, Dia do servidor, Natal)	03
7	Seminário de Combate ao Racismo	01
8	Palestras sobre assuntos de interesse da DPDF	05
9	Cerimônia para entrega de medalhas	01
10	Cerimônia de posse de novos Analistas	01
11	Cerimônia de Posse dos novos Conselheiros Eleitos (Biênio)	01
12	Curso de Formação para os novos Defensores Públicos	02
13	Reuniões ordinárias e extraordinárias dos membros da DPDF (Defensores e DPG)	05

14	Workshops e Eventos Diversos	05
15	Ações Agosto Lilás	01
16	Solenidade de Lançamento da Campanha Combate à Violência Menstrual	01
17	Comemoração de 10 anos da DPDF	01
18	Dia Mundial de Prevenção ao Suicídio - Vídeo e Card	01
19	Ação de lançamento da cartilha de Qualidade de Vida no Trabalho - QVT	01
20	Ação de bem-estar e saúde dos servidores da DPDF	01
21	Projeto Dia da Mulher	12
22	Evento de Valorização e Reconhecimento de Aposentados da DPDF	05
23	Ações Sociais Itinerantes (Mutirão de presos, atendimentos jurídicos em geral) considerando as 3 unidades móveis - semirreboques e vans adaptadas)	270

2.3. Nessa perspectiva, foi emitido o Documento de Formalização de Demanda - DFD n.º 12/2024 - ([142124855](#)) em que apontou a necessidade de **elaboração de estudos técnicos preliminares**, como primeira etapa do planejamento de eventual contratação, com o objetivo de avaliar o interesse público envolvido e a **melhor solução ao problema a ser resolvido** e, na hipótese de conclusão pela viabilidade da contratação, deve fundamentar o termo de referência, a ser aprovado pela autoridade competente, em observância ao art. 6º, inciso XX, da Lei 14.133/2021 e art. 55, inciso I, do Decreto Distrital n.º 44.330/2023 c/c a Portaria DPDF n.º 220 de 25 de maio de 2023, publicada no DODF n.º 100, de 29/05/2023, p.34.

2.4. Por conseguinte, foi elaborado o Estudo Técnico Preliminar (142140863), em que se levantou o seguinte cenário:

4.1 Problema(s) a ser(em) resolvido(s) sob a perspectiva do interesse público:

4.1.1 ausência de insumos alimentícios, infraestrutura de preparo de alimentação e mão de obra para atender demanda de alimentação em eventos;

4.2 Motivos dos problemas a serem resolvidos:

4.2.1 encerramento de vigência do seguinte contrato, por **impossibilidade** de prorrogação:

Nº Contrato Processo SEI	Contratada (Empresa)	Objeto	Início da vigência	Fim da Vigência
09/2023 00401-00006453/2023-31	AMV FESTAS E EVENTOS LTDA	Eventos: serviços de alimentação	05/04/2023	05/04/2024

4.3 Objetivos gerais imediatos da contratação:

4.3.1 evitar a descontinuidade da prestação de serviços de alimentação;

4.3.2 garantir insumos alimentícios, infraestrutura de preparo de alimentação e mão de obra para atender demanda de alimentação em eventos;

4.3.3 conferir padronização e melhor organização de eventos que necessitam de serviços de alimentação.

2.5. Baseado nesses fatos, foi realizado levantamento de mercado, em que se apontou como recomendável a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação, compreendendo insumos alimentícios, infraestrutura de preparo de alimentação, mão de obra e todos os demais materiais indispensáveis à plena execução para atender demanda de alimentação em eventos, a serem realizados pela Defensoria Pública do Distrito Federal, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no presente termo de referência.

2.6. A metodologia para definição dos quantitativos se baseou em levantamento de necessidades de serviços das áreas demandantes da DPDF.

2.7. Diante dos elementos explanados, a pretensa contratação objetiva o alcance dos seguintes resultados:

2.7.1. Cumprimento da sua missão na prestação de assistência jurídica integral, gratuita e de qualidade aos necessitados, em defesa da dignidade da pessoa humana, da cidadania plena e da inclusão social;

2.7.2. Padronização e qualidade dos eventos da instituição;

2.7.3. Fortalecimento da imagem da instituição como referência na promoção de acesso à justiça para as pessoas em situação de vulnerabilidade econômica, social e jurídica;

2.7.4. Garantir a promoção, proteção e defesa de direitos com atendimento jurídico humanizado, ágil, resolutivo, satisfatório e padronizado;

2.7.5. Aprimorar as políticas relativas ao relacionamento com o público internos e externos, no âmbito da Instituição;

2.7.6. Propiciar ampliação e abrangência de eventos;

2.7.7. Promover o bem estar do público atendido;

2.7.8. Evitar a baixa procura (evasão) dos participantes;

2.7.9. Evitar baixo rendimento de participantes.

2.8. Desse modo, por todo exposto e considerando que a presente demanda está diretamente alinhada com o Plano Anual de Contratações - PCA 2024 da DPDF, justifica-se a pretensa contratação.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1.1. A presente contratação visa a prestação dos serviços especializados de fornecimento de alimentos.

3.1.2. Com o objetivo de parametrizar o objeto, foram referenciadas marcas/fabricantes para o objeto deste instrumento, em conformidade com a alínea "d", do inciso I, do art. art. 41, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

3.1.3. Neste sentido, entende-se que a indicação das marcas de referência, bem como a definição clara, e os critérios de análise dos produtos ofertados, os quais deverão considerar fatores de qualidade, não fere o Princípio da Competitividade, visto que, a exemplo, não há vedação a lei quando o ato de convocação do certame indicar mais de uma marca de referência.

3.1.4. Ante o exposto, o que a Lei de Licitações proíbe, e os Tribunais de Contas reprovam, a preferência por uma única e determinada marca ou indicação sem devida justificativa, infundado ao caso dos itens citados, por serem indicadas várias marcas ou aceitação de marcas similares desde que sejam equivalentes ou de qualidade superior.

Grupo - ÚNICO				
Item	Descrição	Especificações	Unidade de Medida	QTD
1	Coffee Break	a) Café, chá, leite, suco de fruta (02 tipos); b) Refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light);	Por pessoa	3.000

		<p>c) 4 itens de salgados (sendo um tipo de salgado frito, 01 salgado assado, 1 torta e 1 sanduíche), 2 itens de doces (sendo 1 opção de bolo e 1 opção de biscoito) e 01 opção de fruta.</p> <p>Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período. Deverão ser previstos pratos veganos e vegetarianos conforme demanda da contratada.*aprovação do cardápio</p>		
2	Brunch	<p>03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesta de pães, 02 tipos de pastas, água, 2 tipos de sucos naturais de frutas, 3 tipos de refrigerante, sendo 1 tipo na opção diet/light, café e água mineral sem gás. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Deverão ser previstos pratos veganos e vegetarianos conforme demanda da contratada.</p>	Por pessoa	200
3	Almoço/Jantar	<p>a) Salada: vegetais folhosos (02 opções), vegetais crus (03 opções) e cozidos (02 opções), frutas da estação (01 opção); b) Pratos principais (3 opções sendo um tipo de carne vermelha, um tipo de carne branca e uma opção vegetariana);</p> <p>c) 3 tipos de Guarnições, sendo obrigatoriamente 1 vegetariana;</p> <p>d) 2 tipos de Sobremesas, sendo obrigatoriamente 1 opção de fruta; e) Refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), suco de frutas (02 tipos) e água mineral. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Deverão ser previstos pratos veganos e vegetarianos conforme demanda da contratada.</p>	Por pessoa	100
4	Kit Lanche (seco)	<p>Bolinho industrializado (marca Bauducco ou similar);</p> <p>Barra de cereais;</p> <p>Cookie industrializado (marca Bauducco ou similar);</p> <p>Bombom (Sonho de Valsa - marca lacta ou similar);</p> <p>Suco de frutas de caixinha;</p> <p>Fruta (banana).</p>	Por pessoa	4.200

5	Café - Garrafa térmica 1 litro	Disponibilização de café em garrafas térmicas, com copos descartáveis biodegradáveis, xícaras de louça, açúcar, adoçante, guardanapo e lixeiras pelo período do evento.	Unidade	10
---	--------------------------------	---	---------	----

3.2. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS

3.2.1. Havendo divergência entre o Código CATSER e o descritivo do Termo de Referência, prevalece a descrição/especificações do Termo de Referência.

3.2.2. Será permitido ajustes e variações de medidas de até **5% (cinco por cento)** dos objetos, naquilo que for possível, para atender a demanda da CONTRATANTE.

4. FORMA DE CONTRATAÇÃO

4.1. CLASSIFICAÇÃO DO BEM/SERVIÇO COMUNS

4.1.1. Os serviços da contratação se enquadram como comuns, pois apresentam padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, conforme previsão no inciso XIII do art. 6º da Lei 14.133/2021.

4.2. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

4.2.1. A contratação fundamenta-se no disposto no inciso I, Art. 28 da Lei Federal nº 14.133/2021, regulamentada pelo Decreto Distrital nº 44.330/2023, bem como demais normativos constante no Instrumento Convocatório.

4.2.2. O Objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024 e está alinhado com o Plano Estratégico da DPDF.

4.3. MODO DE DISPUTA

4.3.1. Será adotado para o envio de lances o modo de disputa "**aberto e fechado**", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, nos termos da Lei 14.133/2021.

4.4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.4.1. O critério de julgamento adotado será o de **menor preço por grupo**.

4.5. JUSTIFICATIVAS PARA O NÃO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

4.5.1. O parcelamento da solução não se mostra economicamente viável, em razão de não garantir a economia de escala, em contraponto à Súmula 247 do TCU: "É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, **desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala**, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondendo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade".

4.5.2. Destaca-se que "economia de escala significa dizer também que, quanto maior a quantidade licitada, menor poderá ser o custo do produto. Atrela preço à quantidade até o chamado

custo zero. A partir desse custo, a quantidade não importa" (Revista Atualizada e ampliada, 2010 "Orientações e Jurisprudência do TCU, 4ª edição).

4.5.3. Pormenorizadamente, recomenda-se o não parcelamento da solução, tendo em vista os seguintes fundamentos:

4.5.3.1. É tecnicamente viável pois há garantia de melhor planejamento e a racionalização do trabalho, a melhor gestão do contrato, o adequado cumprimento de prazos e padrões de qualidade, além da atribuição de responsabilidade pelas obrigações assumidas por cada fornecedor;

4.5.3.2. Não há perda de escala manter o agrupamento dos itens, pois quanto maior o quantitativo a ser fornecido pelo contratante, maior é economia de escala;

4.5.3.3. Ausência de prejuízo para o conjunto da solução;

4.5.3.4. Garantia da ampla competitividade; e

4.5.3.5. Facilidade de trabalho de planejamento orçamentário das unidades, com a melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício financeiro.

4.5.4. Assim, justifica-se o não parcelamento da solução.

4.6. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

4.6.1. Será vedada a subcontratação do planejamento e organização do evento.

4.6.2. Será vedada a subcontratação, cessão ou transferência total do objeto da licitação.

4.6.3. A CONTRATADA será a única e exclusiva responsável pela execução do objeto, não tendo os empregados da CONTRATADA e SUBCONTRATADA qualquer vínculo com a DPDF.

4.7. **DO CONSÓRCIO**

4.7.1. A participação de consórcios não será admitida, uma vez que os objetos a serem adquiridos são amplamente comercializados por diversas empresas no mercado, caso admitida, poderia causar um dano a Administração por frustrar o próprio caráter competitivo da disputa pelo menor preço.

4.8. **DA PARTICIPAÇÃO DE SOCIEDADE COOPERATIVA**

4.8.1. Será permitida a participação de sociedades cooperativas no presente certame, nos termos do art.16, incisos I ao IV, da Lei nº 14.133/2021, quando:

4.8.1.1. a constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a [Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971](#), a [Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012](#), e a [Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009](#);

4.8.1.2. a cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

4.8.1.3. qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

4.8.1.4. o objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na [Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012](#), a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

4.9. **DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ME E EPP**

4.9.1. Por força do que dispõe o art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte terão tratamento favorecido e diferenciado, obedecendo ao rol do parágrafo

único do art. 2º da Lei Distrital no 4.611/2011, alterado pela Lei n 4.692/ 2011, em consonância com o disposto na legislação federal, para os fins desta Lei.

4.9.2. **Não será estabelecida cota reservada** para microempresas e empresas de pequeno porte no presente certame, por se tratar de se serviços que envolvem atividades correlacionadas que visam manter, sobretudo, a padronização, garantia dos serviços e a viabilidade técnica da contratação.

4.10. **DA SUSTENTABILIDADE**

4.10.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, a CONTRATADA deverá apresentar declaração de que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos no art. 2º da Lei Distrital nº 4.770/2012.

5. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

5.1. O objeto da contratação deve seguir todos os requisitos e padrões regionais ou nacionalmente estabelecidos.

Exigência de Amostra

5.2. Diante da necessidade da verificação da qualidade dos itens ofertados e da sua conformidade com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, na fase de classificação das propostas e somente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, será solicitado apresentação de amostra para degustação e apresentação dos utensílios, de acordo com a Tabela 1 deste Termo de Referência.

5.3. A(s) data(s) e horário(s) para apresentação das amostras serão pactuados entre as partes e deverão ocorrer no prazo máximo de 03 (três) dias úteis a contar da data de solicitação do(a) Pregoeiro(a).

5.4. As amostras destinadas a degustação e a prestação de serviços para esse fim não deverão ter nenhum custo para a DPDF, sendo de inteira responsabilidade da licitante habilitada.

5.5. A degustação e análise técnica serão realizadas por comissão formada para este fim, composta por 03 (três) profissionais pertencentes ao quadro de pessoal do DPDF ou por pessoas físicas ou jurídicas estranhas a eles, que emitirão parecer conjunto, em que constará aprovado ou reprovado.

5.6. As amostras serão avaliadas de acordo com as especificações dos itens descritas no Termo de Referência e com os seguintes requisitos:

5.6.1. Temperatura dos Alimentos:

Alimentos Quentes:

Temperatura ideal: Acima de 60°C.

Método de medição: Termômetro digital de haste longa inserido no centro do alimento. (Termômetro a ser fornecido pelo licitante).

Exemplos: Salgados assados: 65°C - 70°C. Carnes, peixes e aves: 71°C - 74°C.

Alimentos Frios:

Temperatura ideal: Abaixo de 5°C.

Método de medição: Termômetro digital de haste longa inserido no centro do alimento. (Termômetro a ser fornecido pelo licitante).

Exemplos: Frios e embutidos: 2°C - 4°C. Saladas: 4°C - 6°C. Sobremesas geladas: -18°C.

5.6.2. Aparência e Aspecto:

Texturas adequadas: crocantes, macios, cremosos, etc.

Salgados assados: dourados e sem partes queimadas. Frios e embutidos: fatias uniformes e sem bordas escuras.

Saladas: folhas verdes crocantes, vegetais frescos e sem manchas.

5.6.3. Higiene:

Manipulação dos alimentos com luvas e toucas.

Utensílios e equipamentos limpos e higienizados.

Ausência de cabelo, corpos estranhos e alimentos escorrendo.

5.6.4. Apresentação:

Mesas e toalhas limpas e passadas. Louças e talheres limpos e polidos.

Disposição dos alimentos de forma organizada e atraente. Etiquetagem dos alimentos com nome e ingredientes.

Quantidade suficiente de alimentos para todos os convidados.

5.6.5. Tempero:

Equilíbrio entre os sabores: sal, doce, amargo e ácido.

Evitar o excesso de sal e temperos industrializados.

Opções de temperos variados para atender diferentes gostos.

Uso de ervas frescas e especiarias para realçar o sabor dos alimentos.

5.7. A Comissão terá até 03(três) dias úteis, a contar do dia útil subsequente da apresentação das amostras, para emitir o Parecer Conjunto, com o resultado que será enviado para o e-mail do interessado e publicado posteriormente no portal do Defensoria Pública do Distrito Federal.

5.8. Os custos para apresentação das amostras serão de responsabilidade exclusiva da licitante não cabendo à DPDF qualquer obrigação de pagamento no que tange aos valores dispendidos em qualquer fase deste certame.

5.9. Caso a amostra seja reprovada, a proposta do Fornecedor será desclassificada.

5.10. Caso a empresa contratada altere seus fornecedores essenciais à prestação do serviço, ela deverá, assumindo todo o ônus da responsabilidade, fornecer nova amostra para a contratada, salvo melhor juízo, desde que garanta a continuidade da qualidade do serviço ofertado, sob pena de incorrer em multas e demais penalidades aqui previstas.

5.11. O cardápio a ser servido para o buffet de almoço ou jantar deverá ser previamente aprovado pela contratante em todas as vezes quando da emissão da ordem de serviço.

5.12. As carnes de frango, bovinas e caprinas a serem ofertadas deverão estar desossadas e de qualidade.

5.13. Os peixes deverão ser escolhidos entre os seguintes: salmão, robalo, pescada amarela ou preparado de peixe do tipo "bacalhau" e deverão ser apresentados sem espinhos, sobretudo os que possam vir a causar incidentes e/ou dissabores diversos com os presentes no evento.

5.14. A contratante se vê livre para solicitar o comprovante de origem dos produtos ofertados, sobretudo as carnes e peixes, em vias de se garantir que satisfazem este Termo de Referência.

5.15. A temperatura dos acompanhamentos quentes deverá ser mantida durante todo o evento.

5.16. A temperatura dos itens frios deverá ser mantida durante todo o evento.

5.17. **GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

5.17.1. A CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia no percentual de 1% (um por cento) do valor do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, ou fiança bancária, ou título de capitalização custeado por pagamento único, nos termos do Art. 96, parágrafo 1º, III e IV, c/c art. 98 da Lei nº 14.133/2021.

5.17.1.1. Quando o adjudicatário optar pela oferta de seguro-garantia, deverá fazê-lo previamente à assinatura do contrato, e no prazo mínimo de 30 dias, contado da data de homologação da licitação, conforme garante o art. 96, §3º, da Lei n.º 14.133/2021.

5.18. **INSTRUMENTO CONTRATUAL**

5.18.1. Nos termos do Capítulo I - Da Formalização dos Contratos, Título III - Dos Contratos Administrativos, art. 90 da Lei nº 14.133/2021, exigir-se-á formalização de instrumento contratual para a contratação.

5.19. **DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

5.19.1. A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura, podendo ser prorrogado, nos termos do Art. 107 da Lei 14.133/2021.

5.19.2. 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, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação

5.20. **DO REAJUSTE**

5.20.1. O valor do contrato poderá ser reajustado, desde que solicitado pela contratada, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data do orçamento estimado.

5.20.2. O índice a ser aplicado na data do reajuste será o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE, ou de outro índice que passe a substituí-lo.

5.20.3. A aplicação de novos reajustes deve considerar a data e os valores do reajuste anterior, restando vedada a aplicação de índices acumulados por um período superior a 12 (doze) meses.

5.21. **ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

5.21.1. Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, com amparo no art. 132 da Lei 14.133/2021, vedada a modificação do objeto.

5.21.2. Havendo a necessidade da CONTRATANTE, a CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais e mediante Termo Aditivo, os acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato, conforme o art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

5.22. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

5.22.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos no edital, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato e não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A CONTRATADA deverá realizar as seguintes atividades:

I - Contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de alimentação para os eventos organizados por esta Assessoria de Cerimonial, demandadas pela Defensoria Pública-Geral.

II - Fornecimento de kit lanche para o Projeto Dia da Mulher da DPDF que acontece toda primeira segunda-feira do mês e tem a finalidade de atender mulheres em situação de vulnerabilidade social, buscando atendimento humanizado.

III - Atendimento ao público do evento, por funcionários qualificados, devidamente uniformizados, nas recepções em formato de brunch, coffee break, almoços e jantares para autoridades, convidados, palestrantes e participantes do evento.

6.2. Os serviços serão executados conforme demanda, e, portanto, remunerados a cada prestação de serviço comprovadamente realizado.

6.3. A empresa contratada deverá possuir infraestrutura adequada, tais como instalações, veículo(s) e pessoal qualificado, visando proporcionar adequado cumprimento das obrigações contratuais.

6.4. Serão considerados **tipos dos eventos**: reuniões, seminários, congressos, simpósios, conferências, palestras, solenidades, fóruns, painéis, inaugurações, capacitações, treinamentos, workshops, visitas técnicas ou institucionais, atividades itinerantes, dentre outros.

6.5. Nenhum serviço poderá ser executado sem a prévia aprovação da CONTRATANTE.

6.6. DOS LOCAIS DE EVENTOS

6.6.1. Compreende-se como **local do evento**:

I - Todas as regiões administrativas do Distrito Federal.

6.7. DOS PRAZOS PARA CUMPRIMENTO DAS ORDENS DE SERVIÇO

Ref.	DESCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO EVENTOS	PRAZO MÁXIMO PARA RECEBIMENTO DA ORDEM DE SERVIÇO - ANTES DO EVENTO
1	GRUPO - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	<p>Pequeno porte: eventos que exigem o fornecimento diário de alimentação para atender de 30 a 100 pessoas por dia</p> <p>Médio porte: eventos que exigem o fornecimento diário de alimentação para atender de 101 a 500 pessoas por dia</p>	<p>Pequeno porte: 2 dias corridos</p> <p>Médio porte: 5 dias corridos</p> <p>Grande porte: 7 dias corridos</p>

	Grande porte: eventos que exigem o fornecimento diário de alimentação para atender de 501 a 1500 pessoas por dia	
--	--	--

6.8. Nos eventos que houver os serviços de brunch, almoço, jantar ou *coffee break*, a CONTRATADA deverá providenciar a custos próprios, recursos humanos necessários para a realização do evento, tais como: recepcionistas, garçons, copeiros, cozinheiras, auxiliares de cozinha etc., devidamente uniformizados, bem como disponibilizar material necessário tais como: mesas, cadeiras, toalhas, louças, inox de boa qualidade (balde de gelo, bandejas, réchauds etc.) e material de serviço e limpeza, como guardanapos, gelo, caixas térmicas, e tudo aquilo que for necessário à realização do evento, conforme definido pelo CONTRATANTE estando os custos inclusos nos itens correspondentes.

6.9. A alimentação e bebidas fornecidas pela CONTRATADA deverão atender às exigências dos órgãos competentes de fiscalização sanitária.

6.10. Os alimentos fornecidos deverão ser entregues, em perfeito estado, observando-se, na data da entrega, as especificações abaixo.

- a) Preparados no dia da entrega;
- b) Assados ou fritos no dia da entrega;
- c) Apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos;
- d) Não apresentar manchas, queimaduras, presença de insetos ou de moluscos e de pontos específicos de bolores, brocas ou larvas;
- e) Os produtos requisitados não poderão ser expostos a intempéries da natureza, tais como: chuva, sol, calor excessivo;
- f) Os produtos solicitados deverão ser acondicionados em embalagens e/ou recipientes limpos e apropriados;
- g) As caixas para o transporte dos produtos deverão ser térmicas nos casos em que os gêneros requisitados necessitem de ambiente apropriado para conservação;
- h) A avaliação da qualidade do produto será realizada por pessoa designada pela administração para essa finalidade.

6.11. Todos os itens que compõem esse serviço deverão estar à disposição e em perfeito estado no prazo máximo de 02 (duas) horas antes do início do evento.

6.12. Estarão inclusos na alimentação: toda a mão de obra necessária, taxas de serviço, impostos e tributos, acessórios e materiais que forem necessários ao seu respectivo fornecimento.

6.13. Qualquer prejuízo ou dano ocorrido às louças, talheres, cestas, bandejas, guardanapos, mesas, cadeiras, toalhas etc., e equipes de empregados (recepcionistas, garçons, copeiros, cozinheiras, auxiliares de cozinha) serão de responsabilidade da CONTRATADA, não podendo repassá-los em nenhuma hipótese à DPDF.

6.14. Qualquer dano ou extravio de talheres, louças, bandejas ou outros itens será de responsabilidade da CONTRATADA.

6.15. Os produtos não perecíveis ou os que não se exigem consumo imediato, exemplo disso, água mineral, somente serão contabilizados, para fins de pagamento, os efetivamente consumidos.

6.16. A equipe de empregados usará traje apropriado e mesas de apoio, com material de qualidade compatível com o evento.

6.17. Os cardápios indicados e oferecidos pela CONTRATADA deverão obrigatoriamente ser elaborados, assinados e carimbados por nutricionista responsável, e serão objeto de avaliação por parte da DPDF e/ou de seus representantes.

6.18. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se em fornecer alimentos de boa procedência e que tenham sido preparados de acordo com as normas da vigilância Sanitária

6.19. A CONTRATADA é responsável pela conservação de todos alimentos fornecidos, devendo os mesmos estar em recipientes específicos para este fim, e condicionados separadamente em embalagens térmicas, encontrando-se todos dentro da data de validade, com supervisão de nutricionista, que responde juntamente com a CONTRATADA por qualquer intoxicação originária deste fornecimento.

6.20. DAS CONDIÇÕES DE EMISSÃO E CANCELAMENTO DA ORDEM DE SERVIÇO E DO PRAZO DE CANCELAMENTO

6.20.1. A CONTRATANTE emitirá a Ordem de Serviços (OS) com as especificações de todas as atividades a serem executadas, conforme prazos definidos no presente termo de referência.

6.20.2. **Excepcionalmente** poderão ser solicitados serviços em caráter de urgência, que não obedecerão aos prazos previstos no presente termo de referência, e para estes serviços, **caso seja possível o atendimento**, a CONTRATADA deverá manter os mesmos preços apresentados em sua proposta de preços.

6.20.3. Qualquer evento poderá ser cancelado, por motivos determinantes devidamente apresentados pela autoridade máxima da DPDF, e a CONTRATADA deverá ser informada do fato na maior brevidade possível, observados os motivos de caso fortuito e força maior.

6.20.4. Na ocorrência do cancelamento, em parte ou integralmente, a CONTRATANTE obrigar-se-á a ressarcir as despesas suportadas pela CONTRATADA quanto à mobilização porventura empregada, desde que devidamente comprovadas por meio de documentos fiscais.

6.20.5. Somente haverá ressarcimento se houver alocação efetiva do serviço, obedecendo a proporcionalidade de atividade executada.

6.20.6. Caberá ao servidor designado para realizar o acompanhamento da execução do evento indicar quais os itens que **efetivamente** foram executados para que a CONTRATADA possa realizar a emissão do faturamento, que deverá ser atestado pela CONTRATANTE.

6.20.7. Para efeitos de ressarcimento à CONTRATADA acerca do cancelamento, deverão ser observadas preliminarmente as seguintes premissas:

ITEM	CONDIÇÃO
Alimentação	O ressarcimento somente será realizado se o cancelamento for realizado em prazo inferior a 12h do horário estabelecido para sua consumação.

6.21. DOS MEIOS DE ENVIO DA ORDEM DE SERVIÇO E COMUNICAÇÃO

6.21.1. A CONTRATADA deverá confirmar o recebimento da ordem de serviço na data do envio desta, conforme mecanismos de comunicação previstos no Termo de Referência, devendo apresentar à CONTRATANTE a relação nominal dos empregados que executarão os serviços, juntamente com o respectivo contatos (telefone, *whatsapp*), conforme modelo descrito no ANEXO II - MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO do presente termo de referência.

6.21.2. A CONTRATADA deverá apresentar ao fiscal técnico **no ato da prestação do serviço** toda a documentação do(s) veículo(s), motorista(s) e documentação que comprove o vínculo do motorista com a CONTRATADA.

6.22. DO FORNECIMENTO DE CRACHÁS E UNIFORMES DE IDENTIFICAÇÃO PARA COLABORADORES

6.22.1. A CONTRATADA deverá comparecer, representada por meio de prestadores de serviços devidamente identificados por crachá e uniformizados, aos locais da prestação de serviço com antecedência mínima que permita evitar imprevistos e garantir a execução dos serviços com a qualidade desejada, sobretudo observando-se o horário máximo de chegada ao destino.

6.22.2. A CONTRATADA é responsável por fornecer uniformes crachás de identificação adequados e de alta qualidade para todos os colaboradores designados para prestar serviços durante os eventos contratados.

6.22.3. Os crachás de identificação devem conter informações claras e precisas, incluindo o nome do colaborador, cargo ou função desempenhada, e o logotipo ou identificação da contratada, a fim de garantir o reconhecimento e a legitimidade dos colaboradores durante a realização das atividades contratadas.

6.22.4. A CONTRATADA concorda em adotar medidas de segurança apropriadas para a emissão e o controle dos crachás de identificação, garantindo que sejam exclusivamente fornecidos aos colaboradores autorizados e que seu uso seja restrito ao ambiente dos eventos.

6.22.5. Os crachás de identificação devem ser facilmente visíveis e estar visíveis durante todo o período de prestação de serviços, a fim de facilitar a identificação e a comunicação entre os colaboradores, os participantes e a equipe da CONTRATANTE.

6.23. **DOS PROCEDIMENTOS PARA CHAMADAS DE EMERGÊNCIA E CANAL DE CONTATO VIA WHATSAPP**

6.23.1. A CONTRATADA **deverá estabelecer um canal de contato por meio do aplicativo de mensagens WhatsApp**, a fim de facilitar a comunicação e o registro da hora do chamado de emergência durante os eventos.

6.23.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar um número de telefone corporativo exclusivo para uso estritamente relacionado aos eventos contratados, garantindo que todas as comunicações relevantes e chamadas de emergência sejam registradas de maneira clara e precisa.

6.23.3. A CONTRATANTE designará um representante oficial responsável por coordenar as comunicações por meio do canal de contato via WhatsApp, assegurando que todas as informações pertinentes sejam transmitidas de forma oportuna e eficaz entre as partes envolvidas.

6.23.4. Todas as chamadas de emergência recebidas e respondidas por meio do canal de contato via WhatsApp devem ser registradas com a data e hora correspondentes, a fim de documentar de maneira adequada o tempo de resposta e as ações tomadas para atender às demandas de logística emergenciais.

6.23.5. A CONTRATADA e a CONTRATANTE concordam em manter o registro de todas as comunicações realizadas por meio do canal de contato via WhatsApp, garantindo a disponibilidade dessas informações para referência futura e possíveis verificações ou auditorias necessárias.

6.23.6. A utilização do WhatsApp como canal de contato **não exime** a contratada da responsabilidade de atender às chamadas de emergência de acordo com os prazos estabelecidos, e ambas as partes se comprometem a agir de boa-fé e em conformidade com os termos acordados neste contrato.

6.24. **DO PRAZO DE EXECUÇÃO E VERIFICAÇÃO DE INTEGRALIDADE DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO EM CADA EVENTO**

6.24.1. O prazo de execução dos serviços será estabelecido de forma específica para cada evento, em acordo com a CONTRATANTE, garantindo a pontualidade na entrega dos serviços contratados, levando em consideração as características individuais de cada local de evento.

6.24.2. A verificação de integralidade dos serviços prestados será realizada pelos executores do contrato designados pela CONTRATANTE.

6.25. DA GLOSA EM CASO DE DESCUMPRIMENTO CONTRATUAL

6.25.1. Havendo descumprimento das condições definidas no índice de medição de resultado constante no Anexo III - Formulário Índice de Medição de Resultado, poderá ser aplicada glosa dos valores devidos à CONTRATADA, conforme o referido anexo.

6.25.2. A a glosa dos valores devidos serão baseadas em uma análise detalhada dos danos causados à CONTRATANTE em decorrência do não cumprimento de quaisquer termos contratuais, considerando os custos adicionais, os atrasos ou quaisquer outros prejuízos resultantes do descumprimento.

6.25.3. A CONTRATADA será notificada por escrito sobre a aplicação de glosa, juntamente com os motivos detalhados e as evidências que embasam a decisão tomada pela CONTRATANTE.

6.25.4. A CONTRATADA terá o direito de contestar a glosa dentro de um prazo estabelecido, apresentando justificativas e evidências que comprovem o cumprimento dos termos contratuais, conforme acordado entre as partes.

6.25.5. A CONTRATANTE realizará uma análise minuciosa de quaisquer contestações apresentadas pela contratada e tomará uma decisão final com base nas informações fornecidas, assegurando a equidade e a transparência no processo de resolução de disputas contratuais.

6.25.6. A aplicação de glosa **não** eximem a CONTRATADA de outras responsabilidades legais ou contratuais decorrentes do não cumprimento de suas obrigações, podendo a CONTRATANTE adotar outras medidas corretivas ou punitivas conforme estabelecido na legislação aplicável.

6.26. REGIME DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

6.26.1. A execução do objeto será realizada de forma indireta, sob regime de empreitada por **preço unitário**.

6.27. DOS MECANISMOS FORMAIS DE COMUNICAÇÃO

6.27.1. Durante a execução do contrato não serão consideradas comunicações verbais.

6.27.2. Para informar o descumprimento de alguma norma pela CONTRATADA será utilizado o envio de ofícios, para ciência e providências.

6.27.3. Todas as comunicações que envolvam a execução do contrato, de uma parte à outra, serão consideradas como suficientes desde que efetuadas oficialmente via Sistema Eletrônico de Informação (SEI) ou qualquer outro meio que comprove o recebimento, como mensagens eletrônicas (e-mails).

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Relacionar-se com a CONTRATADA, exclusivamente, por meio de pessoa por ela credenciada;

7.2. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes, que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA ou por seu preposto;

7.3. Receber o objeto contratado e atestar a Nota Fiscal/Fatura, desde que atendidas todas as exigências e especificações para os produtos constantes no Termo de Referência;

7.4. Efetuar o pagamento devido, após o adimplemento da obrigação, mediante Nota Fiscal devidamente atestada, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;

7.5. Designar servidor ou comissão de servidores para acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato, assim como para atestar a execução do objeto;

- 7.6. Cumprir e fazer cumprir o disposto no presente instrumento, no edital e no contrato, exercendo a fiscalização do fornecimento do objeto;
- 7.7. Informar à CONTRATADA, oficialmente, quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato;
- 7.8. Permitir, dentro das normas internas, o acesso dos empregados da CONTRATADA às suas dependências, para execução dos serviços e demais providências, desde que devidamente identificados e/ou acompanhados por representante do CONTRATANTE;
- 7.9. Responder pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável nos casos de dolo e de culpa;
- 7.10. Proporcionar condições para que a CONTRATADA possa realizar os serviços dentro das normas editalícias;
- 7.11. Designar pelo menos um profissional responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução da prestação dos serviços, garantindo o acesso às informações necessárias e ao cumprimento de todos os itens acordados neste documento e seus anexos;
- 7.12. Supervisionar e fiscalizar a execução dos serviços, sob o aspecto qualitativo e quantitativo, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;
- 7.13. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados;
- 7.14. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA, quando necessários à execução do objeto;
- 7.15. Analisar o Relatório de Acompanhamento do Evento, entregue pela CONTRATADA, para emissão do atesto definitivo e posterior solicitação de envio da Nota Fiscal, por intermédio do servidor designado para esse fim;
- 7.16. Exigir o imediato afastamento e/ou substituição de qualquer empregado da CONTRATADA que não mereça confiança no trato dos serviços, que produza complicações para a supervisão e fiscalização, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das atribuições que lhe foram designadas;
- 7.17. Aplicar as sanções previstas neste Termo de Referência, assegurando à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação exigidas no Termo de Referência, além de sujeitar-se a outras obrigações previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990) que sejam compatíveis com o regime de Direito Público;
- 8.2. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou as supressões que se fizerem necessários, nos termos do art. 125, da Lei nº 14.133/2021;
- 8.3. Acatar as recomendações e as solicitações efetuadas pela fiscalização do ajuste, atinentes ao atendimento desta contratação e providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas na execução dos serviços;
- 8.4. Zelar pelo sigilo e pela segurança das informações a que tiver acesso, em decorrência da execução contratual;
- 8.5. Não utilizar o nome da CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos;
- 8.6. Recolher, no prazo estabelecido, valores referentes a penalidades de multas que eventualmente lhe sejam aplicadas por meio de procedimentos administrativos, decorrentes de descumprimento das obrigações contratuais;

- 8.7. Comunicar formalmente o CONTRATANTE quando verificar quaisquer condições inadequadas ao fornecimento ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita execução do contrato;
- 8.8. Fornecer ao CONTRATANTE todas as informações que este considere necessárias à fiel execução de suas obrigações contratuais, bem como àquelas essenciais ao desempenho e à confiabilidade do objeto contratado;
- 8.9. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais ou materiais que forem causados por seus representantes, inclusive por omissão destes, ao CONTRATANTE ou a terceiros, nas dependências do CONTRATANTE;
- 8.10. Indicar formalmente preposto, visando estabelecimento de contatos com a CONTRATADA durante a vigência do contrato;
- 8.11. Responsabilizar-se-á, pela segurança do prestador de serviço diretamente envolvido na execução dos serviços;
- 8.12. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE;
- 8.13. Instruir seus empregados quanto à obrigatoriedade de acatar as normas internas da DPDF;
- 8.14. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 8.15. Substituir de imediato, qualquer profissional cuja conduta seja considerada inconveniente pela DPDF;
- 8.16. Entregar instalado e montado todo o material solicitado, devendo repará-lo após o evento, sem que isso importe em ônus para a DPDF;
- 8.17. Não veicular qualquer publicidade durante os eventos, salvo se houver prévia autorização da DPDF;
- 8.18. Apresentar a DPDF o orçamento e/ou o plano de execução após o recebimento da Ordem de Serviço, bem como em manter sigilo sobre os assuntos de interesse da DPDF;
- 8.19. Refazer, por sua conta, os serviços considerados como mal executados ou quando utilizado material de má qualidade, verificados pelo servidor designado para acompanhamento da execução dos eventos da DPDF;
- 8.20. Responder por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade da DPDF, quando ocasionados pelos empregados da empresa durante a realização do evento, bem como perante as empresas subcontratadas, por toda e qualquer responsabilidade assumida;
- 8.21. Providenciar ao final do evento, a limpeza de todas as áreas e espaços destinados a realização do mesmo, incluindo pisos, paredes, portas, janelas deixando-os nas mesmas condições encontradas antes de sua realização;
- 8.22. Entregar à DPDF, ao final de cada evento, ou sempre que for solicitado, o Relatório de Acompanhamento do Evento - contendo a data de entrega e de devolução dos bens/prestação do serviço e demais circunstâncias de execução do objeto, bem como toda documentação necessária à comprovação da realização do serviço prestado;
- 8.23. Manter arquivo com toda a documentação relativa à execução dos serviços, a qual, quando solicitada, deverá ser encaminhada à CONTRATANTE, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas;
- 8.24. Utilizar profissionais experientes e devidamente qualificados para realizar as tarefas solicitadas, comprovando experiência sempre que solicitado pela Administração;
- 8.25. Arcar com todos os custos com alimentação, transporte, deslocamento dos funcionários da CONTRATADA e de fornecedores;

8.26. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis 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, em cumprimento com a Lei Distrital n.º 5.061, de 2013;

8.27. À CONTRATADA para fornecimento dos SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, serão exigidas os seguintes documentos para a assinatura do contrato: **Licença de funcionamento (Alvará Sanitário)** atualizada ou cadastramento definitivo, emitidos por órgão da Vigilância Sanitária local. Caso a revalidação da licença de funcionamento para o presente exercício não tenha sido concedida, deverá apresentar a licença de funcionamento do exercício anterior acompanhada do protocolo de revalidação, nos termos da legislação sanitária local, **Autorização de Funcionamento (AFE)** da empresa proponente, emitida pelo órgão competente da Agência Nacional da Vigilância Sanitária - ANVISA e **Licença da Vigilância Sanitária** do local onde são preparados os alimentos fornecidos.

9. DA FISCALIZAÇÃO

9.1. Caberá ao executor ou comissão executora do contrato o acompanhamento e fiscalização da prestação de serviço, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados, em conformidade com o art. 117 c/c 140, da Lei 14.133/2021.

9.2. Sem prejuízo de outras atribuições legais, poderá a fiscalização do CONTRATANTE determinar as medidas necessárias e imprescindíveis e correta prestação de serviços, bem como fixar prazo para as correções das falhas ou irregularidades constatadas.

9.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120, da Lei 14.133/2021.

9.4. As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização do objeto deverão ser tomadas pela autoridade competente da DPDF em tempo hábil para a adoção das medidas pertinentes.

9.5. Os servidores indicados deverão ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

9.6. A ação de fiscalização não reduzirá a total responsabilidade da CONTRATADA por eventuais erros ou omissões das quais decorram prejuízos ao contratante ou a terceiros.

9.7. A execução do objeto contratado pressupõe a existência dos seguintes papéis e responsabilidades:

9.7.1. FISCAL DO CONTRATO: é o servidor, ou comissão de servidores, designados pelo CONTRATANTE, responsável pelo acompanhamento e pela fiscalização técnica da execução contratual e, ainda, pela verificação dos resultados pretendidos e pelo recebimento definitivo do objeto.

9.7.2. PREPOSTO: funcionário representante da empresa CONTRATADA, responsável por acompanhar a execução do contrato e por atuar como interlocutor principal perante o CONTRATANTE, incumbido de receber, diligenciar, encaminhar e responder as principais questões técnicas, legais e administrativas referentes ao andamento contratual.

10. DO RECEBIMENTO

10.1. Em conformidade com o artigo 140, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, o objeto da presente contratação será recebido da seguinte forma:

10.1.1. PROVISORIAMENTE, por servidor ou comissão responsável por seu acompanhamento e fiscalização, um dia após a realização do evento/demanda executada, para efeito de posterior

verificação da conformidade com as especificações constantes da proposta da CONTRATADA, com os padrões técnicos estabelecidos neste Termo de Referência e com as normas vigentes;

10.1.2. DEFINITIVAMENTE, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante relatório, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis do recebimento provisório, após verificação da qualidade e quantidade da prestação de serviço e consequente aceitação.

10.2. Qualquer não conformidade quanto ao objeto contratado, apontada pelo servidor ou pela comissão, acarretará o não recebimento. O servidor ou a comissão discriminará em termo circunstanciado as irregularidades encontradas, ficando a CONTRATADA, após o recebimento da notificação, obrigada a adotar as providências cabíveis, até o prazo previsto para o adimplemento da obrigação, cientificada de que está passível das penalidades previstas no contrato administrativo e em lei.

10.3. Caso sejam constatadas inadequações, falhas ou incorreções na execução, danos aos bens ou instalações da CONTRATANTE, fica a CONTRATADA obrigada a efetuar as correções necessárias, sem ônus para o CONTRATANTE.

10.4. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil relacionada ao objeto contratado, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

11. ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS)

11.1. O Instrumento de Medição de Resultados (IMR) tem o objetivo de medir a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados.

11.2. A medição da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA será feita por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor a ser pago mensalmente.

11.3. Os indicadores serão medidos, avaliados e calculados ao fim de cada período para pagamento, nos termos **estabelecidos no Anexo III**.

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

11.5. Embora a medição de resultados seja instrumento de gestão contratual, não configura sanção.

11.6. Para fins de medição de resultado, serão observados os seguintes itens:

11.6.1. prazo e horário de atendimento do cumprimento das ordens de serviços;

11.6.2. qualidade dos serviços prestados;

11.6.3. correção em tempo hábil do serviços considerados insatisfatórios.

11.7. O registro de ocorrências será apurado pelo executor fiscal e fiscal setorial a cada execução de evento, por meio de formulário de IMR.

11.8. O respectivo formulário será enviado à CONTRATADA **antes** da emissão da nota fiscal.

11.9. Após o recebimento do formulário de IMR, a CONTRATADA poderá apresentar justificativas no prazo máximo de 2 dias corridos.

11.10. Caso não haja manifestação dentro desse prazo ou caso a CONTRATANTE entenda serem improcedentes as justificativas apresentadas, será iniciado processo de aplicação de penalidades previstas, conforme o Nível de Severidade de Serviço transgredido.

11.11. Mantendo-se a glosa pelos executores, a CONTRATADA emitirá Nota Fiscal com o valor devido, nos termos exigidos pelos executores.

11.12. O pagamento dos serviços prestados poderá sofrer abatimentos de valores de acordo com os indicadores de Níveis Mínimos de Serviço Exigidos, conforme tabela **estabelecida no Anexo III**.

12. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

- 12.1. A extinção do contrato, conforme art. 138, da Lei 14.133/2021, poderá ser:
- 12.1.1. determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
 - 12.1.2. consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
 - 12.1.3. determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
- 12.2. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo, conforme § 1º do art. 138, da Lei 14.133/2021.
- 12.3. Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, conforme § 2º do art. 138 da Lei 14.133/2021, a CONTRATADA será ressarcida pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:
- 12.3.1. devolução da garantia;
 - 12.3.2. pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;
 - 12.3.3. pagamento do custo da desmobilização.
- 12.4. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, conforme art. 139, da Lei 14.133/2021, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei, as seguintes consequências:
- 12.4.1. assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
 - 12.4.2. ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;
 - 12.4.3. execução da garantia contratual para:
 - I - ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;
 - II - pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;
 - III - pagamento das multas devidas à Administração Pública;
 - IV - exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;
 - V - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.
- 12.5. A aplicação das medidas previstas nos itens 12.4.1 e 12.4.2 ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.
- 12.6. Os emitentes das garantias previstas no art. 96 da Lei 14.133/2021 deverão ser notificados pela CONTRATANTE quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 12.7. O CONTRATO será extinto por decisão motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações, nos termos do art.137, da Lei 14.133/2021:
- 12.7.1. não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
 - 12.7.2. desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

- 12.7.3. alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
 - 12.7.4. decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
 - 12.7.5. caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
 - 12.7.6. atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
 - 12.7.7. atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
 - 12.7.8. razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
 - 12.7.9. não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.
- 12.8. A CONTRATADA terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses, nos termos do §2º do art. 137 da Lei 14.133/2021:
- 12.8.1. supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 da Lei 14.133/2021;
 - 12.8.2. suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;
 - 12.8.3. repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;
 - 12.8.4. atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;
 - 12.8.5. não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.
- 12.9. As hipóteses de extinção a que se referem os itens 12.8.2, 12.8.3 e 12.8.4 observarão as seguintes disposições, conforme §3º do art. 137 da Lei 14.133/2021:
- 12.9.1. não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;
 - 12.9.2. assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da alínea "d" do inciso II do art. 124 da Lei 14.133/2021.
- 12.10. A Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o instrumento contratual não lhe oferece mais vantagem, nos termos do inciso III e § 1º, do art. 106, da Lei Federal 14.133, de 2021

13. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

13.1. DA HABILITAÇÃO

13.1.1. A documentação relativa à habilitação fiscal e trabalhista das participantes será especificada no Edital.

13.2. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

13.2.1. Será dispensada a qualificação econômico-financeira, nos termos do inciso III, do Art. 70 da Lei Federal 14.133/2021.

13.3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL E TÉCNICO-OPERACIONAL

13.3.1. A exigência de qualificação técnica visa garantir que os fornecedores tenham a capacidade necessárias para executar os contratos e fundamenta-se na necessidade de assegurar um desempenho eficiente e seguro dos contratos públicos nos parâmetros estabelecidos, minimizando riscos para a administração e garantindo a entrega de serviços e/ou produtos de qualidade a fim de proteger o interesse público.

13.3.2. **Comprovação de aptidão para desempenho** de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, mediante apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante prestou ou está prestando serviços compatíveis com o objeto desta contratação.

13.3.3. Considerar-se-á como pertinente e compatível, em características e quantidades, com o(s) objeto(s) da presente licitação, a prestação de serviços, por meio de um ou mais atestados comprovando a realização de evento para fornecimento de **Coffee Break** para no mínimo de 600 pessoas.

13.3.4. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

13.3.5. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

13.3.6. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

13.3.7. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

14. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da data de apresentação da Nota Fiscal/Fatura, desde que o documento de cobrança contenha todos os dados necessários, tais como nome da empresa, CNPJ, número da Nota de Empenho, dados bancários do fornecedor e descrição do objeto fornecido.

14.2. Os **pagamentos** serão realizados **mensalmente**, mediante a **conferência de cada ordem de serviço** referente ao evento que a originou, **após conferência de cada serviço efetivamente realizado no período determinado** e atestado nos termos acordados em contrato e confirmados pela CONTRATANTE.

14.3. Para que seja efetivado o pagamento, deverá ser verificada a regularidade da empresa perante à Secretaria de Estado de Economia do Distrito Federal (SEEC/DF), a Receita Federal do Brasil, a Caixa Econômica Federal quanto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF/CEF) e a Justiça Trabalhista (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT). Nesse sentido, é necessária a apresentação das Certidões Negativas de Débitos, emitidas pelos respectivos órgãos, em plena validade, caso as apresentadas na habilitação estejam vencidas ou em situação irregular.

14.4. A Nota Fiscal/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.

14.5. O pagamento somente será autorizado após os seguintes procedimentos:

14.5.1. **Relatório de Acompanhamento do Evento emitido pela CONTRATADA após cada evento - contendo a data de entrega e de devolução dos bens/prestação do serviço e demais circunstâncias de execução do objeto;**

14.5.2. **Relatório de Índice de medição de resultados emitido pela CONTRATANTE após cada evento;**

14.5.3. **Recebimento provisório e definitivo do objeto emitido pela CONTRATANTE;**

14.5.4. **Atesto da nota fiscal e Relatório de Execução Contratual emitido pela CONTRATANTE.**

14.6. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

14.7. Caso se constate o descumprimento de obrigações contratuais ou de manutenção das condições exigidas para pagamento poderá ser concedido um prazo para que a CONTRATADA regularize suas obrigações, quando não se identificar má-fé ou a incapacidade de corrigir a situação.

14.8. A CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA.

14.9. Havendo erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

14.10. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, conforme Instrumento de Medição de Resultado - Anexo III, sem prejuízo das sanções cabíveis.

14.11. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

14.12. Decorridos 30 (trinta) dias sem o devido pagamento por parte da Administração, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento de acordo com a variação "*pro rata tempore*" do IPCA, nos termos do art. 3º do Decreto nº 37.121/2016.

14.13. O pagamento será efetuado de acordo com as normas de execução orçamentária e financeira prevista no Decreto Distrital nº 32.598/2010 e alterações posteriores.

14.14. As empresas com sede ou domicílio no Distrito Federal, com créditos de valores iguais ou superiores a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), os pagamentos serão feitos exclusivamente, mediante crédito em conta corrente, em nome do beneficiário junto ao Banco de Brasília S/A – BRB, de acordo com o Decreto Distrital nº 32.767/2011.

14.15. As pessoas jurídicas enquadradas nos incisos III, IV e XI do art. 4º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012, dispensadas da retenção de valores correspondentes ao Imposto de Renda e às contribuições administradas pela Receita Federal do Brasil, deverão apresentar, a cada pagamento, declaração em duas vias, assinadas pelo seu representante legal, na forma dos Anexos II, III e IV do referido documento normativo.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. A CONTRATADA ficará sujeita às sanções previstas nos artigos 155 a 163 da Lei 14.133/2021, bem como, as demais legislações pertinentes em decorrência de inadimplemento contratual.

15.2. A CONTRATADA será responsabilizado administrativamente pelas infrações contidas no art. 155, incisos de I a XII, da Lei 14.133/2021, quais sejam:

- 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;
- 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.

15.3. **Das Espécies de Sanções**

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

15.3.1. A sanção prevista no inciso I, dar-se-á quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei 14.133/2021).

15.3.2. A sanção apresentada no inciso II, será calculada nos termos do §3º do art. 156 da Lei 14.133/2021 e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no subitem 15.3, que será imposta à CONTRATADA, pelo ordenador de despesas do órgão CONTRATANTE, por atraso injustificado na entrega ou execução do contrato, e será aplicada nos seguintes percentuais:

- I - 0,5% - por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, até o limite de 9,9% (nove inteiros e nove décimos por cento), que corresponde a até 30 (trinta) dias de atraso
- II - 1% - por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias, não podendo ultrapassar o valor previsto para o inadimplemento completo da obrigação contratada.
- III - 5% - sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo da aplicação do disposto nos incisos I e II deste subitem;
- IV - 15% - em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, recusa parcial ou total

na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente;

V - até 30% sobre o valor do contrato/nota de empenho, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.

15.3.3. Quanto a sanção do inciso III, será aplicada quando praticadas as condutas descritas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do subitem 15.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei 14.133/2021).

15.3.4. A respeito da sanção presente no inciso IV, será aplicada quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do subitem 15.2, bem como nos incisos II, III, IV, V, VI e VII, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no subitem 15.3.3. (art. 156, §5º, da Lei 14.133/2021).

15.3.5. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do subitem 15.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, Lei 14.133/2021).

15.3.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

15.3.7. A aplicação das sanções previstas no caput do art. 156 da Lei 14.133/2021, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

15.3.8. Na aplicação da sanção do inciso II do subitem 15.3, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

15.3.9. A aplicação das sanções dos incisos III e IV do subitem 15.3, requererá a instauração de processo de responsabilização, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

15.3.10. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista neste instrumento.

16. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS

16.1. O valor estimado total da pretensa contratação é de **R\$ 147.939,20 (cento e quarenta e sete mil novecentos e trinta e nove reais e vinte centavos)** de acordo com o Mapa Comparativo de Preços ([143821916](#)) elaborado pela Gerência de Pesquisa de Preços - GERPR.

16.2. A estimativa de preços foi elaborada segundo a Lei Federal nº 14.133/2021 c/c o Decreto Distrital nº 44.330/2023, mediante ampla pesquisa de preços públicos e pesquisa junto a fornecedores.

17. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes de celebrações de contratos para subsídio de alimentação da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Defensoria Pública do Distrito Federal.

17.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- Gestão/Unidade: 480101 - DEFENSORIA PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL
- Fonte de Recursos: 100
- Programa de Trabalho: 03.122.8211.8517.0138
- Elemento de Despesa: 339039

17.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

18. DO REGISTRO E PUBLICAÇÃO

18.1. A eficácia do Contrato fica condicionada à publicação resumida do instrumento pela CONTRATANTE, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na Imprensa Oficial, até o 20º (vigésimo) dia útil contado da data de sua assinatura, conforme Art. 94, inciso I, da Lei 14.133/2021.

19. DO FORO

19.1. Fica eleito o foro de Brasília, Distrito Federal para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento da presente contratação.

20. DO COMBATE À CORRUPÇÃO

20.1. Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060.

21. LEI DE PROTEÇÃO DE DADOS Nº 13.709/2018

21.1. A CONTRATADA deverá observar a disposição da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD, comprometendo-se a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução do contrato. A contratada deverá ter ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados. O canal de comunicação em caso de incidentes de segurança será a Unidade Gestora da Lei Geral de Proteção de Dados (UGLGD), por intermédio do endereço de correio eletrônico: uglgsd@defensoria.df.gov.br, bem como os fiscais e gestores responsáveis pela execução contratual.

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. Os casos omissos decorrentes da aplicação deste instrumento serão dirimidos pela CONTRATANTE, com fundamento na legislação aplicável à espécie, em especial, pelas Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Distrital nº 44.330/2023.

22.2. Esta contratação deverá obedecer ao regramento presente no Decreto Distrital nº 39.860/2019 que dispõe sobre a proibição de participação, direta ou indiretamente, de licitação, contratação, execução de obra ou serviço e do fornecimento de bens a eles necessários agentes públicos de órgãos ou entidades da Administração Pública Direta ou Indireta do Poder Executivo do Distrito Federal contratante ou responsável pela contratação.

22.3. Em atendimento ao §2º do Art. 3º do Decreto Distrital nº 32.751/2011, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta do Poder Executivo do Distrito Federal, deverá ser observada a proibição de contratação de familiar de ocupante de cargo em comissão ou função de confiança, no âmbito do mesmo órgão ou entidade.

22.4. Compõe o presente Termo de Referência os seguintes anexos:

22.5. Anexo I - Planilha Estimativa de Custo Unitário;

22.6. Anexo II - Modelo de Proposta;

22.7. Anexo III - Modelo de Formulário de Índice de Medição de Resultados.

23. DA ELABORAÇÃO

Elaborado por:

JANAÍNA DA SILVA COUTO

Chefe da Assessoria de Cerimonial

MARIA HELENA MEDEIROS DO NASCIMENTO

Analista de Apoio à Assistência Judiciária

TATIANA MARIA DAL MAGRO

Assessora Técnica

Autorizado por:

SÉRGIO DOMINGOS

Chefe de Gabinete

Aprovado nos termos do art. 71, § 3º do Decreto Distrital nº 44.330/2023.

ANEXO I - PLANILHA ESTIMATIVA DE CUSTO UNITÁRIO

Grupo - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO							
Item	Descrição	Especificações	U.M	Qtde	CATSER	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	Coffee Break	<p>a) Café, chá, leite, suco de fruta (02 tipos);</p> <p>b) Refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light;</p> <p>c) 4 itens de salgados (sendo um tipo de salgado frito, 01 salgado assado, 1 torta e 1 sanduíche), 2 itens de doces (sendo 1 opção de bolo e 1 opção de biscoito) e 01 opção de fruta.</p> <p>Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada</p>	Por pessoa	3000	14591	28,00	84.00,00

		a portadores de patologias especiais. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período. Deverão ser previstos pratos veganos e vegetarianos conforme demanda da contratada.*aprovação do cardápio.					
2	Brunch	03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesta de pães, 02 tipos de pastas, água, 2 tipos de sucos naturais de frutas, 3 tipos de refrigerante, sendo 1 tipo na opção diet/light, café e água mineral sem gás. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Deverão ser previstos pratos veganos e vegetarianos conforme demanda da contratada.	Por pessoa	200	14591	33,00	6.600,00
3	Almoço/Jantar	a) Salada: vegetais folhosos (02 opções), vegetais crus (03 opções) e cozidos (02 opções), frutas da estação (01 opção); b)	Por pessoa	100	14591	55,75	5.575,00

		<p>Pratos principais (3 opções sendo um tipo de carne vermelha, um tipo de carne branca e uma opção vegetariana);</p> <p>c) 3 tipos de Guarnições, sendo obrigatoriamente 1 vegetariana;</p> <p>d) 2 tipos de Sobremesas, sendo obrigatoriamente 1 opção de fruta; e)</p> <p>Refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), suco de frutas (02 tipos) e água mineral. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Deverão ser previstos pratos veganos e vegetarianos conforme demanda da contratada.</p>					
4	Kit Lanche	<p>Bolinho industrializado (marca Bauducco ou similar);</p> <p>Barra de cereais;</p> <p>Cookie industrializado (marca Bauducco ou similar);</p> <p>Bombom (Sonho de Valsa - marca lacta ou similar);</p> <p>Suco de frutas de caixinha;</p> <p>Fruta (banana).</p>	Por pessoa	4.200	14591	12,30	51.660,00

5	Café - Garrafa térmica 1 litro	Disponibilização de café em garrafas térmicas, com copos descartáveis biodegradáveis, xícaras de louça, açúcar, adoçante, guardanapo e lixeiras pelo período do evento.	Unidade	10	14591	10,42	104,20
VALOR TOTAL GERAL							147.939,20

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA

À Defensoria Pública do Distrito Federal,

A empresa _____, inscrita no CNPJ n.º _____, com sede no endereço _____, na cidade de _____, atendendo ao determinado no **Edital de Pregão Eletrônico ___/2024**, vem apresentar sua proposta preços, conforme as quantidades e especificações, abaixo, para atendimento das necessidades da DPDF:

Grupo - ÚNICO							
Item	Descrição	Especificações	U.M	Qtde	CATSER	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	Coffee Break	<p>a) Café, chá, leite, suco de fruta (02 tipos);</p> <p>b) Refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light);</p> <p>c) 4 itens de salgados (sendo um tipo de salgado frito, 01 salgado assado, 1 torta e 1 sanduíche), 2 itens de doces (sendo 1 opção de bolo e 1 opção de biscoito) e 01 opção de fruta.</p> <p>Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de</p>	Por pessoa	3.000	14591		

		patologias especiais. Duração mínima de 30 minutos e máxima de 1h. Reposição obrigatória durante o período. Deverão ser previstos pratos veganos e vegetarianos conforme demanda da contratada.*aprovação do cardápio.					
2	Brunch	03 tipos de saladas, 01 tipo de torta ou quiche, 02 tipos de massa, panqueca ou crepe, 01 tipo de sanduiche de pão de metro, 04 tipos de frutas frescas fatiadas, 02 tipos de sobremesas, cesta de pães, 02 tipos de pastas, água, 2 tipos de sucos naturais de frutas, 3 tipos de refrigerante, sendo 1 tipo na opção diet/light, café e água mineral sem gás. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Deverão ser previstos pratos veganos e vegetarianos conforme demanda da contratada.	Por pessoa	200	14591		
3	Almoço/Jantar	a) Salada: vegetais folhosos (02 opções), vegetais crus (03 opções) e cozidos (02 opções), frutas da estação (01 opção); b) Pratos principais (3 opções sendo um tipo de carne vermelha, um tipo de carne branca e uma opção vegetariana);	Por pessoa	100	14591		

		<p>c) 3 tipos de Guarnições, sendo obrigatoriamente 1 vegetariana;</p> <p>d) 2 tipos de Sobremesas, sendo obrigatoriamente 1 opção de fruta; e) Refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light), suco de frutas (02 tipos) e água mineral. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais. O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento. Deverão ser previstos pratos veganos e vegetarianos conforme demanda da contratada.</p>					
4	Kit Lanche	<p>Bolinho industrializado (marca Bauducco ou similar);</p> <p>Barra de cereais;</p> <p>Cookie industrializado (marca Bauducco ou similar);</p> <p>Bombom (Sonho de Valsa - marca lacta ou similar);</p> <p>Suco de frutas de caixinha;</p> <p>Fruta (banana).</p>	Por pessoa	4.200	14591		
5	Café - Garrafa térmica 1 litro	Disponibilização de café em garrafas térmicas, com copos descartáveis biodegradáveis, xícaras de louça, açúcar, adoçante, guardanapo e lixeiras pelo período do evento.	Unidade	10	14591		

Declaração: A [NOME DA PROPONENTE] declara que os preços propostos estão inclusos todos os custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto do certame.

Prazo de validade da proposta : mínimo 60 (sessenta) dias corridos da data de realização do certame.

Nome da Empresa:

Endereço:

CNPJ:

Telefone:

Banco / Agência / Conta da Empresa:

E-mail:

Local e data

Assinatura

ANEXO III - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS - IMR.

Ref.	DESCRIÇÃO	OCORRÊNCIA	PONTUAÇÃO
1	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Fornecimento de produtos em quantidade inferior ao contratado.	2,0
		Acomodação dos alimentos em recipientes inadequados.	1,5
		Utilização de louças e talheres danificados ou de baixa qualidade.	1,0
		Identificação de objetos estranhos aos alimentos, a exemplo de cabelos, insetos e/ou outros.	2,5
		Atraso no fornecimento do serviço causando transtornos e atraso na execução do evento.	1,5
		Alimentos apresentados em temperatura inadequada ao produto, quente quando deveria estar frio e frio quando deveria estar quente	2,0

ITEM	PERCENTUAL DE GLOSA	Nível MÍNIMO aceitável
1	Glosa correspondente a 3% da Nota Fiscal do evento	Maior ou igual a 0,5 e menor que 1,0
2	Glosa correspondente a 5% da Nota Fiscal do evento	Maior ou igual a 1,0 e menor que 2,5
3	Glosa correspondente a 10% da Nota Fiscal do evento	Maior ou igual a 2,5 e menor que 4,0
4	Glosa correspondente a 15% da Nota Fiscal do evento	Maior ou igual a 4,0 e menor que 5,0
5	Glosa correspondente a 20 da Nota Fiscal do evento	Maior ou igual a 5,0 e menor que 6,0

6	Glosa correspondente a 25% da Nota Fiscal do evento	Maior ou igual a 6,0
---	---	----------------------



Documento assinado eletronicamente por **TATIANA MARIA DAL MAGRO - Matr.0242887-3, Assessor(a) Técnico(a).**, em 31/07/2024, às 12:41, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **MARIA HELENA MEDEIROS DO NASCIMENTO - Matr.00001117-7, Analista de Apoio à Assistência Judiciária,** em 31/07/2024, às 12:42, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **JANAÍNA DA SILVA COUTO - Matr.0255556-5, Chefe da Assessoria de Cerimonial,** em 31/07/2024, às 12:43, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **SERGIO DOMINGOS - Matr.0255454-2, Chefe de Gabinete,** em 31/07/2024, às 12:47, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&verificador=146878898)
verificador= **146878898** código CRC= **452E8B05**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"
SIA Trecho 17, Rua 7, Lote 45 - Bairro Zona Industrial Guará - CEP 71200-219 - DF
Telefone(s): 3550-6130
Site - www.defensoria.df.gov.br