FUNDAÇÃO CULTURAL
CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE

TERMO DE REFERÊNCIA
(CONFORME ARTS. 6º e 40 DA LEI 14133/2021)

1. UNIDADE DEMANDANTE

1.1. Departamento de Produção e Promoção Artística.

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO - Art. 6º, XXIII
(definição do objeto, incluídos sua natureza e os quantitativos)

2.1. O objeto do presente processo é o registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação e bebidas, sob demanda, conforme especificações constantes na planilha de composição de preços, com a finalidade de atender às necessidades da FCCDA, observadas as condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2.2. Os itens que compõem o objeto deste Termo de referência são de natureza **comum**, com padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

2.3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO
(especificação do produto, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança)

2.3.1. Este documento tem por finalidade servir como base, esclarecer, estabelecer escopo e determinar diretrizes para realização da prestação de serviços comuns de buffet e fornecimento de alimentação pronta, compreendendo modalidades de coffee break, coquetel, café completo, almoço, jantar, marmitex, lanches e bebidas diversas.

2.3.2. A contratação abrange não apenas o fornecimento dos insumos, mas toda a logística operacional, disponibilização de mão de obra uniformizada, utensílios de servir e materiais de apoio necessários à perfeita execução dos serviços, a serem prestados sob demanda para atender à agenda institucional e cultural da Fundação Cultural Carlos Drummond de Andrade – FCCDA.

2.3.3. Durante o período de vigência da ata, os preços registrados permanecerão fixos e irreajustáveis, salvo nas hipóteses devidamente comprovadas de ocorrência das situações previstas no Art. 134 da Lei nº 14.133/2021.

Detalhamento dos Serviços

2.3.4. Composição do Cardápio: Com a finalidade de garantir o atendimento às necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser elaborados cardápios balanceados, diversificados e compatíveis entre si, observando-se a frequência de consumo dos alimentos.

2.3.4.1. Devem ainda ser consideradas as seguintes diretrizes: forma de apresentação das preparações no marmitex, possíveis alterações de cor, odor e textura após o acondicionamento, possibilidade de substituição de alimentos por outros de mesma natureza e equivalente valor nutricional, adequação às condições climáticas, digestibilidade dos alimentos, respeito à sazonalidade dos produtos e observância dos hábitos alimentares regionais.

2.3.5. Preparação dos Alimentos: as refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, observando rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela Vigilância Sanitária, sendo executadas por profissionais capacitados e com utilização de técnicas culinárias adequadas.

2.3.6. A elaboração dos alimentos deverá atender ao valor calórico recomendado para alimentação de pessoas adultas.

2.3.7. Embalagens:

a) **Preparações quentes:** tais como arroz, feijão, carne e guarnições, deverão ser acondicionadas em marmitex descartável de alumínio ou isopor, com fechamento em máquina nº 08, e as de isopor envolvidas no plástico filme, acompanhadas de garfo plástico e 02 (dois) guardanapos devidamente embalados. Os marmitex deverão ser transportados em caixas isotérmicas apropriadas, garantindo a manutenção da temperatura superior a 60°C.

b) **Preparações frias:** tais como saladas, deverão ser embaladas separadamente das preparações quentes, em recipientes plásticos brancos com tampa, acondicionados de forma a manter a temperatura aproximada de 5°C.

c) **Porcionamento Médio e Grande**

Marmitex Refeição Média (mínimo 500g): prato quente e frio, acompanhados de kit de talheres de plástico e guardanapos, com aproximadamente Arroz 180g; Feijão 90g; Carne 85g; Guarnição 100g. Salada: somente de folhosos 45g; folhosos 25g e não folhosos de folhosos 45g; somente de não folhosos 75g.

Marmitex Refeição Grande (mínimo 700g): prato quente e frio, acompanhados de kit de talheres de plástico e guardanapos, com aproximadamente Arroz 250g; Feijão 130g; Carne 120g; Guarnição 140g. Salada: somente de folhosos 60g; folhosos 30g e não folhosos de folhosos 60g; somente de não folhosos 100g.

As refeições deverão ser preparadas e servidas em conformidade com as normas técnicas, culinárias e sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, atendendo ao fornecimento de **Almoço** e/ou **Jantar**, de acordo com a necessidade dos funcionários, com fornecimento de segunda a sexta-feira, podendo ocorrer também aos sábados, domingos e feriados, quando necessário, desde que haja comunicação formal com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis.

2.3.8. Refeição Self-Service (Almoço/Jantar)

O serviço exige um cardápio diversificado com, no mínimo, duas opções de proteínas, guarnições variadas e saladas, mantidos em balcões térmicos que garantam temperatura superior a 60°C para pratos quentes e inferior a 5°C para frios, em estrita observância às normas da ANVISA.

Exemplo: Arroz branco; Feijão: no mínimo 02 (duas) opções de preparo; Carne: no mínimo 02 (duas) opções de preparo; Guarnição: no mínimo 02 (duas) opções de preparo; Salada: no mínimo 04 (quatro) variedades entre legumes e verduras; Refrigerante: 01 (uma) lata de 350 ml (cola ou guaraná) ou suco.

Observação: as refeições deverão ser preparadas, armazenadas e distribuídas em condições adequadas de higiene, conservação e controle de temperatura, conforme normas sanitárias vigentes.

O atendimento deverá ocorrer de segunda a sexta-feira, podendo ser estendido aos sábados, domingos e feriados quando necessário, mediante comunicação formal com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis.

2.3.9. Serviço de Buffet (Almoço/Jantar): dentro e fora do estabelecimento comercial

O serviço exige um cardápio diversificado com, no mínimo, duas opções de proteínas, guarnições variadas e saladas, mantidos em balcões térmicos que garantam temperatura superior a 60°C para pratos quentes e inferior a 5°C para frios, em estrita observância às normas da ANVISA.

Refeição (com peso mínimo de 500g, por pessoa): composta por arroz branco, feijão (tutu, tropeiro, feijoada), massa (rondele, macarrão ao alho e óleo, com molho, lasanha, entre outros), carnes (mínimo de 02 tipos, podendo ser filé bovino, suíno, frango ou peixe), além de saladas variadas contendo folhas, tomate, frutas, palmito, cebola, milho verde, legumes, azeitona, entre outros.

Bebidas: Água mineral 200ml; Refrigerante 350 ml (cola ou guaraná) ou Suco Natural 350ml.

Sobremesa: deverão ser disponibilizados 02 (dois) tipos de sobremesa, totalizando aproximadamente 150g por pessoa, podendo ser pudim, salada de frutas, doces diversos, mousses variadas ou sorvetes.

2.3.10. Buffet (Realizado no Estabelecimento da Contratada)

A contratada deverá dispor de espaço exclusivo e reservado, com área coberta, contendo no mínimo 02 (dois) banheiros amplos, sendo um masculino e um feminino, além de frigobar ou equipamento equivalente, apto a atender às demandas dos serviços solicitados pela FCCDA.

O atendimento **poderá variar entre 20 (vinte) e 80 (oitenta) pessoas**, com duração estimada de até 04 (quatro) horas por evento.

Responsabilidade pelas despesas: Caberá à contratada arcar com todas as despesas necessárias à execução do serviço, incluindo mão de obra, materiais e utensílios, tais como:

- Cozinheiro, fritadeiro, salgadeiro e auxiliares de serviço, em quantidade suficiente para cada evento;
- Garçom em número adequado ao porte do evento, observado o mínimo de 01 (um) para cada 30 (trinta) pessoas;
- Mesas e cadeiras, conforme necessidade do evento;
- Toalhas de mesa, conforme necessidade do evento, em até 02 (duas) cores;
- Copos de vidro para água e refrigerante;
- Xícaras de louça, lisas e brancas, para chá e café;
- Pratos de louça, lisos e brancos;
- Talheres de aço (garfo, faca e colher), incluindo para refeição, sobremesa e café;
- Utensílios necessários para serviço self-service, incluindo réchaud em aço inox ou prata, com aquecimento contínuo;

• Guardanapos de papel;
• Rolo de papel para as mãos;
• Papel higiênico;
• Sabão líquido.

Dar apoio na mobilização/desmobilização para montagem das reuniões:

• Montar a cozinha no local determinado com antecedência;
• Providenciar mesas, cadeiras, toalhas;
• Providenciar vasilhame adequado para atender o evento: copos de vidro apropriados para suco, água; xícaras/pires/pratos de louça branca; bandejas e panelas deverão ser de vidro, louça ou inox.
• Garçons uniformizados, experientes (01 para cada 30 pessoas);
• Manter coordenador presente no evento em tempo integral;
• 01 auxiliar de serviços para manter as mesas sempre limpas, recolhendo pratos, talheres, xícaras e copos usados;
• Repor os alimentos que chegarem ao fim;
• Preparar a mesa de sobremesa antes dos convidados terminarem as refeições;
• Arcar com despesas com transporte e alimentação da equipe de trabalho.
• A empresa deverá atender aos sábados, domingos e feriados.

Observação: A contratada poderá utilizar todo seu acervo de utensílios para prestação dos serviços, que passarão por aprovação da FCCDA, sendo verificadas questões de higiene e integridade física dos utensílios (rachaduras, quebras, entre outros).

Água Mineral e Refrigerante, deverão estar na temperatura adequada para consumo (gelado).

2.3.11. Café Simples

Serviço de Café Simples: Pão de queijo, 2 tipos de bolo, biscoitos, pão francês de tamanho tradicional ou de forma, queijo mussarela, presunto, café, leite, 1 tipo de suco de fruta (natural ou polpa).

2.3.12. Coffee Break

A solução contempla a montagem completa de mesas com louçaria branca, copos de vidro e pessoal especializado (garçons na proporção de 1 para cada 30 convidados). Deverá conter, por pessoa: Café com e sem açúcar 50ml; Adoçante líquido 03ml; Leite 100 ml; Suco natural de fruta, sabor a definir 250ml; Refrigerante 350ml; Salgados variados 04 (quatro) tipos diferentes, totalizando 12 (doze) unidades por pessoa; Pão de queijo; 02 (dois) tipos de patês; 02 (dois) tipos de mini sanduíches; 02 (dois) tipos de bolo caseiro 30g; 01 (um) tipo de biscoito 30g; 02 (dois) tipos de frutas.

2.3.13. Coquetel

A solução contempla a montagem completa de mesas com louçaria branca, copos de vidro e pessoal especializado (garçons na proporção de 1 para cada 30 convidados). Deverá conter, por pessoa:
- 16 (dezesseis) unidades de salgados, sendo 03 (três) tipos de salgados finos, a serem definidos conforme a necessidade do evento.

- 01 (uma) sobremesa, contendo 03 (três) tipos de frutas, totalizando aproximadamente 200g, podendo incluir morango, uva e kiwi, servidas em espetinhos, ou trufas de chocolate recheadas, com peso unitário entre 35g e 45g.
- fornecer 01 (um) tipo de prato quente, tipo escondidinho, com peso aproximado de 350g, nos sabores carne seca, frango ou bacalhau, servidos em pequenas porções acondicionadas em mini forminhas.
- Bebidas; 02 (dois) tipos de refrigerantes de primeira linha (cola ou guaraná); Água mineral e água saborizada (Opcional) 200 ml; Suco natural ou de polpa 300ml, com 02 (dois) sabores disponíveis; 01 (uma) opção de bebida alcoólica, a ser definida conforme a ocasião, podendo ser: drinks, vinho, espumante, cerveja ou chopp.
- Frios: Salaminho, queijos, azeitonas, torradas e 01 (uma) opção de patê.

2.3.14. Abastecimento Diário (Ponto de apoio)

Deverá ser realizado abastecimento diário de alimentação e bebidas em 01 (um) Ponto de Apoio por dia, conforme necessidade e exigências da equipe técnica responsável pelo evento.

O fornecimento deverá contemplar cardápio contendo água mineral, energético, isotônico, refrigerante e suco, além de 03 (três) opções de salgado, 01 (uma) opção de lanche e 01 (uma) opção de lanche tipo sanduíche.

O presente item deve ser fornecido de acordo com as características de cada evento e conforme a quantidade de integrantes da equipe convocada para o trabalho.

2.3.15. Kit Lanche

Fornecimento de lanches acondicionados em embalagens apropriadas, sustentáveis, sendo cada kit com 01 suco de caixa 200 ml (a escolha da solicitante) ou um refrigerante caçulinha 200 ml (cola ou guaraná), 01 pão francês tamanho tradicional, com 01 fatia de muçarela de 15g e 01 fatia de presunto de 20g, 1 fruta (laranja/banana/maçã/pêra), 01 unidade de bombom tipo bola com recheio 20g a 25g ou barrinha de cereais.

2.3.16. Os insumos devem ser de primeira linha, sendo vedado o uso de produtos com data de validade próxima ao vencimento ou de marcas de qualidade duvidosa.

2.3.17. O detalhamento do cardápio não é meramente exemplificativo, mas constitui o padrão mínimo de aceitabilidade, devendo a contratada demonstrar capacidade técnica para variações gastronômicas que respeitem a sazonalidade e os hábitos regionais.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1. A importância estratégica desta demanda reside na própria natureza das atividades da Fundação, que lida com a recepção de artistas, palestrantes e autoridades, além de equipes técnicas que atuam em jornadas extensas.
3.1.1. Em razão dessas ações, verifica-se a premente necessidade de garantir suporte logístico-alimentar para artistas, palestrantes, equipes de produção e servidores que, rotineiramente, atuam em jornadas extraordinárias para a viabilização de espetáculos e eventos de interesse público.

3.2. Os quantitativos serão solicitados de forma parcelada, conforme o surgimento das demandas, garantindo a continuidade dos serviços, a adequada organização das atividades e a manutenção da qualidade no atendimento.

3.3. A utilização do Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais vantajosa para a FCCDA, por proporcionar maior eficiência na gestão dos recursos públicos, sem comprometer o planejamento orçamentário, permitindo que as contratações ocorram conforme a demanda, de forma equilibrada e economicamente adequada.

3.4. O Registro de Preços, portanto, funciona como uma salvaguarda para o erário, pois evita a imobilização de recursos em estoques perecíveis e permite que a Fundação acione o fornecedor apenas quando houver a demanda real, pagando estritamente pelo que for consumido.
3.4.1. Outra vantajosidade é o prazo de validade da Ata (12 meses), respaldada pelo artigo 86, parágrafo 1º da Lei 14.133/2021, podendo ser prorrogado, sendo uma essa estratégia é fundamental para dar fôlego administrativo à Fundação.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(condições indispensáveis para atender à pretensão contratual, tais como a indicação da natureza do serviço (se continuado ou não), os padrões mínimos de qualidade, os critérios de sustentabilidade, dentre outros, fazendo referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes, quando for o caso)

4.1. A contratação deverá atender aos requisitos indispensáveis para assegurar o pleno atendimento da necessidade identificada, atendendo aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público, com observância da legislação vigente, incluindo-se as disposições de dissídios, convenções ou acordos coletivos de trabalho de cada categoria profissional a ser empregada na execução dos serviços.

4.2. **Sustentabilidade:** A presente contratação observará o princípio da sustentabilidade, com adoção de práticas que reduzam impactos ao meio ambiente, em conformidade com as diretrizes previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, que dispõe sobre a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações públicas, bem como na Lei Federal nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Subcontratação
4.3. Considerando que a natureza do serviço exige controle rigoroso de higiene e manipulação de alimentos, a subcontratação total é vedada. A subcontratação parcial poderá ser admitida apenas para itens específicos (ex: bebidas envasadas ou logística de transporte), desde que previamente autorizada pela FCCDA e que a contratada principal mantenha a responsabilidade integral.
4.3.1. A empresa subcontratada deverá comprovar perante a FCCDA a regularidade fiscal, trabalhista e a qualificação técnica necessária para a execução da parcela que lhe for atribuída.
4.3.2. A subcontratação não estabelece qualquer vínculo jurídico entre a FCCDA e o subcontratado, permanecendo a Contratada como única e integral responsável perante o órgão contratante pela qualidade, prazos e execução de todas as obrigações contratuais.
4.3.3. A FCCDA reserva-se o direito de exigir a substituição do subcontratado, caso sua atuação seja considerada insatisfatória ou prejudique o cronograma de execução.

Requisitos da contratação

4.4. Para a prestação dos serviços e fornecimento dos itens pretendidos, os interessados deverão comprovar:
4.4.1. Atuação em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar toda a documentação de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e técnica exigida, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021, além de demais requisitos que vierem a ser estabelecidos no instrumento convocatório.
4.4.2. Ter agilidade na entrega e manutenção da temperatura e integridade dos alimentos (cadeia de frio e calor).
4.4.3. A execução do objeto deverá observar a legislação sanitária aplicável aos serviços de alimentação, especialmente a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis, inclusive quanto às condições de higiene, manipulação, armazenamento, transporte, conservação e distribuição dos alimentos.
4.4.4. Possibilitar a flexibilidade para atender desde coffee breaks simples até almoços/jantares temáticos ou kits lanchinhos para artistas e equipes técnicas.
4.4.5. No que tange aos serviços de Coquetel e Buffet, a especificação técnica prioriza a qualidade da matéria-prima e a qualificação da mão de obra, por se tratar de serviços de maior complexidade. Não estamos apenas contratando pratos prontos, mas sim uma prestação de serviço que inclui montagem, serviço de garçom e higienização, para garantias contra intoxicações alimentares e descumprimentos contratuais.

4.5. Os alimentos e serviços a serem fornecidos deverão atender a padrões adequados de qualidade de primeira linha, higiene e conservação, observando requisitos mínimos que permitam a seleção da proposta mais vantajosa, garantindo segurança alimentar e atendimento satisfatório às necessidades da FCCDA.

4.6. A futura contratada deverá assegurar o fornecimento dos produtos de forma parcelada e sob demanda, conforme as necessidades administrativas e a programação de eventos da FCCDA, observando as condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e no edital da licitação.

4.7. A empresa deverá cumprir os seguintes requisitos:
4.7.1. Apresentar no mínimo um atestado de capacidade técnica emitido por uma entidade jurídica pública ou privada, que comprove o fornecimento de itens semelhantes ao objeto da contratação.

Exigência de amostra
4.8. A FCCDA poderá solicitar amostra da empresa classificada para comprovar que os produtos alimentícios oferecidos são de alta qualidade, atendendo aos padrões de segurança alimentar e frescor exigidos para consumo público.
4.8.1. As amostras deverão ser apresentadas em até 03 (três) dias úteis na sede da FCCDA, podendo o prazo poderá ser prorrogado, por igual período, caso a licitante solicite dentro do prazo e apresente justificativa a ser aprovada pela FCCDA.

4.9. Na amostra dos itens, a avaliação deverá abranger diversos aspectos para garantir a qualidade e a adequação dos produtos ao evento, considerando:
a) Qualidade e frescor dos ingredientes: Verificar se os ingredientes usados são frescos e de boa qualidade, como carnes, queijos, vegetais e massas. O sabor dos salgados deve refletir essa qualidade, sendo agradáveis ao paladar.
b) Sabor: Avaliar se os salgados apresentam um sabor balanceado, sem excessos de tempero ou ingredientes que possam prejudicar o gosto. É importante que o sabor seja uniforme entre os diferentes tipos de salgados.

c) Textura: A textura deve ser adequada ao tipo de salgado. Por exemplo, salgados fritos devem ter uma crocância externa e uma textura macia e suculenta por dentro. Já os assados devem ser leves e bem estruturados, sem ressecamento.
d) Aparência e apresentação: Os salgados devem ter uma aparência atrativa e apetitosa. A apresentação deve ser cuidadosa, com boa uniformidade no tamanho e formato, sem que haja desproporções ou produtos mal confeccionados.
e) Temperatura: Os salgados devem ser apresentados na temperatura adequada, com os fritos e os assados quentes, garantindo a melhor experiência para os convidados.
f) Tamanho e porção: O tamanho e o recheio dos salgados devem ser adequados às preferências do mercado e às expectativas do público, garantindo que cada porção seja compatível com o padrão usualmente aceito para eventos semelhantes, garantindo que o serviço seja suficiente e acessível a todos, sem excessos ou desperdício.
g) Higiene e apresentação final: A amostra deve ser apresentada de forma limpa e bem organizada, evidenciando a preocupação da empresa com a higiene e com a apresentação do serviço. Considerações gerais para a execução dos serviços

4.10. A empresa deverá apresentar compromisso formal em relação à pontualidade na entrega e à execução do serviço conforme as condições estabelecidas. Os serviços deverão ser executados de forma a garantir o pleno atendimento às necessidades do evento, com a qualidade esperada, no tempo e nas condições acordadas. A empresa se comprometerá a realizar a entrega e a montagem no local do evento com a devida antecedência, conforme os requisitos específicos de cada atividade.

5. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO - Art. 40, §1º, II
(1. Definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento, 2. Indicação dos locais de entrega dos produtos e das regras para recebimentos provisório e definitivo, quando for o caso; 3. Especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso)

Condições de execução
5.1. A FCCDA se compromete a enviar a ordem de serviço com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis para que a empresa tenha tempo hábil de organizar e planejar os serviços necessários. O cumprimento desse prazo é fundamental para garantir a adequada preparação e logística para os eventos.

5.2. O serviço prestado, ainda que recebido e aceito, permanecerá sujeito à substituição, caso seja constatada a existência de defeitos anteriores à entrega, má-fé do fornecedor ou inadequação nas condições de transporte, armazenamento ou execução.

5.2.1. Na fase de contratação será solicitada à empresa a apresentação do Alvará Sanitário e o nome do responsável técnico alimentar.

Local da prestação dos serviços
5.3. Os serviços serão prestados nos locais estabelecidos pela FCCDA, a ser informado por e-mail, juntamente com a Nota de Empenho, devendo a contratada entregar ou realizar o sérvio com 30 (trinta) minutos de antecedência da realização do evento.

5.4. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidades necessárias, conforme descrito no Tópico 02 deste Instrumento.

Do recebimento

5.5. Os serviços serão **recebidos provisoriamente**, no ato da entrega, pelo fiscal, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei Federal nº 14.133).

5.7. Os serviços serão **recebidos definitivamente** no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, pelo fiscal, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação.
5.7.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ocorrer dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
5.7.2. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei Federal nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
5.7.3. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

Especificação da garantia do serviço
5.9. Não haverá exigência de garantia financeira da execução para o presente certame, sendo aplicada ao serviço, somente a garantia legal estabelecida pelo art. 26, da Lei Federal nº. 8.078, de 1990 (Código de Defesa do Consumidor-CDC).

6. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO
(como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade - Art. 121, Lei 14.133/21)

6.1. A fiscalização será exercida por servidor designado do Departamento de Produção e Promoção Artística que deverá anotar em registro próprio todas as ocorrências (Art. 117 da Lei 14.133/2021).

7. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
(critérios de medição e de pagamento)

7.1. Todo pagamento será processado através do Departamento de Administração e Finanças, desta Fundação, após emissão da nota fiscal/aprovação do serviço, sempre mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura Eletrônica e aprovação pelo departamento requisitante.

7.1.1. O prazo para pagamento será de 05 (cinco) dias úteis, limitado até 10 (dez) dias úteis, após o recebimento definitivo e apresentação da nota fiscal regular, mediante depósito bancário.

8. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
(com base em que será escolhido o vencedor, incluindo apresentação de documentos obrigatórios para habilitação)

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de pregão eletrônico, para registro de preços, com a adoção do critério de julgamento, pelo menor preço por item, nos termos do inciso XLI do art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Só será aceita pela FCCDA proposta que englobe o total do item licitado.

8.3. **Qualificação Técnica Operacional:** Apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove a capacidade técnica da empresa em executar serviços de características semelhantes ao objeto da presente licitação.

8.3.1. Poderão ser solicitadas todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), devendo o licitante apresentar, se for o caso, dentre outros documentos, cópia do contrato (e aditivos) que deram suporte à contratação, endereço, telefone e e-mail atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

9. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA
(como devem ser apresentados os preços, se serão exigidas amostra, dentre outros critérios necessários)

9.1. A proposta deverá conter a descrição do objeto ofertado, o preço e a marca, sendo disposto no edital a forma de apresentação.

9.2. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação, podendo ser prorrogado, por igual período, salvo se houver justificativa para o prazo diverso e aceitação pela Administração.

9.3. Antes de apresentar a proposta, a empresa deverá realizar todos os levantamentos essenciais para evitar eventuais pretensões de acréscimos de preços ou modificações do contrato.
9.3.1. O preço total proposto deverá considerar a consecução do objeto da presente cotação, englobando todos os custos incidentes, diretos e indiretos.

10. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA
(que sejam peculiares do objeto em questão, além das obrigações legais)

10.1. Além das obrigações previstas na Lei Federal 14.133/2021, a contratada deverá:

a) Fornecer os produtos em estrita conformidade com as disposições do edital e de seus anexos, mantendo durante toda a vigência contratual todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame.
b) Entregar o objeto contratado em perfeitas condições de consumo, observando os mais elevados padrões de qualidade e confiabilidade, podendo a FUNDAÇÃO recusá-lo caso não esteja em conformidade com as especificações constantes neste termo ou na proposta apresentada.
c) Substituir imediatamente, mediante solicitação da contratante, os alimentos/bebidas ou utensílios que não atendam às condições estabelecidas na licitação ou no contrato firmado.
d) Cumprir integralmente a legislação vigente aplicável ao exercício de suas atividades.
e) Refazer, às suas expensas e sem qualquer ônus adicional para a FUNDAÇÃO, o fornecimento que vier a ser recusado, conforme disposto no item anterior.
f) Disponibilizar, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a mão de obra necessária à correta execução do contrato, assumindo integralmente os encargos decorrentes da relação com seus

empregados ou prestadores de serviço, sejam de natureza trabalhista, previdenciária, social, securitária ou qualquer outra prevista na legislação vigente.
g) Providenciar os seguros exigidos pela legislação brasileira e pelas normas coletivas aplicáveis, sempre que obrigatório, sem gerar qualquer custo adicional para a FUNDAÇÃO.
h) Cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos neste Termo, bem como aqueles que venham a ser fixados pela FUNDAÇÃO durante a execução.
i) Prestar todos os esclarecimentos necessários e dirimir eventuais dúvidas relativas à execução do serviço contratado, durante toda a sua vigência, sempre que solicitado pela FUNDAÇÃO.
j) Manter, durante toda a vigência da ata, compatibilidade com as obrigações assumidas, preservando todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, devendo comunicar imediatamente qualquer alteração que possa comprometer a continuidade da contratação, bem como reapresentar documentos que tenham perdido sua validade.
k) Observar, cumprir e fazer cumprir toda a legislação vigente aplicável, especialmente aquela indicada no preâmbulo deste Termo, bem como às cláusulas aqui estabelecidas, buscando a melhoria contínua dos serviços prestados e resguardando a FUNDAÇÃO de quaisquer reclamações, demandas ou responsabilidades que sejam de exclusiva obrigação da CONTRATADA

11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE
(que sejam peculiares do objeto em questão, além das obrigações legais)

São obrigações da CONTRATANTE, além de outras decorrentes da natureza do contrato:

a) Disponibilizar à CONTRATADA todas as informações necessárias para a execução do objeto, realizando as solicitações com antecedência mínima de 2 (dois) dias, admitindo excepcionalmente prazo inferior mediante aceite da contratada, se a necessidade da FCCDA realmente exigir flexibilidade.
b) Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços objeto deste Termo, sem que tal fiscalização exclua ou reduza a responsabilidade da CONTRATADA pelo fiel cumprimento das obrigações assumidas, nem por eventuais danos causados, inclusive a terceiros, ou por irregularidades verificadas durante a execução.
c) Efetuar o pagamento nas condições e prazos estabelecidos neste Termo, desde que não existam pendências ou irregularidades imputáveis à CONTRATADA que impeçam a sua realização.
d) Encaminhar à CONTRATADA, por intermédio da fiscalização designada, todas as orientações e instruções que se fizerem necessárias para a correta execução do objeto da ata.
e) Comunicar formalmente à CONTRATADA qualquer falha ou irregularidade constatada no fornecimento, fixando prazo para sua correção, quando não houver prazo previamente estabelecido neste Contrato.

12. ESTIMATIVA ORÇAMENTÁRIA
(acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo, os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e cálculos, que devem constar de documento separado)

12.1. O valor total estimado para a contratação é de R$ 217.200,00 (duzentos e dezessete mil e duzentos reais), conforme o Anexo Planilha de Itens e Detalhamento Técnico.

12.2. Os valores de referência no processo possuem caráter apenas informativo, sendo inclusive facultativo a sua divulgação, por não interferir na elaboração das propostas de preço. Os licitantes devem se ater às especificações, quantitativos e unidades de medida para elaboração da proposta de preço.

13. SANÇÕES
(que sejam peculiares do objeto em questão, além das sanções legais)

13.1. No caso de descumprimento de qualquer cláusula e nos termos dos arts. 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, a **CONTRATADA** ficará sujeita à aplicação das sanções estabelecidas na norma vigente.

Data:
Nome/Cargo/Matrícula: Cíntia Germano Torre Silva - Chefe do DPPA - 691-2

Assinatura:

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
(Atestado do setor competente sobre a disponibilidade orçamentária)

No Sistema de Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária não constitui requisito para a realização da licitação, devendo a disponibilidade orçamentária ser indicada por ocasião da formalização da contratação ou da emissão do instrumento de empenho, conforme o caso, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e da legislação orçamentária aplicável.

15. AUTORIZAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

Aprovo o presente Termo de Referência para prosseguimento. Encaminho ao Setor Competente para definição da modalidade cabível, bem como do Agente de Contratação, se for o caso, nos termos da Lei 14.133/2021 e demais regulamentos pertinentes.

Data:
Nome/Cargo/Matrícula: Cíntia Germano Torre Silva - Superintendente Interina - 691-2 (cumulativamente)

Assinatura:

16. ANÁLISE DO AGENTE/COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

Certifico que foi efetuada a análise de forma e teor do documento, conforme as exigências legais e regulamentos pertinentes.

Data:
Nome/Cargo/Matrícula:

Assinatura:

Hellen Rocha Cruz
Supervisora de Área
Matrícula 705-6