



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET SOB DEMANDA, PARA A REALIZAÇÃO DE EVENTOS, RECEPÇÕES OFICIAIS E INSTITUCIONAIS EM DIVERSOS AMBIENTES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO.

1. ÓRGÃO INTERESSADO

1.1. Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso

2. ÁREA INTERESSADA

2.1. O presente termo de referência foi construído com base nas informações apresentadas no **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 015/2020/SAP**, no que tange apenas aos itens 03 e 04, elaborado pela equipe da Secretaria de Administração e Patrimônio, carreado aos autos às fls. 18/35.

3. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Nome: Cristiane Alves de Souza **Cargo:** Analista Administrativo **Matrícula:** 43.225

4. MODALIDADE E TIPO DE LICITAÇÃO

4.1. Modalidade: **ADESÃO CARONA A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N. 017/2020 ADVINDA DO PREGÃO ELETRÔNICO N. 001/2020 DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MATO GROSSO.**

4.1.1. Adesão convalidada pela comprovação de vantajosidade da Ata de Registro de Preços, elaborada pela equipe de cotação desta Casa de Leis, carreada aos autos as fls. **140/141.**

5. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

5.1. O presente termo de referência foi elaborado pela equipe que compõe a Superintendência do Grupo Executivo de Licitações – SGEL, em atendimento a solicitação apresentada pela Secretaria de Administração e Patrimônio – SAP, e a solicitação do Superintendente Executivo do Grupo de Licitação de fls. 17, conforme item 2 do Estudo Técnico Preliminar n. 015/2020 de fls. 18/35, no qual constam justificativas que demonstram a necessidade e motivação da presente contratação.



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

- 5.2. Os quantitativos aqui licitados são os solicitados e justificados pela unidade demandante no item 4 do Estudo Técnico Preliminar supra mencionado.

6. **DAS ESPECIFICAÇÕES E DOS QUANTITATIVOS**

LOTE 02		
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Serviços de Buffet, do tipo Coffee Break – por pessoa • Salada de fruta com creme de leite; Coxinha de frango; Risólis de carne, frango e de pizza; Quibe; Croquetes variados; Croquete de milho; Pastel frito; Pastel assado; Empadas; Esfiha; Cigarrete; Sanduíches pão de metro com sabores variados; Sanduíche mini francês; Torta de frango; Bolo de cenoura; Bolo de banana; Bolo de abacaxi; Bolo de fubá, Bolo de Arroz Cuiabano etc. Bebidas: Refrigerantes Normal e dietético (Coca-cola, Pepsi, Guaraná Antártica, Guaraná Kwat ou similar), Sucos naturais (Dell Vale Mais, Jandaia, Maguari ou similar, naturais em embalagem longa vida ou de melhor qualidade - dois sabores).	7.500*

- 6.1. A forma de fornecimento do objeto deste Termo de Referência deverá ser a de entrega parcelada.
- 6.2. Quantidades somadas dos itens 3 e 4 do Estudo Preliminar.

7. **CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E FORNECIMENTO**

- 7.1.1. Os serviços serão executados de acordo com as necessidades da ALMT e se dará a partir da emissão Ordem de Serviço que será encaminhada à Contratada, pelo fiscal do Contrato informando a quantidade de serviços de buffet que deverão ser fornecidas, com base no número de pessoas participantes dos eventos, confirmando a data, hora e local de sua realização, preferencialmente, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do início do evento, sendo que poderá solicitar em casos emergenciais, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

- 7.1.2. Os serviços serão executado nas dependências da ALMT e em seus anexos.
- 7.1.3. A Contratada terá o prazo de 10 (dez) dias para o início da prestação dos serviços, contados a partir da data de assinatura do contrato.
- 7.1.4. Os serviços, na forma solicitada, deverão estar prontos para serem servidos com pelo menos 01 (uma) hora de antecedência do horário previsto para o evento, devidamente acondicionados.
- 7.1.5. Deverá manter no local indicado para a prestação dos serviços as quantidades necessárias, sendo estas repostas, conforme a necessidade para garantir o atendimento até o término do horário previsto na Ordem de Serviço.
- 7.1.6. Toda estrutura necessária para a prestação do serviço, deverá estar disposta no local do evento com no mínimo 01 (uma) hora de antecedência, devendo estar pronta para ser servida com no mínimo 30 (trinta) minutos do horário previsto na Ordem de Serviço emitida pelo Fiscal do Contrato.
- 7.1.7. Deverá ser de inteira responsabilidade da Contratada a alocação de equipes de empregados, bem como disponibilizar os materiais e utensílios necessários à execução dos serviços, devendo a Contratada providenciar, de acordo com a necessidade do evento especificada na Ordem de Serviço no mínimo:
- 7.1.7.1. Travessas, baixelas, bandejas e réchauds;
 - 7.1.7.2. Talheres, pratos de mesa e sobremesa, copos e taças e xícaras em número suficiente para atender os convidados do evento;
 - 7.1.7.3. Jarras para servir (água, refrigerantes e sucos);
 - 7.1.7.4. Garrafas térmicas;
 - 7.1.7.5. Mesas de apoio com toalha de mesa;
 - 7.1.7.6. Mesas com tampo, cadeiras, toalhas de mesa em número suficiente para atender os convidados do evento;
 - 7.1.7.7. Guardanapos de papel e tecido, palitos, sachê de açúcar e adoçante para bebidas e palhetas descartáveis para misturar;
 - 7.1.7.8. Copos, pratos e talheres descartáveis;



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

- 7.1.7.9. Equipamentos necessários à preparação;
- 7.1.7.10. Equipe treinada composta de pelo menos um nutricionista, cozinheiros(as) e auxiliares, garçons e/ou garçonetes e uma pessoa responsável pela supervisão e fiscalização dos serviços, todos devidamente uniformizados, observando a boa higiene pessoal e operacional da equipe (bons hábitos sociais) em número compatível e de acordo com a necessidade e porte do evento.
- 7.1.8. Consideram-se incluídos nos serviços todos os materiais, mão de obra, acessórios e/ou complementos necessários para a sua completa execução, mesmo que não estejam explicitamente descritos no item acima.
- 7.1.9. Deverão estar incluídos no custo unitário de cada item todos os insumos necessários a execução dos serviços.
 - 7.1.9.1. Fornecer, no mínimo: copos descartáveis, copos de vidro, xícaras, louças, talheres, guardanapos, palitos e demais elementos necessários à prestação dos serviços;
 - 7.1.9.2. Para ambos os serviços prover mão de obra de apoio devidamente uniformizada, observando a boa higiene pessoal e operacional da equipe (bons hábitos sociais) em número compatível e de acordo com a necessidade e porte do evento, com pelo menos um nutricionista, auxiliares, garçons, e/ou garçonetes e uma pessoa responsável pela supervisão e fiscalização.
- 7.1.10. Deverão ser fornecidos juntamente com as bebidas açúcar e adoçante em sachês;
- 7.1.11. Disponibilizar contato de pessoa encarregada pela supervisão através de telefone, e-mail e outras formas, a fim de agilizar a comunicação entre as partes, para alinhamento relacionado à prestação dos serviços, bem como, dirimir eventuais dúvidas.
 - 7.1.11.1. A pessoa designada pela Contratada para exercer a supervisão dos serviços deverá permanecer a disposição durante todas as etapas da realização do evento.
- 7.1.12. Responsabilizar-se integralmente pelo que for demandado pela ALMT de acordo com as especificações dos itens Contratados;



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

- 7.1.13. Manter as suas instalações físicas em perfeitas condições de higiene, assegurando a ALMT, a qualquer tempo, o direito de fiscalizar as instalações e/ou solicitar vistoria Sanitária.
- 7.1.13.1. Recolher resíduos alimentares das dependências onde estiver sendo realizado o evento, utilizando sacos plásticos próprios e carrinhos fechados, recolhidos quantas se fizerem necessárias, e encaminhadas para o local apropriado para o destino final, observando a legislação ambiental vigente;
- 7.1.14. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela ALMT, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência ao Fiscal do Contrato, imediatamente, por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do Contrato;
- 7.1.15. Correrão por conta da Contratada todas as despesas com transporte, taxas de serviços e impostos decorrentes da prestação do serviço.
- 7.1.15.1. As refeições compreendem o fornecimento de bebidas, gêneros alimentícios e os serviços descritos neste Termo de Referência;
- 7.1.15.2. Todos os gêneros alimentícios que integram os cardápios deverão ser fornecidos e preparados, observadas as normas de preparo e higiene específicas para cada caso;
- 7.1.15.3. Todos os gêneros alimentícios deverão ser, obrigatoriamente de primeira qualidade, estando em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, sem alteração de suas características e prazo de validade de consumo, podendo ALMT recusar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não satisfaçam o controle de qualidade;
- 7.1.15.4. A eventual substituição de qualquer produto relacionado neste Termo de Referência, deverá ser precedida de consulta e aprovação da ALMT.

8. INSTRUÇÕES GERAIS

- 8.1. Refrigerantes e sucos deverão ser servidos gelados e em suas embalagens originais,



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

- 8.2. Deverá ser disponibilizado gelo, tipo cubo, de água potável, na proporção de 06 (seis) unidades por participante;
- 8.3. A composição dos salgados deverá obedecer na proporção de 30% (trinta por cento) de massa para 70% (setenta por cento) de recheio;
- 8.4. Os recheios conterão carnes brancas ou vermelhas, sem pele ou gordura, e, predominantemente, queijos brancos;
- 8.5. É proibida a utilização de gorduras hidrogenadas na preparação dos alimentos servidos, sejam eles doces ou salgados;
- 8.6. Os gêneros alimentícios, a exemplo dos refrigerantes, devem ser acondicionados em embalagens térmicas apropriadas a cada caso, permitindo que se conservem as condições ideais de consumo por, no mínimo, 30 (trinta) minutos após a entrega;
- 8.7. A contratada deverá possuir todo material de apoio necessário à solicitação, tais como: pratos em porcelana de jantar, almoço e sobremesa, talheres em inox (jantar, almoço e sobremesa), copos em cristal, taças em cristal com haste, vasilhas para servir, jarras em vidro, rechaut, suplás, bandejas em inox cobertas com toalhas em tecido branco, guardanapos de papel tamanho 30x30cm e de pano tamanho 40x40cm, molheira, geleira e garçons, bem como mesas, toalhas, cobre manchas e cadeiras;
- 8.8. Em se tratando de um mesmo evento, salvo manifestação expressa em contrário, o cardápio deverá ser sortido dentre as opções possíveis dentro da sua especificação.

9. **LOCAL, PRAZOS E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO:**

- 9.1. O número de eventos e de pessoas participantes são apenas estimativos e não obrigam ALMT a demandá-los, servindo apenas como referência de cálculo de despesas. Os fornecimentos serão solicitados de acordo com a necessidade efetivamente verificada ao longo do Contrato, configurando-se o fornecimento por demanda.
- 9.2. A execução dos serviços compreende o fornecimento de alimentos e bebidas no local do evento a ser informado pelo Fiscal e demais atividades necessárias à sua boa execução.



TERMO DE REFERENCIA N.º 010/2021/SGEL

- 9.3. O Fiscal do Contrato expedirá Ordem de Serviço encaminhando à Contratada, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, que será efetivada por meio de envio de fac-símile, correio eletrônico ou em mãos.
- 9.4. Na Ordem de Serviço constarão dados sobre o evento, local, a Unidade Solicitante, o servidor emitente, o(s) horário(s) para fornecimento, a quantidade de pessoas e os itens (com especificação dos tipos e sabores) que comporão o respectivo lanche, de acordo com a opção de cardápio, indicando os quantitativos de salgados, doces e bebidas;
- 9.5. Caso a ALMT não informe na Ordem de Serviço emitida os tipos ou sabores de produtos a serem fornecidos, a Contratada poderá fornecê-los a seu critério, observando, entretanto a quantidade de tipos por cardápio, alternadamente;
- 9.6. A Contratada deverá, obrigatoriamente, confirmar o recebimento do pedido por correio eletrônico;
- 9.7. A Contratada poderá sugerir outros sabores e recheios não especificados, para aprovação da ALMT; A Contratada deverá ainda, quando da entrega do pedido, descrever obrigatoriamente em Ordem de Serviço Própria, os tipos e as quantidades entregues devidamente especificadas;
- 9.8. O Fiscal do Contrato deverá analisar o fornecimento alternativo dos tipos de produtos;
- 9.9. A organização dos alimentos e bebidas no local do evento deverá ser providenciada pela Contratada com antecedência mínima de 01 (uma) hora do horário previsto na Ordem de Serviço;
- 9.10. As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo no horário de lanche, sendo que a Contratada deverá acondicioná-las corretamente para tal.
- 9.11. A Contratada deverá fornecer todos os vasilhames, utensílios e acessórios necessários à execução dos serviços, tais como louças de boa qualidade, toalhas sempre limpas e de boa qualidade (brancas e coloridas), cobre-manchas, vasilhames, copos, bandejas, descartáveis, guardanapos, talheres, jarras, gelo, porta copo, protetores descartáveis de copos e bandeja, adoçantes, etc.



TERMO DE REFERENCIA N.º 010/2021/SGEL

- 9.12. Os alimentos e bebidas deverão ser servidos em quantidade suficiente para atender ao número de pessoas indicado na Ordem de Serviço, conforme o tipo de buffet, quantitativos e especificações.
- 9.13. A Contratada deverá recolher seus pertences ao final do evento.
- 9.14. Os serviços aqui especificados não excluem outros serviços complementares que se façam necessários ao cumprimento do solicitado.
- 9.15. Eventualmente, o serviço deverá ser prestado fora do horário comercial.
- 9.16. A Contratada deve estar preparada para, eventualmente, atender a mais de 01 (um) evento simultaneamente e em locais diferentes dentro da ALMT.
- 9.17. Os produtos deverão ser entregues no local a ser servido detalhadamente descrito na Ordem de Serviço, limitando-se aos locais correspondentes aos Itens já especificados.
- 9.18. Os produtos deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.
- 9.19. Quando do fornecimento de café, chá ou chocolate quente, a Contratada deverá oferecer garrafas térmicas limpas, de boa apresentação e qualidade, com etiquetas/tags sobre o conteúdo.
- 9.20. A Contratada deverá levar em consideração as normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria em especial as de salubridade.
- 9.21. A Contratada deverá observar as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos para consumo humano especialmente quanto aos seguintes requisitos:
- 9.21.1. A caixa onde é transportada as mercadorias não pode estar em contato com a cabine do condutor.
- 9.21.2. As paredes devem ser lisas.
- 9.21.3. Os estrados devem ser resistentes e impermeáveis, e devem facilitar a circulação do ar.
- 9.21.4. Devem ter dispositivos de refrigeração, para que se mantenha a conservação dos produtos que necessitem.
- 9.21.5. O transporte de pão não deve ter a superfície forrada com tecido.



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

- 9.21.6. Os equipamentos de ventilação natural devem estar desligados com o veículo carregado.
- 9.22. A Contratada deverá providenciar, quando do fornecimento do serviço suporte de mesa e profissional que permanecerá ao longo de todo evento para efeito de reposição de mantimentos.
- 9.23. A Contratada garantirá a qualidade dos produtos, ficando sujeita às penalidades previstas quando entregar os produtos em desconformidade com o que foi Contratado.
- 9.24. O local a ser servido deverá estar detalhadamente descrito na Ordem de Serviço.
- 9.25. Todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto, inclusive frete, será de inteira responsabilidade da Contratada. Estarão inclusos nesta contratação todos os custos inerentes ao fornecimento do objeto ora Contratado.
10. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**
- 10.1. Os serviços deverão ser prestados de acordo com a necessidade da ALMT.
- 10.2. Os serviços deverão ser executados de forma a garantir os melhores resultados, cabendo a Contratada otimizar a gestão de seus recursos humanos, com vistas ao atendimento da demanda, à qualidade dos serviços e à satisfação da ALMT;
- 10.3. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 10.4. Executar os serviços nos termos, prazos, quantidades, qualidade e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 10.5. Executar os serviços utilizando-se dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios apropriados, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- 10.6. Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade da execução do serviço, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- 10.7. Indenizar terceiros, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo adotar as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;
- 10.8. Respeitar as normas de controle de bens e de fluxo de pessoas nas dependências da ALMT;

23 10



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

- 10.9. Nomear preposto/encarregado para, durante o período de vigência do Contrato, representá-la na execução devendo estar no local do evento sendo responsável pela supervisão e fiscalização dos serviços realizados, devendo permanecer a disposição durante todas as etapas da realização do serviço;
- 10.10. Comunicar imediatamente a ALMT qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;
- 10.11. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, a ALMT ou a terceiros;
- 10.12. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor, impecavelmente arrumados e penteados, dentro do padrão de higiene portando crachá ou outro tipo de identificação, uniformes de bom gosto, cores sóbrias, toucas e luvas higiênicas quando pertinente;
- 10.13. Apresentar a ALMT, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão nesta Casa de Leis para a execução do serviço, identificando com o nome, CPF/RG e a função que desempenhará, devendo ser apresentada ao Fiscal do Contrato até 24 (vinte e quatro) horas de antes do evento;
- 10.14. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade a ALMT;
- 10.15. Aceitar os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes;
- 10.16. Dispor-se a toda e qualquer fiscalização da ALMT no tocante a prestação dos serviços, assim como ao cumprimento das obrigações previstas no Contrato, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.



TERMO DE REFERENCIA N.º 010/2021/SGEL

- 10.17. Manter, durante toda a execução do Contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de regularidade fiscal e trabalhista;
- 10.18. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Termo de referência, sem prévia e expressa autorização da ALMT, se for o caso;
- 10.19. Respeitar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Resolução - RDC nº 216/2004, de 15.09.2004, que abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;
- 10.20. Garantir a aplicação de todas as legislações vigentes, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no que concerne a proteção da saúde humana e ao controle da vigilância sanitária, inclusive dos ambientes;
- 10.21. Responsabilizar-se integralmente pelo estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda pelas exigências vigentes dos órgãos competentes, quanto ao registro e prazo de validade das matérias primas utilizadas para execução dos pratos;
- 10.22. No ato do recebimento do buffet e após analisada pela fiscalização da ALMT, se constatado o fornecimento incompleto ou divergência do cardápio aprovado e contratado a Contratada estará obrigada à correção imediata no prazo máximo de 15 (quinze) minutos;
- 10.23. Deverá remover ou substituir, às suas expensas, o buffet fornecido, em que se verificarem baixa qualidade, sujidades e outros que resulte na má execução dos serviços ou quando os materiais empregados apresentar-se insalubre, com vestígios de deterioração ou por outro motivo apurado pela fiscalização da ALMT, ou pela Vigilância Sanitária;
- 10.24. Sempre que houver suspeita de deterioração dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser retirados e substituídos, imediatamente;
- 10.25. Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, forma de distribuição, transporte e armazenamento dos alimentos, bem como nas instalações, mobiliários, equipamentos e utensílios;
- 10.26. Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, descartáveis e similares, as embalagens



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

utilizadas tanto para acondicionamento quanto para transporte deverão garantir a qualidade dos alimentos, sem alteração de suas características físicas, físicoquímicas ou microbiológicas;

10.27. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela ALMT, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência, imediatamente, por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato;

10.28. A carga e a descarga dos alimentos transportados nos locais indicados pelo ALMT são de exclusiva responsabilidade da Contratada, o que deverá ser feito de maneira adequada para não danificar os alimentos;

10.28.1. O alimento deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade do alimento quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente;

10.29. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;

10.30. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga, que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos;

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Proporcionar todas as facilidades para a Contratada executar o fornecimento do objeto do presente Termo de Referência, permitindo o acesso dos profissionais às suas dependências. Esses profissionais ficarão sujeitos a todas as normas internas da ALMT, principalmente as de segurança, inclusive aqueles referentes à identificação, trajas, trânsito e permanência em suas dependências;

11.2. Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto do presente Termo de Referência, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;

11.3. Comunicar prontamente a Contratada qualquer anormalidade na execução do objeto, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no presente Termo de Referência;



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

- 11.4. Fornecer a Contratada todo tipo de informação interna essencial à realização dos fornecimentos;
- 11.5. Efetuar o pagamento da Contratada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência.

12. DA SUSTENTABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL

12.1. É de total responsabilidade da Contratada o cumprimento das normas ambientais vigentes para o fornecimento dos serviços, no que diz respeito à poluição ambiental e destinação de resíduos; e ainda:

- 12.1.1. Tomar todos os cuidados necessários para que a consecução dos fornecimentos ou serviços não decorra qualquer degradação ao meio ambiente;
- 12.1.2. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas cabíveis para a correção dos danos que vierem a ser causados, caso ocorra passivo ambiental, em decorrência da execução de suas atividades objeto desta licitação;

13. DO PAGAMENTO

- 13.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 15 (quinze) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 13.2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666/93, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, §3º, da Lei nº 8.666/93.
 - 13.2.1. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que a ALMT atestar a execução do objeto do contrato.
- 13.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666/93.



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

- 13.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal 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 ALMT.
- 13.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 13.6. Antes de cada pagamento a Contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 13.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.
- 13.7.1. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 13.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a ALMT deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 13.9. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado;
- 13.10. Caso constatado alguma irregularidade nas Notas Fiscais/Faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo para pagamento da data da sua reapresentação;
- 13.11. A ALMT não efetuará pagamento de título descontado, ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que forem negociados com terceiros por intermédio de operação de factoring;

14. DAS PENALIDADES

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



TERMO DE REFERENCIA N.º 010/2021/SGEL

- 14.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência do registro/contratação;
- 14.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 14.1.3. Falhar ou fraudar na execução do registro/contrato;
- 14.1.4. Comportar-se de modo inidôneo; ou
- 14.1.5. Cometer fraude fiscal.
- 14.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Termo de Referência, a ALMT pode aplicar a Contratada as seguintes sanções:
 - 14.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações registradas/contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
 - 14.2.2. Multa de:
 - 14.2.2.1. 1% (um por cento) até 0,2% (dois por cento) por dia sobre o valor registrado/contratado em caso de atraso de 30 (trinta) minutos na execução dos serviços, limitada a incidência a 5 (cinco) atrasos. Após o quinto atraso e a critério da ALMT, poderá ocorrer a inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - 14.2.2.2. 1% (um por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor registrado/contratado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
 - 14.2.2.3. 1% (um por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor registrado/contratado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 14.3. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 14.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a ALMT, pelo prazo de até 2 (dois) anos.
- 14.5. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

[assinatura]



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

- 14.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a ALMT pelos prejuízos causados;
- 14.7. Para fins de penalidades as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima:
- 14.7.1. Leve
- 14.7.1.1. Advertência
- 14.7.2. Média:
- 14.7.2.1. Multa de 10 vezes o valor contratado;
- 14.7.3. Grave:
- 14.7.3.1. Multa de 15 vezes o valor contratado;
- 14.7.4. Gravíssima:
- 14.7.4.1. Multa de 20 vezes o valor do contratado
- 14.8. Quanto à qualidade técnica avaliada por meio da fiscalização da ALMT serão consideradas irregularidades as seguintes, conforme o tipo da classificação das penalidades:
- 14.8.1. LEVES
- 14.8.1.1. Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações;
- 14.8.1.2. Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio;
- 14.8.1.3. Descumprimento dos horários até 15 (quinze) minutos.
- 14.8.2. MÉDIA
- 14.8.2.1. Reincidência das faltas leves;
- 14.8.2.2. Higiene pessoal de funcionários inadequada;
- 14.8.2.3. Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área;
- 14.8.2.4. Alimentos armazenados em embalagens danificadas;
- 14.8.2.5. Alimentos encharcados de óleo;
- 14.8.2.6. Falta de acompanhamento de profissional nutricionista.
- 14.8.3. GRAVE



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

- 14.8.3.1. Reincidência das faltas médias;
- 14.8.3.2. Presença de fio de cabelo, insetos nos alimentos, nas áreas de produção e armazenamento de alimentos;
- 14.8.3.3. Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas;
- 14.8.3.4. Descumprimento dos horários acima de 15 (quinze) minutos.
- 14.8.4. GRAVÍSSIMA
 - 14.8.4.1. Reincidência das faltas graves;
 - 14.8.4.2. Presença de alimentos com prazo de validade vencido;
 - 14.8.4.3. Ocorrência de casos de intoxicações alimentares;
 - 14.8.4.4. Higienização inadequada de hortaliças, frutas e vasilhames;
 - 14.8.4.5. Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.
- 14.9. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666/1993, as empresas ou profissionais que:
 - 14.9.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 14.9.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 14.9.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 14.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa a Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/93.
- 14.11. As multas devidas e/ou prejuízos causados aa ALMT serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor desta Casa de Leis, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa do Estado de Mato Grosso e cobrados judicialmente.
- 14.12. A ALMT na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado, observado o princípio da proporcionalidade.

2 10



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

15. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E RESPONSÁVEL

- 15.1. O serviço será recebido pelo Fiscal do Contrato em conformidade com o art. 76 da Lei 8.666/93, se no recebimento do objeto for constatada sua execução de forma incompleta ou em desacordo com as condições avençadas, será interrompido até que seja sanada a situação, nos termos do art. 69 da mesma lei.
- 15.2. O objeto será rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser reparado, corrigido ou substituído no prazo de até 15 (quinze) minutos, antes do evento, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 15.3. Caso verifique-se que não é possível a adequação do objeto ou que, mesmo depois de concedido prazo para reparações, não foi alcançado o resultado esperado, será cabível a rescisão unilateral do Contrato, com base no que dispõe o art. 77 c/c art. 78, inc. II, da Lei nº 8.666/93, bem como a aplicação de penalidades, conforme o disposto no art. 87 da referida Lei, com abertura de processo administrativo em que se garantirá o contraditório e a ampla defesa.

16. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO:

- 16.1. Caberá à fiscalização exercer um rigoroso controle no cumprimento do Contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade do fornecimento; devendo fazer o acompanhamento, fiscalização, conferência e avaliação da execução do presente objeto, e a qual deverá anotar em registro próprio, as falhas detectadas e comunicar por escrito a autoridade superior todas as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da Contratada.
- 16.2. Caberá ao Fiscal do Contrato, além das que perfazem na legislação vigente (art. 67, §1º e 2º da Lei nº 8.666/93) as seguintes prerrogativas:
- 16.2.1. Requisitar a prestação dos serviços, mediante correio eletrônico (e-mail), ofício ou outro documento;
- 16.2.2. Efetuar as devidas conferências;



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

- 16.2.3. Verificar eventuais falhas, erros ou o não cumprimento de exigências estabelecidas neste Termo de Referência, solicitando, se couber, a imediata correção por parte da Contratada;
- 16.2.4. Comunicar a Secretaria de Administração e Patrimônio o cometimento de falhas pela Contratada que impliquem comprometimento da prestação dos serviços e/ou aplicação de penalidades previstas;
- 16.2.5. Conferir e atestar a Nota Fiscal emitida pela Contratada, encaminhando-a diretamente a Secretaria de Orçamentos e Finanças, a fim de providenciar a Liquidação;
- 16.2.6. Outras atribuições que lhe forem conferidas pela ALMT.
17. **VIGÊNCIA DO CONTRATO:**
- 17.1.1. O presente contrato terá vigência por 12 (doze) meses consecutivos, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses critério das partes e mediante termo aditivo, observado o art. 57, II, da Lei no 8.666/93.
- 17.1.2. A prorrogação do Contrato, quando vantajosa para a ALMT, será promovida mediante celebração de Termo Aditivo.
- 17.1.3. A Contratada não terá direito subjetivo à prorrogação contratual, que objetiva a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a ALMT, conforme estabelece o artigo 57, inciso II da Lei nº 8.666/93
- 17.1.4. Os valores Contratos poderão sofrer acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes;
18. **DO REAJUSTE**
- 18.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 18.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da Contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

IGP-M exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

- 18.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 18.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a ALMT pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a Contratada obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 18.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 18.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 18.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 18.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 19.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta de dotação orçamentária informada pela Secretaria de Orçamento e Finanças através do Memorando n. 228/2021/SPOF de fls. 143.
 - 19.1.1. Para os exercícios futuros, a Assembleia Legislativa de Mato Grosso, emitirá notas de empenho indicando a dotação orçamentária à conta da qual correrão as despesas, independentemente de celebração de termo aditivo.

20. LOCAL, DATA E ASSINATURAS



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 010/2021/SGEL

20.1. Considerando que o Termo de Referência foi elaborado de forma conveniente e oportuna para atender a demanda da Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso, validamos este Termo.

Cuiabá, Mato Grosso, 02 de março de 2021.

TERMO DE ANÁLISE, ELABORAÇÃO, REVISÃO E VALIDAÇÃO

Cristiane Alves de Souza | 43.225
CPF: 025.117.299-62
Responsável pela Elaboração

Túlio Kenzo Uema | 42.971
CPF: 783.613.465-20
Responsável pela Revisão

Analisado e revisado o Termo de Referência n.º 010/2021-SGEL inerente e face aos processos e documentos vinculantes **VALIDO** os procedimentos legais para realização do Certame Licitatório na modalidade **ADESÃO CARONA A ARP 017/2020/TCEMT** para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET SOB DEMANDA, PARA A REALIZAÇÃO DE EVENTOS, RECEPÇÕES OFICIAIS E INSTITUCIONAIS EM DIVERSOS AMBIENTES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO**, cujos atos procedimentais e contratação devem obediência às condições e termos previstos no presente Termo de Referência supracitado, processo administrativo inerente e legislação vigente.

Olindeval Soares dos Santos | 41.422
CPF: 424.362.221-34
Secretário Geral