

MINUTA DE TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento, sob demanda, de refeição do tipo empratados e/ou brunch, visando a atender as sessões plenárias, reuniões de câmaras especializadas, reuniões de diretoria, reunião de coordenadores, reuniões de comissões permanentes/especiais ou outros eventos institucionais do Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Distrito Federal (Crea-DF), autarquia regional, criada por meio da Lei n.º 5.194, de 1966.

2. JUSTIFICATIVA:

- 2.1. O Crea-DF tem como um dos pilares de sua missão a articulação e o relacionamento com todos os segmentos externos de interesse institucional como entidades nacionais, órgãos e instituições públicas tais como: faculdades/universidades, empresas, ministérios, órgãos do judiciário como tribunais e promotorias, órgãos do poder legislativo, conselhos consultivos, conselhos profissionais, assim como o interesse da valorização profissional, dentre outros.
- 2.2. No âmbito interno, a articulação e o relacionamento do Conselho ocorrem com os conselheiros regionais em reuniões exercidas no Crea-DF e diariamente com seu quadro de colaboradores. Diante disso, para o desenvolvimento desses trabalhos, se faz necessário o fornecimento de alimentação.
- 2.3. O Crea-DF não apresenta uma infraestrutura totalmente adequada e tampouco pessoal capacitado para a execução dessas atividades, no que diz respeito, principalmente, ao preparo, à conservação, ao armazenamento e a serventia dos produtos alimentícios do tipo refeições e lanches, uma vez que para o preparo de alimentos devem-se seguir todas as exigências da Anvisa, além do acompanhamento de nutricionista para preparar os cardápios e orientar a equipe no acondicionamento dos alimentos.
- 2.4. Durante a realização das sessões plenárias, reuniões de câmaras especializadas, reuniões de diretoria e reuniões de comissões, devido ao grande número de trabalhos, a duração é estendida, e em virtude dos horários avançados há intervalo para lanches coletivos. Dessa forma, o Conselho fornecerá para suprir as necessidades nutricionais de cada participante dessas reuniões, em cumprimento às atribuições institucionais.
- 2.5. As reuniões do colegiado para este exercício já se iniciaram. Foi aberto um processo neste Conselho sob n.º 201.444/2022 cujo objeto visa à contratação de empresa especializada no fornecimento de refeição. Os autos seguem seus trâmites no Crea-DF obedecendo aos prazos e procedimentos conforme a Lei de Licitações e Contratos da Administração Pública, Lei n.º 8.666, de 1993. No entanto, com vistas a atender as demandas imediatas das reuniões do colegiado, faz-se necessária a contratação de empresa especializada no ramo de refeição para um período relativamente curto, de 03 (três) meses, no máximo, tempo esse previsto para a finalização do processo licitatório de forma satisfatória, referente ao processo n.º 201.444/2022.

3. QUANTIDADE ESTIMADA DE CONTRATAÇÃO DE REFEIÇÕES:

- 3.1. Segue estimativa para fornecimento de refeições para, no máximo, três meses.
- a) Total estimado de refeições: 300 (trezentas) unidades

Empresa Custo Unitário da Refeição Custo Total





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Distrito Federal

Empresa "A"	R\$ 36,50	R\$ 10.950,00
Empresa "B"	R\$ 39,90	R\$ 11.970,00
Empresa "C"	R\$ 45,65	R\$ 13.695,00
Empresa "D"	R\$ 28,83	R\$ 8.649,00
Média	R\$ 37,72	R\$ 11.316,00

Média entre os orçamentos | custo total: R\$ 11.316,00 (onze mil trezentos e dezesseis reais)

Média entre os orçamentos | custo unitário: R\$ 37,72 (trinta e sete reais e setenta e dois centavos)

4. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO:

- 4.1. Brunch composto do seguinte cardápio mínimo
 - 2 tipos de frutas ou salada de frutas
 - 2 tipos de pães
 - 2 tipos de bolos
 - 4 tipos de salgados assados e/ou fritos
 - 2 tipos de biscoitos
 - 1 tipo de geleia
 - 2 tipos de frios
 - 1 tipo de patê
 - Manteiga
 - Pratos quentes (ex: ovos mexidos, salsicha com molho)
 - Leite
 - Achocolatado
 - 1 tipos de chá
 - 2 tipos de sucos
 - 2 tipos de refrigerantes (normais e zero) de 1º linha
 - logurtes
- 4.2. Empratados composto do seguinte cardápio mínimo
 - 2 tipos de saladas
 - 2 tipos de carnes brancas
 - 2 tipos de carnes vermelhas
 - 2 tipos de massas
 - 2 tipos de risotos
 - 2 tipos de sucos de





- 2 tipos de refrigerantes (normais e zero) de 1º linha
- 2 tipos de sobremesas

5. PRAZOS DE DURAÇÃO DO CONTRATO:

5.1 O Contrato deverá vigorar por 03 (três) meses, contados a partir da data da sua assinatura.

6. NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

- 6.1. Os produtos cotados deverão atender as especificações constantes neste Termo de Referência.
- 6.2. A prestação dos serviços de refeição será requisitada pelo órgão contratante, por meio de e-mail, que informará o dia, o horário, o número de pessoas que participarão e que tipo de refeição que deverá ser servida. A CONTRATADA deverá encaminhar sugestão de cardápio para aprovação, antes dos eventos.
- 6.3. Tanto os materiais utilizados quanto à equipe técnica deverão atender aos seguintes dispostos para fornecimento dos lanches:
- a) recipientes descartáveis devidamente acondicionados e fechados/lacrados (tampa), evitando-se contaminações cruzadas;
- b) talheres descartáveis, guardanapos de papel (dimensão mínima de 30 x 30 cm);
- c) utilização de plástico filme, ou equivalente plástico, unitariamente para alimentos preparados;
- d) entregar os alimentos com o devido acondicionamento térmico (resfriamento);
- e) quando da entrega dos alimentos em sua embalagem original, deverá ser respeitada o acondicionamento térmico indicado pelo fabricante (ex. iogurte);
- f) alimentos em sua embalagem original deverão ser apresentados em condições mínimas de higiene e preservada a sua integridade; e
- g) Os sabores do cardápio dos lanches, tanto para bebidas e alimentos, devem obedecer à constante rodízio, a fim de evitar sua repetição seguida.
- 6.4. As refeições ou cardápio devem ser servidos por pessoa (uma unidade por pessoa), ou seja, em quantidade suficiente para atender ao número solicitado.
- 6.5. A estimativa do quantitativo de lanches/dia a ser solicitado pelo Conselho poderá ser alterada ou cancelada com aviso prévio de, no mínimo, 24 horas de antecedência.
- 6.6. A demanda de lanches terá público mínimo de 05 (cinco) pessoas, sendo este número previamente informado a CONTRATADA.

7. QUALIDADE DOS PRODUTOS:

- 7.1. Os produtos deverão ser frescos e de primeira qualidade. Se pré-preparados, deverão ser conservados em condições higiênicas e adequadas, devidamente etiquetadas (data da embalagem e validade).
- 7.2. Preferência para frutas/legumes/verduras/vegetais da estação, frescos, de consistência firme e aparência saudável.
- 7.3. Especiarias e temperos naturais (não serão usados corantes).
- 7.4. Açúcar refinado, de primeira qualidade.





7.5. A legislação sanitária e todas as regras de higiene e conservação de alimentos deverão ser rigorosamente respeitadas.

8. PROCEDIMENTOS BÁSICOS:

- 8.1. Os alimentos fornecidos pela CONTRATADA devem utilizar matéria-prima e insumos de primeira qualidade, sendo admitida a utilização de alguns produtos semi-elaborados, considerados essenciais ao processo.
- 8.2. Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, serem saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico, e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.
- 8.3. O sabor dos lanches é elemento essencial, não deve ser excessivamente temperado nem insosso, os produtos utilizados ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.
- 8.4. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, nutrição, medicina e segurança do trabalho emanadas pelos órgãos públicos competentes.
- 8.5. Garantir acondicionamento dos alimentos, que preserve sua qualidade e integridade física e que as bebidas estejam resfriadas.
- 8.6. A CONTRATADA, quando da realização dos serviços, deve manter um supervisor para responder pelo gerenciamento dos serviços, com poderes de representantes ou preposto, para tratar, dos assuntos relacionados com a execução dos serviços.
- 8.7. O controle de quantidade dos alimentos servidos é de responsabilidade do contratado devendo apresentar juntamente com a nota fiscal do serviço prestado a respectiva relação dos servidores ou colaboradores que utilizaram os serviços.
- 8.8. A CONTRATADA deve manter em seu quadro permanentemente profissional nutricionista para que possa orientar o balanceamento dos lanches e formação de cardápios.

9. DAS SANÇÕES:

9.1. O descumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações contratuais assumidas, ou a transgressão dos preceitos legais pertinentes ensejará a aplicação das sanções previstas no Edital.

10. CONDIÇÕES DE ENTREGA:

- 10.1. Deverão ser entregues, de acordo com as especificações deste termo, na copa do Bloco B do Conselho, localizada na SGAS Quadra 901 Conjunto "D", Asa Sul, CEP 70.390-010, Brasília/DF.
- 10.2. Os dias e horários para entrega serão pré-determinados pelo Conselho.
- 10.3. Excepcionalmente, as entregas serão realizadas fora da sede do Crea-DF. Nestes casos, o Conselho informará com antecedência mínima de 2 (dois) dias.

11. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS:





11.1 O valor estimado para a prestação do serviço, objeto da contratação para um período de 03 meses, sendo estimado o fornecimento de 300 lanches é de aproximadamente R\$ 11.316,00 (onze mil trezentos e dezesseis reais), estando nele incluídas todas as despesas necessárias à sua perfeita execução, conforme valor de referência obtido por meio de pesquisa de preço.

12. DA FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO:

- 12.1. A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por um representante do CONTRATANTE especialmente designado por Portaria Administrativa para esse fim, a ser oportunamente indicado pela Presidência do Conselho, doravante denominada simplesmente **Unidade Gestora/ Fiscalizadora**.
- 12.2. A fiscalização exercida pelo CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 13.1. Proporcionar os meios necessários para que a CONTRATADA desempenhe seus trabalhos, dentro das normas deste Termo de Referência.
- 13.2. Notificar a CONTRATADA sobre qualquer irregularidade encontrada na execução dos serviços.
- 13.3. Fiscalizar a execução do objeto deste Termo de Referência, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou refazer quaisquer serviços, quando estes estiverem sendo realizados em desacordo com o previsto neste instrumento.
- 13.4. Notificar a CONTRATADA das irregularidades encontradas no curso da execução do objeto contratado, prestando todos os esclarecimentos e informações necessárias ao seu bom desempenho, fixando prazo para sua correção.
- 13.5. Efetuar o pagamento na forma convencionada no presente instrumento, dentro do prazo previsto, desde que atendidas às formalidades pactuadas.
- 13.6. Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto deste Edital.
- 13.7. Atestar a(s) Nota(s) Fiscal (is) correspondente(s), após o aceite dos serviços executados.
- 13.8. Proporcionar condições para que a contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste Edital.
- 13.9. Notificar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na prestação dos serviços para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.
- 13.10. Participar ativamente das sistemáticas de supervisão, acompanhamento e controle de qualidade dos produtos.
- 13.11. Efetuar os pagamentos devidos, nas condições estabelecidas.
- 13.12. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 13.13. Designar representante com competência legal para proceder ao acompanhamento e fiscalização dos produtos ofertados.





- 13.14. Comunicar à empresa toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços contratados.
- 13.15. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa possa desempenhar seus serviços, dentro das normas do futuro contrato, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa.
- 13.16. Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas.
- 13.17. Designar representante com competência legal para proceder ao acompanhamento e fiscalização dos produtos ofertados.
- 13.18. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de empregado especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo.
- 13.19. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.
- 13.20. Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato.
- 13.21. Atestar a(s) Nota(s) Fiscal (is) correspondente(s), após o aceite dos serviços executados.
- 13.22. Proporcionar condições para que a contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas do Edital.
- 13.23. Notificar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na prestação dos serviços para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.
- 13.24. Participar ativamente das sistemáticas de supervisão, acompanhamento e controle de qualidade dos produtos.
- 13.25. Efetuar os pagamentos devidos, nas condições estabelecidas.
- 13.26. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 14.1. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vitimas seus empregados, quando em serviço.
- 14.2. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, inclusive os produtos e materiais necessários à execução de serviços, locomoção, seguros de acidentes, impostos e quaisquer outros que forem devidos relativos á execução dos serviços e aos empregados.
- 14.3. Responsabilizar-se por apresentar ao Crea-DF, mensalmente, junto com a Nota Fiscal dos serviços prestados as Certidões Negativas de Débitos relativas às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, a Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) e Certidão Negativa de Débitos Estadual e/ou Municipal.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Distrito Federal

- 14.4. Responsabilizar-se e zelar pela conservação das instalações móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da contratante.
- 14.5. Ressarcir ao contratante ou a terceiros, os danos, a bens de suas propriedades, causados por empregados ou prepostos da contratada, durante a execução dos serviços, sem prejuízo, de outras sanções de cunho legal.
- 14.6. Abster-se de quaisquer iniciativas que impliquem ônus para a contratante, se não previstas neste instrumento ou expressamente autorizada.
- 14.7. Cumprir todas as orientações de contratante para o fiel desempenho da atividade especificada e sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização da parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo á reclamações formuladas.
- 14.8. Responsabilizar-se, no que diz respeito a seus empregados, pela alimentação, transporte atendimento medico ou do outro beneficio de qualquer natureza, ficando tais encargos por conta da contratada, de acordo com a legislação em vigor.
- 14.9. Responsabilizar-se pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados pelos mesmos ao contratante ou a terceiros.
- 14.10. Adotar todos os critérios de segurança, tanto para empregados quanto para execução dos serviços em si, providenciando para que todos cumpram as normas internas relativas ás segurança da contratante.
- 14.11. Responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas neste Termo de Referência.
- 14.12. Manter nutricionista, devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição CRN, para elaboração dos cardápios e para supervisão das atividades do restaurante.
- 14.13. Obedecer à legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários decorrentes dos alimentos servidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante por questão de higiene do ambiente ou de preparo e acondicionamento de alimentos.
- 14.14. Assumir inteira responsabilidade por todas as obrigações trabalhistas e previdenciárias, de higiene e de segurança no trabalho, inclusive substituindo os empregados que estejam de férias ou afastados por outros motivos, sem qualquer ônus para o Crea-DF.
- 14.15. Providenciar e manter toda a documentação comprobatória de regularidade que poderá, a qualquer momento, se examinada pelo Crea-DF.
- 14.16. Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte do Crea-DF, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às solicitações formuladas nos prazos estipulados pelo Crea-DF e pelo contrato.
- 14.17. Manter atendimento rápido e cortês.





- 14.18. Fornecer sempre os lanches em condições sadias, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.
- 14.19. Promover rigoroso controle de qualidade dos alimentos e líquidos servidos e obedecer às normas de operação, conservação, segurança, limpeza e higiene, atentando-se para o prazo de validade dos produtos.
- 14.20. Não aproveitar qualquer componente das refeições preparado e não consumido, para confecção de novos pratos.
- 14.21. Arcar com o custo de análises microbiológicas solicitadas pelo Crea-DF e/ou por agentes de saúde pública, quando detectada qualquer irregularidade no produto analisado.
- 14.22. Zelar sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matériasprimas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico, sanitários e nutricionais.
- 14.23. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Administração e a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo ou pela ação de seus empregados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização e a acompanhamento do Crea-DF.
- 14.24. Prestar os serviços conforme o objeto e declarado na proposta vencedora, com eficiência, presteza e pontualidade, em conformidade com os prazos estabelecidos no contrato.
- 14.25. Fornecer as faturas, nos termos da lei.
- 14.26. Permitir que o Crea-DF realize a fiscalização e o gerenciamento do contrato, em obediência as prescrições da norma pertinente.
- 14.27. Zelar pela boa e fiel prestação dos serviços objeto do contrato.
- 14.28. Acatar as instruções e observações que emanem de fiscalização, desde que sejam exigências estabelecidas no Edital, Contrato e/ou legislação pertinente.
- 14.29. Manter todas as condições de habilitação que ensejaram a sua contratação, durante toda a vigência do Contrato.
- 14.30. Atender solicitações do Crea-DF com vistas ao aperfeiçoamento dos serviços de que trata este termo, contrato e seus anexos.
- 14.31. Permitir que o Crea-DF realize a fiscalização e o gerenciamento do contrato, em obediência as prescrições da norma pertinente.
- 14.32. Substituir o(s) produto(s) que esteja(m) desconforme(s) com o estabelecido neste edital, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, a contar da notificação pelo Crea-DF à CONTRATADA.

15. CONDIÇÕES GERAIS:

15.1. Será expressamente proibido o fornecimento de bebidas alcoólicas.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Distrito Federal

- 15.2. A empresa contratada, no exercício das prestações de seus serviços, deverá observar rigorosamente a legislação sanitária vigente, bem como possuir em quadro de funcionários nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição.
- 15.3. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da empresa contratada, ou em decorrência de auto de infração, o Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o Crea-DF, imediatamente, as providências cabíveis.
- 15.4. A contratada, no exercício de suas atividades, deverá utilizar aparelhos, utensílios e acessórios de boa qualidade, em bom estado, adequados à prestação dos serviços.
- 15.5. Fornecer lanches em condições sadias, preparados com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar.
- 15.6. Fornecer sobremesas em embalagens individuais, quando for o caso, por exemplo: salada de frutas, bem como o fornecimento de todo e qualquer utensílio descartável a ser utilizando quando do consumo (talher de plástico entre outros) ou fornecer utensílios não descartáveis.
- 15.7. Arcar com seguros, fretes de mercadorias e tributos decorrentes do desempenho das atividades.
- 15.8. Antes da adjudicação, a área técnica do Crea-DF se reserva o direito de solicitar amostra(s) de todos os produtos ofertados para degustação, ou parte deles, a fim de garantir a sua qualidade.
- 15.9. A análise do produto ofertado será procedida pela área técnica, quando da verificação da conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, produto sujeito à aprovação;
- 15.10. A empresa deverá retirar a referida amostra no prazo de 2 (dois) dias úteis, após a divulgação do resultado, sob pena da amostra ser descartada (jogada fora).
- 15.11. A garantia dos produtos deverá obrigatoriamente cobrir a reposição imediata dos suprimentos constatados defeituosos, bem como a reparação dos danos, defeitos e/ou sujeira comprovadamente ocasionados aos equipamentos e bens do Crea-DF, pelo uso normal destes materiais, com todas as providências e custos a serem assumidos pela Contratada.

16. DO FORO

16.1. O Foro para solucionar os possíveis litígios que decorrerem dos procedimentos licitatórios será o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Brasília.

Brasília-DF, fevereiro de 2022.

Aprovo:

Maurício Henrique da Rocha

Coordenador da Coordenadoria de Apoio ao Colegiado (CAC) Matrícula 199

