



Item	Grupo	Evento	Especificação do Serviço - Tipo de Menu	Quantidade de pessoas	Quantidade de Eventos/dias	Quantidade Parcial de Pessoas	Quantidade Total de Pessoas
1	1	Reuniões de Gestão, Solenidades	Simples	25 pessoas	8	200	1.200
		Treinamentos, Palestras e Cursos		30 pessoas	3	90	
		Comitê de Bacia Hidrográfica		60 pessoas	4	240	
		Solenidades		80 pessoas	2	160	
		Semana Educativa		120 pessoas	3	360	
		Congresso de fiscais		150 pessoas	1	150	
2		Solenidades	Premium	20 pessoas	2	40	390
		Aniversário do Instituto	Premium	350 pessoas	1	350	
3		Caminhada da saúde	Fit	110 pessoas	1	110	110
<b>Total Global Estimado</b>							<b>1.700</b>

Tabela 1. Estimativa anual de lanches individuais por tipo de menu e quantidade de eventos/dias

3.12. São resultados almejados com a pretensa contratação:

1. Incentivar os servidores à participação em eventos que visem à maior integração de todo o corpo técnico.
2. Promover aos servidores ao hábito de alimentação saudável.
3. Promover o engajamento e a qualidade de vida dos servidores.
4. Proporcionar momento de descontração visando à saúde e o bem-estar do servidor.
5. Promover a participação de corpo técnico do Distrito Federal em evento relacionado às atividades finalísticas do Instituto Brasília Ambiental.
6. Ampliar o engajamento da população em eventos voltados para educação ambiental.
7. Estimular a participação da população em eventos solenes voltados para a temática ambiental.

#### 4. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.1. O critério de julgamento que será adotado será o de **menor preço por grupo**, em atendimento ao princípio da eficiência no sentido de preservar a elevada necessidade de manter a qualidade e nível da execução e acompanhamento dos serviços.

4.2. Objetiva-se agrupar os itens com características semelhantes, garantindo maior celeridade e eficiência às várias etapas procedimentais relativas à licitação, formalização e acompanhamento de execução do serviço, controle dos atos processuais, com reflexos na economia processual e financeira, além de proporcionar uma maior atratividade para as empresas participantes da licitação para prestação de serviços de mão-de-obra terceirizada.

4.3. Registra-se na terminologia adotada ao caso da adjudicação ocorrerá pelo menor preço por grupo e não por menor preço de cada item, pois não se vislumbra a possibilidade de contratação isolada de determinado produto/serviço já que o objeto do contrato almejado, trata-se em verdade, da contratação de um pacote de serviços de terceirização de mão-de-obra, não sendo possível separar os itens do grupo. Tendo em vista também que o parcelamento da solução não se mostra economicamente viável, em razão de não se garantir a economia de escala.

4.4. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações e exigências contidas neste Termo de Referência e/ou Edital, bem como aquelas que contiverem vícios insanáveis e/ou apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação, em consonância com o disposto no art. 7º do Decreto nº 10.024/2019.

#### 5. DAS ESPECIFICAÇÕES E EXECUÇÃO DO SERVIÇO

5.1. Para atingimento dos resultados esperados, as especificações e quantitativos do objeto estão estabelecidos abaixo, consoante ao Estudo Técnico Preliminar:

Item	Especificação do Serviço	Unidade de medida	Quantidade Total de Pessoas	Duração mínima do Contrato
1	Coffee Break - Menu Simples	Número de pessoas	1.200	24 meses
2	Coffee Break - Menu Premium		390	
3	Coffee Break - Menu Fit		110	
<b>Total</b>			<b>1.700</b>	

Tabela 2. Estimativa de quantidade de lanches individuais

5.2. O Instituto Brasília Ambiental poderá estabelecer calendário de eventos a fim de aprimorar o planejamento da execução dos serviços pela contratada. Em hipótese alguma haverá

concomitância de dois ou mais eventos na mesma data.

5.3. A contratada prestará os serviços objeto deste contrato da seguinte forma:

**5.3.1. Das condições gerais da prestação dos serviços**

1. A prestação do serviço será efetuada em parcelas, sob demanda por Ordem de Serviço, com prazo mínimo de 10 (dez) dias da realização do evento;
2. Os eventos poderão ser realizados em Unidades de Conservação ou na sede deste Instituto;
3. Os eventos poderão sofrer atrasos com a consequente modificação do horário para a início da execução dos serviços, sendo acordado o limite máximo de 30 minutos pelas partes;
4. O serviço de coffee-break terá a duração de até 2 (duas) horas, a partir do momento em que é iniciado o serviço;
5. Com antecedência mínima de 1 (uma) hora antes do evento, a empresa deverá providenciar toda a arrumação do espaço onde o coffee-break será servido;
6. A contratada deverá disponibilizar trabalhadores uniformizados em número suficiente para organização prévia do espaço, disposição dos alimentos e bebidas, reposição dos alimentos e bebidas durante as 2 horas de prestação do serviço;
7. Os lanches deverão estar prontos e a mesa montada com antecedência máxima de 15 (quinze) minutos ao horário programado para a realização do intervalo de coffee-break;
8. Os alimentos deverão chegar ao local do evento bem acondicionados, em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos, devendo ser rigorosamente observadas as normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria;
9. Não serão aceitos itens descongelados, uma vez que os alimentos devem ser preparados com a antecedência necessária, preferencialmente no dia do consumo, para estarem “frescos”, com bom sabor e propícios ao consumo;
10. Todos os sucos e refrigerantes deverão estar acondicionados de forma a preservar sua qualidade e temperatura, tanto durante o transporte, quanto durante o período em que será disponibilizado para consumo, permanecendo sempre gelado;
11. A Contratada deverá fornecer todos os insumos necessários, e em número suficiente, para o acondicionamento e disponibilização do coffee-break quando da realização do evento e ainda, mesas/pranchões, toalhas, sobretoalhas, copos, louças, talheres, garrafas térmicas, frapês com gelo, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros que se fizerem necessários, limpos e em bom estado de uso, sem que estejam trincados, quebrados ou lascados, bem como retirar do evento estes materiais quando autorizado pelo Gestor, arcando com todas as despesas provenientes desse serviço;

**5.3.2. Dos utensílios e materiais a serem utilizados**

1. Os alimentos deverão ser servidos em travessas de metal, louça ou vidro, sendo que estas não podem ser de vidro temperado, tipo “marinex”;
2. Os apetrechos em metal, tais como, talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros e porta-adoçantes, dentre outros, deverão ser em metal prateado (inox, prata, etc), sem ornamentos excessivos;
3. As garrafas térmicas para água quente, chocolate quente e leite deverão ser de inox, em modelo liso, sem ornamentos excessivos;
4. As jarras para sucos deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos excessivos;
5. Os copos de mesa deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos excessivos;
6. As louças, tais como: pratos, xícaras de café e chá, pires, etc, deverão ser em porcelana branca, fina, lisa, com friso discreto, sem quaisquer outros ornamentos;
7. As toalhas e sobretoalhas deverão ser em algodão, gorgurinho, linho, sem quaisquer desenhos ou estampas, ou em tecido jacquard adamascado com auto-relevos discretos, nas cores branca, preta, azul ou verde, em tons pastéis, devidamente passadas e sem vincos;
8. Os guardanapos de papel deverão ser brancos, lisos, sem quaisquer desenhos ou estampas, e de boa qualidade;
9. A Contratada deverá fornecer um número suficiente de mesas/pranchões para a perfeita realização dos serviços.

**5.3.3. Do manuseio e preparo dos alimentos**

1. Os alimentos deverão ser preparados utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade;
2. Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido

de assegurar a preservação dos nutrientes;

3. Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao contratante determinar a sua destinação;
4. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela contratada, não poderá ser reutilizado no preparo de lanches e congêneres a serem servidos no evento em epígrafe.

#### 5.3.4. Dos alimentos

1. Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes/convidados, ou seja, em quantidade suficiente e que não denote escassez, durante toda a realização do evento;
2. É obrigatório, quando houver necessidade de reposição dos alimentos, que todos os itens constantes do cardápio solicitado sejam repostos.
3. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração dos lanches deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, estar no prazo de validade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.
4. Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, inclusive, no tocante à distribuição de cores e decoração, sem exageros, devendo ser considerada na arrumação da mesa a relação entre os tipos de pratos colocados próximos entre si;
5. Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos;
6. Servir os salgados quentes, bem como os sucos e refrigerantes gelados;
7. A água mineral deve ser servida em temperatura ambiente (observação: no local do evento haverá estrutura mínima para fornecimento de água filtrada);
8. Os alimentos utilizados devem ser servidos, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais.

#### 5.3.5. Da organização das mesas

1. Manter as mesas/pranchões impecavelmente dispostas com toalhas bem passadas e com pratos, copos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarras, dentre outros apetrechos perfeitamente limpos;
2. A arrumação das mesas deverão ser utilizadas toalhas até o chão e sobretoalhas à meiaaltura do chão;
3. As bebidas servidas em jarras ou garrafas térmicas deverão ser identificadas por um prisma pequeno em acrílico contendo a identificação do seu conteúdo, posicionado a frente da jarra ou garrafa na mesa, bem como os sabores e recheios de alimentos (tortas, pastas, geleias, salgados, massas, etc).

#### 5.3.6. Do cardápio

1. Os tipos de alimentos e as quantidades por pessoa a serem fornecidos são os constantes do quadro abaixo:

Nº Item	Itens do Cardápio	Menu Simples	Menu Premium	Menu Fit
1	Café (sem adição de açúcar ou adoçante)	Sim	Sim	Sim
2	Chá (sem adição de açúcar ou adoçante)	Não	Sim	Sim
3	Suco de frutas natural com frutas da estação (sem adição de açúcar ou adoçante)	2 sabores	3 sabores	2 sabores
4	Leite quente - Leite pasteurizado tipo A ou similar ao tipo Ninho	Não	Sim	Sim
5	Chocolate quente	Não	Sim	Não
6	Refrigerantes - tipo Coca-cola, Guaraná Antártica ou similar	1 sabor	2 sabores	Não
7	Refrigerante dietético - tipo Coca-cola zero, Guaraná Antártica ou similar	1 sabor	2 sabores	Não
8	Água de coco natural	Não	Não	Sim
9	Bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, limão, cenoura, chocolate, mesclado, coco, mandioca, milho, fubá, etc	1 tipo	2 tipos	2 tipos, sem leite, sem açúcar, sem glúten
10	Pão de queijo - tipo Forno de Minas ou similar	Sim	Sim	Sim
11	Geleia de frutas	1 sabor	2 sabores	Sim, não industrializada
12	Geleia dietética de frutas	1 sabor	1 sabor	1 sabor
13	Salada de frutas (feita com frutas da estação, sem adição de açúcar ou adoçante)	pelo menos 3 frutas	pelo menos 5 frutas	pelo menos 3 frutas
14	Mix de castanhas e frutas secas (pelo menos 5 variedades) - tipo Agtal ou similar	Não	Não	Sim
15	Frutas ao natural	Não	Não	pelo menos 3 frutas
16	Iogurte - tipo Activia, Danone, Nestlé ou similar	1 sabor	2 sabores	Não
17	Cereal matinal	Não	Sim	Não
18	Pães variados: francês, integral, croissant simples, ciabata, de batata, de leite, etc	2 tipos	4 tipos	2 tipos, sem leite, sem glúten
19	Salgados, sem fritura: empadinhas, mini croissant misto, enroladinho misto, pastel assado, folheados, biscoito de queijo, quiche lorraine, etc	2 tipos	3 tipos	2 tipos

20	Patês e molhos veganos: guacamole, homus de grão de bico, ervas finas, etc	Não	Não	2 tipos
21	Doces: biscoitos amanteigados, petit fours, catarinas, tranças recheadas, mini sonhos, pão de mel, etc	1 tipo	2 tipos	2 tipos sem glúten
22	Sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas	Sim	Sim	Sim

## 6. DA VISTORIA

6.1. As proponentes interessadas poderão vistoriar os diversos locais - Unidades de Conservação e sede do Instituto - antes da apresentação das propostas, a fim de tomar conhecimento da extensão dos serviços a serem executados e das dificuldades que poderão surgir no decorrer da execução, bem como de todos os detalhes necessários à perfeita execução dos serviços descritos neste Termo de Referência.

6.1.1. A proponente que desejar vistoriar os locais, deverá agendar horário, por meio de contato com a Superintendência de Administração Geral (SUAG), pelo telefone (61) 32145606 ou email suag@ibram.df.gov.br.

6.2. A realização de vistoria não enseja a emissão de nenhum comprovante pelo Instituto Brasília Ambiental.

6.3. A proponente que optar em não realizar vistoria, deverá declarar em sua proposta que se abstém da visita técnica e conhece todos os detalhes técnicos em relação aos locais e objeto da licitação.

6.4. Em nenhuma hipótese a Contratada, quer realize ou não a vistoria, poderá alegar desconhecimento de informações e de condições para o cumprimento das obrigações como justificativa para inexecução ou execução irregular do objeto a ser contratado.

## 7. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

7.1. A prestação do serviço será efetuada em parcelas, sob demanda por Ordem de Serviço, com prazo mínimo de 10 (dez) dias da realização do evento.

7.2. O evento poderá sofrer atraso com a conseqüente modificação do horário para a início da execução dos serviços, sendo acordado o limite máximo de 30 minutos pelas partes;

7.3. O serviço de coffee-break terá a duração de até 02 (duas) horas, a partir do momento em que é iniciado o serviço;

7.4. Com antecedência mínima de 01 (uma) hora antes do evento, a empresa deverá providenciar toda a arrumação do espaço onde o coffee-break será servido.

7.5. Os possíveis locais (rol exemplificativo) de realização dos coffee-breaks estão elencados na tabela abaixo:

Locais
Sede do Brasília Ambiental (Asa Norte)
Parque Ecológico do Gama (Gama)
Parque Ecológico do Paranoá (Paranoá)
Parque Ecológico Sucupira (Planaltina)
Parque Ecológico dos Jequitibás (Sobradinho)
Parque Ecológico do Lago Norte (Lago Norte)
Monumento Natural Dom Bosco (Lago Sul)
Parque Olhos D'água (Asa Norte)
Parque Ecológico Ezechias Heringer (Guará II)
Parque Ecológico Águas Claras (Águas Claras)
Parque Ecológico Veredinha (Brazlândia)
Parque Ecológico do Riacho Fundo (Riacho Fundo I)
Parque Ecológico Três Meninas (Samambaia)
Parque Ecológico do Cortado (Taguatinga)
Parque Ecológico Saburo Onoyama (Taguatinga)
Centro de Práticas Sustentáveis - CPS (Jardins Mangueiral)

## 8. DO CRITÉRIO DE RECEBIMENTO

8.1. O recebimento dos serviços será condicionado à conferência, avaliações quantitativas e qualitativas e aceitação final, obrigando-se a Contratada a reparar e corrigir eventuais vícios, defeitos ou incorreções porventura identificados, na forma prevista neste Termo de Referência e no art. 119 da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Com objetivo de verificar sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, a fiscalização será realizada antes, durante e após a prestação do serviço de buffet.

8.3. Caso se constatar que o objeto possui vícios aparentes ou redibitórios ou está em desacordo com as especificações ou a proposta, serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanado o problema.

8.4. Para acompanhamento e fiscalização da prestação de serviço, deverá ser observado o **Anexo IV** deste Termo de Referência - Instrumento de Medição de Resultados (IMR), que define os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento, contendo 4 (quatro indicadores):

8.4.1. Indicador 1- Tempestividade;

8.4.2. Indicador 2 - Variedade do cardápio;

8.4.3. Indicador 3- Satisfação do público;

8.4.4. Indicador 4 - Organização e limpeza.

8.5. Os efeitos remuneratório estão descritos no **Anexo V**, conforme faixa de ajuste do pagamento calculada.

8.6. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço e/ou bem, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento

## 9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. Para fins de comprovação da capacidade técnica, a empresa deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa realizado ou estar realizando a prestação de serviço compatível em características com o objeto deste Termo de Referência.

## 10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Executar os serviços conforme disposto no Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

10.2. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, tempestivamente (durante a realização do buffet), os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério do Instituto Brasília Ambiental;

10.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o Instituto Brasília Ambiental autorizado a descontar da garantia, caso previsto neste Termo de Referência ou dos demais pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.4. Fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas, nos termos de sua proposta;

10.5. 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, ao Instituto Brasília Ambiental ou a terceiros;

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

10.7. Apresentar ao Instituto Brasília Ambiental, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão as dependências do órgão para a execução dos serviços, os quais devem estar devidamente identificados por meio de crachá;

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

10.9. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações dos Gestores e Fiscais designados pelo Instituto Brasília Ambiental, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas, quando for o caso;

10.10. Relatar ao Instituto Brasília Ambiental toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

10.11. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

10.12. Respeitar os termos estipulados no art. 51 do Decreto n.º 9.579/2018, que estabelece a obrigatoriedade de empregar e matricular nos cursos oferecidos pelos serviços nacionais de aprendizagem o número de aprendizes equivalente a cinco por cento, no mínimo, e quinze por cento, no máximo, dos trabalhadores existentes em cada estabelecimento cujas funções demandem formação profissional;

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

10.14. Comprovar mensalmente a regularidade no atendimento às suas obrigações de natureza fiscal, trabalhista e previdenciária relativas a seus empregados;

10.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

10.16. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições previstas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

10.17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja

satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos art. 133 da Lei nº 14.133/2021;

10.18. Respeitar os termos estipulados no Decreto nº 38.365/2017, que regulamenta a Lei nº 5.448/2015, o qual proíbe conteúdo discriminatório contra a mulher;

10.19. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, no montante de até 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicialmente contratado, nos termos do art. 125, §1º da Lei nº 14.133/2021;

10.20. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

10.21. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto ao Instituto Brasília Ambiental, que deverá responder pela fiel execução do contrato;

10.22. Informar endereço eletrônico (e-mail) para comunicação oficial.

## 11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência;

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

11.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor(es) especialmente designado(s) nos termos do Capítulo 14 deste Termo de Referência - Do Acompanhamento e da Fiscalização;

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

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela Contratada;

11.6. Efetuar os pagamentos devidos nas condições e preços pactuados, bem como dentro dos prazos contratados;

11.7. Aplicar as penalidades previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, na hipótese de descumprimento parcial ou total pela Contratada;

11.8. Encaminhar todas as comunicações formalmente por meio do endereço eletrônico (e-mail) informado pela Contratada;

11.9. Rescindir o contrato, nos termos do art. 137 da Lei nº 14.133/2021;

11.10. Além das obrigações previstas na Lei nº 14.133/2021, o Instituto Brasília Ambiental deverá responder pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável nos casos de dolo e de culpa.

## 12. DO VALOR ESTIMADO

12.1. O custo estimado para a presente contratação é de **R\$ 59.892,21 (cinquenta e nove mil oitocentos e noventa e dois reais e vinte e um centavos)**, conforme demonstrado na tabela abaixo. Este valor foi obtido conforme demonstrado na Tabela IBRAM/PRESI/SUAG/DILOG/GECOC (136313375).

Item	Descrição	Unidade de medida	Quantidade	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
1	Coffee Break - Menu Simples	Número de pessoas	1.200	R\$ 33,00	R\$ 39.600,00
2	Coffee Break - Menu Premium		390	R\$ 40,84	R\$ 15.925,65
3	Coffee Break - Menu Fit		110	R\$ 39,70	R\$ 4.366,56
<b>Valor Total Estimado para a Contratação por 24 meses</b>					<b>R\$ 59.892,21</b>

## 13. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DO PAGAMENTO

13.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo IV.

13.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

13.2.1. não produzir os resultados acordados,

13.2.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

13.2.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

### Pagamento

13.4. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias, contados a partir da data de apresentação da Nota Fiscal, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação

de pagamento.

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

13.6. Os pagamentos de valores iguais ou superiores a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) serão feitos, exclusivamente, mediante crédito em conta corrente, em nome do beneficiário, junto ao Banco de Brasília S/A - BRB, exceto os pagamentos a empresas de outros Estados da federação que não mantenham filiais e/ ou representações no DF e que venceram processo licitatório no âmbito deste ente federado.

13.7. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

13.9. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

13.9.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

13.10. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

#### **14. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

14.1. A fiscalização da contratação será exercida por servidores especialmente designados pelo Instituto Brasília Ambiental, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

14.2. Compete à Equipe de Gestão e Fiscalização realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

14.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência (Capítulo 8).

14.4. O Instituto Brasília Ambiental rejeitará, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com os termos deste Termo de Referência;

14.5. Cabe à Equipe de Gestão e Fiscalização tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso.

14.6. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

#### **15. DO EMPENHO, DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO**

15.1. Para a prestação dos serviços será formalizado termo de Contrato administrativo estabelecendo em suas cláusulas todas as condições, garantias, obrigações e responsabilidades entre as partes, em conformidade com este Termo de Referência e da proposta de preços da licitante vencedora.

15.2. A vigência do contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, não podendo ser prorrogado.

#### **16. DO REAJUSTE**

16.1. Será admitido o reajuste do valor do contrato, com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA apurado durante o período, observada a periodicidade mínima de 12 (doze) meses, a contar da apresentação da proposta, conforme o Decreto nº 37.121/2016.

#### **17. DA GARANTIA CONTRATUAL**

17.1. Tendo em vista o valor estimado da pretensa contratação, fica dispensada a apresentação de garantia.

#### **18. DO CONSÓRCIO E DA SUBCONTRATAÇÃO**

18.1. A participação de consórcios não será admitida, uma vez que o objeto a ser adquirido é amplamente comercializado por diversas empresas no mercado. Tal permissibilidade poderia causar dano à administração por frustrar o próprio caráter competitivo da disputa pelo menor preço.

18.2. Nos termos do art. 122 da Lei nº 14.133/2021, na execução do contrato e sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, o contratado poderá subcontratar partes do serviço ou do fornecimento até o limite de 10% (dez por cento) do valor total do contrato.

18.2.1. O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade



técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

18.2.2. Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

## 19. DA SUSTENTABILIDADE

19.1. O Brasília Ambiental, ao promover a presente aquisição, observará os preceitos do disposto na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional. Visando obedecer ao seu artigo 5º, serão observados, quando cabível, os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental, *in verbis*:

*"Art. 5º Os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, quando da aquisição de bens, poderão exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:*

*I - que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR -15448-1 e 15448-2;*

*II - que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial — INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;*

*III - que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, deforma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e*

*IV— que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs)."*

19.2. Ainda, terão preferência de contratação os fornecedores que atenderem às especificações solicitadas e à maioria dos requisitos descritos no art. 8º da [Lei Distrital nº 4.770/2012](#), que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens e serviços pelo Distrito Federal. Caso o produto possua selo de eficiência ligado à critérios de sustentabilidade, emitido por força de entidade ou norma pública, o item deverá estar classificado entre os três primeiros níveis de efetividade previstos.

## 20. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. A licitante/contratada estará sujeita às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021, e às demais cominações previstas em regulamento específico que trata dos procedimentos de aplicação de sanções, resguardado o direito à ampla defesa e ao contraditório.

20.2. Independente das sanções legais cabíveis, a licitante/contratada ficará sujeita ainda ao ressarcimento das perdas e danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo no descumprimento das obrigações licitatórias e/ou contratuais.

20.3. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

20.4. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, Lei nº 14.133/2021);

ii) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Termo de Referência, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, Lei nº 14.133/2021);

iii) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Termo de Referência, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, Lei nº 14.133/2021).

iv) Multa: além das glosas previstas em Efeitos Remuneratórios - Anexo V deste Termo de Referência, a contratada está sujeita à aplicação de multa:

(1) Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 20.3, a multa será de 5% a 15% do valor do do serviço solicitado na Ordem de Serviço;

(2) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 20.3, a multa será de 1% a 10% do valor do Contrato;

(3) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 20.3, de 5% a 15% do valor do Contrato;

(4) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 20.3, a multa será de 5% a 15% do valor do do serviço solicitado na Ordem de Serviço; e

(5) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 20.3, de 20% a 30% do valor do Contrato.

20.5. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, Lei nº 14.133/2021).

20.6. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, Lei nº 14.133/2021).

20.7. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, Lei nº 14.133/2021)

20.8. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença poderá ser cobrada judicialmente (art. 156, §8º, Lei nº 14.133/2021).

20.9. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

20.10. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

20.11. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, Lei nº 14.133/2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

20.12. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

20.13. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, Lei nº 14.133/2021).

20.14. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (art. 161, Lei nº 14.133/2021).

20.15. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

20.16. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## 21. DAS INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

21.1. Os casos omissos não contemplados neste Termo de Referência serão regidos pela legislação vigente, especialmente pela Lei nº 14.133/2021 e [Decreto nº 44.330/2023](#).

## 22. DOS ANEXOS

22.1. São partes integrantes do presente Termo de Referência, os seguintes anexos:

**ANEXO I** - Modelo de Proposta Comercial

**ANEXO II** - Declarações Diversas

**ANEXO III** - Declaração de Vistoria ou Renúncia

**ANEXO IV** - Instrumento de Medição de Resultado

**ANEXO V** - Efeitos Remuneratórios

**23. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

23.1. Nos termos da Lei, este Termo de Referência está adequadamente instruído, tendo sido elaborado por servidor com conhecimento técnico para tratar do presente objeto, conforme identificação abaixo:

23.1.1. Elaborado por:

**RACHEL BASÍLIO**  
Técnica em Atividades do Meio Ambiente  
Superintendência de Administração Geral - SUAG

Telefone: (61) 32145606

E-mail: rachel.souza@ibram.df.gov.br

23.1.2. Revisado por:

**JULIANE ROSA DE OLIVEIRA**  
Técnica em Atividades do Meio Ambiente  
Gerência de Compras e Contratos - GECO

23.2. Considerando os termos do art. 72, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021, **APROVO** o presente Termo de Referência e ratifico a veracidade de todas as informações exaradas, conforme identificação abaixo. Afirmo a ausência de direcionamento do objeto em tela.

23.3. Aprovado por:

**RICARDO RORIZ**  
Superintendente de Administração Geral  
SUAG/PRESI/IBRAM

**ANEXO I - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

(IMPRESSA EM FOLHA TIMBRADA DO FORNECEDOR)

Brasília, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Ao Instituto do Meio Ambiente e dos Recursos Hídricos do Distrito Federal - Brasília Ambiental

Prezado (a) Senhor (a),

Nos termos do Termo de Referência, apresentamos nossa empresa e proposta comercial nos termos que se seguem.

Razão social:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

Fax:

E-mail:

**Cotação de Preços:**

Os preços ofertados estão discriminados individualmente, conforme tabela abaixo:

Item	Descrição	Unidade de medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total por Item
1	Coffee Break - Menu Simples	Número de pessoas	1.200	R\$	R\$
2	Coffee Break - Menu Premium		390	R\$	R\$
3	Coffee Break - Menu Fit		110	R\$	R\$
<b>Valor Total da Contratação para 24 meses</b>					<b>R\$</b>

**Validade da proposta:**

Esta proposta é válida até o dia \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, que atende o mínimo de 30 (trinta) dias contados de sua apresentação.

Informamos, por oportuno, que nos preços apresentados acima já estão computados todos os custos necessários decorrentes da prestação dos serviços objeto desta licitação, bem como já incluídos todos

os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente.

Declaramos de que cumprimos todos os prazos estabelecidos no Termo de Referência e seus Anexos.

Os dados da nossa empresa são:

- a) Razão Social: \_\_\_\_\_;
- b) CNPJ (MF) nº: \_\_\_\_\_;
- c) Representante (s) legal (is) com poderes para assinar o contrato: \_\_\_\_\_;
- d) CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_;
- e) Inscrição Estadual nº: \_\_\_\_\_;
- f) Endereço: \_\_\_\_\_;
- g) Fone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_;
- h) CEP: \_\_\_\_\_; e
- i) Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_.
- j) Banco: \_\_\_\_\_ Conta Corrente: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_;
- k) Contato: \_\_\_\_\_ Fone/Ramal: \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

## **ANEXO II - DECLARAÇÕES DIVERSAS**

### **DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

Para fins do disposto no Termo de Referência em referência, declaramos, sob penas da lei, em especial o Art. 299 do Código Penal Brasileiro que:

- a) A intenção de apresentar a proposta e sua elaboração foi feita de maneira independente, não sendo informado a, discutido com ou recebido de, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, qualquer participante, potencial ou de fato, do certame acima mencionado;
- b) Não houve tentativa, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, de influência na decisão de qualquer outro participante, potencial ou de fato, do pleito em referência, quanto à participação ou não do referido certame;
- c) Que o conteúdo desta proposta não foi e nem será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer integrante da Administração ou outro participante, potencial ou de fato, antes da abertura oficial das propostas;
- d) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

### **DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E COMPROMISSO**

Declaramos ciência e concordância de todas as cláusulas e manifestamos nosso pleno acordo em cumprir o estabelecido no Termo de Referência deste certame e responsabilizar-se pelas transações efetuadas em nosso nome, assumindo como firmes e verdadeiras todos os atos praticados diretamente ou por seu representante.

### **DECLARAÇÃO DO PREÇO INTEGRAL**

Declaramos que nos preços cotados na nossa proposta estão incluídas todas as despesas relativas à entrega dos produtos, bem como de todos os tributos e encargos de qualquer natureza que, direta ou indiretamente, incidam sobre o valor do eventual fornecimento, inclusive todos os custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes.

### **DECLARAÇÃO DE VISTORIA PRÉVIA**

Declaramos ter pleno conhecimento das características e condições do objeto requerido na presente licitação, e que foi nos oferecida oportunidade de vistoria prévia à elaboração desta proposta. Desta forma, assumimos completa responsabilidade pelos imprevistos e problemas decorrentes de eventuais desconhecimentos acerca das características e/ou condições requeridas no objeto.

### **DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES**

Declaramos, na forma dos art. 63 e 69 da Lei nº 14.133/2021, que não estamos em processo de falência ou concordata, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para nossa habilitação no presente certame, e que estamos cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, na forma do inciso IV, do item 7.1 da IN MARE Nº 05/95.

### **DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

Declaramos, na forma do art. 62 da Lei nº 14.133/2021, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Termo de Referência da presente licitação e no Decreto nº Decreto nº

**DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE MENORES**

Declaramos, em obediência ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não empregamos menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de dezesseis anos. Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

**DECLARAÇÃO DO DECRETO Nº 9.579/2018**

Declaramos, conforme disposto no art. 51 do Decreto n.º 9.579/2018 que cumprimos a cota de aprendizes estabelecida.

**DECLARAÇÃO DO DECRETO Nº 7.203/2010**

Declaramos, conforme disposto no § 3º do art. 3º do Decreto nº 7.203/2010, que os administradores ou sócios com poder de direção desta empresa não são cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda desta contratação.

**DECLARAÇÃO DO DECRETO Nº 38.365/2017**

Declaramos, conforme disposto no nº 38.365/2017, que não produzimos ou veiculamos conteúdo discriminatório contra a mulher ou minorias em condições de vulnerabilidade.

**DECLARAÇÃO DA LEI Nº 9.605/1998**

Declaramos, sob as penas da Lei, que não estamos sob pena de interdição temporária de direitos, de que trata o art. 10 da Lei nº 9.605/1998.

**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE**

Declaramos estar em conformidade com o previsto no art. 2º da Lei Distrital nº 4.770/2012, combinado com o Decreto nº 7.746/2012, que regulamenta o art. 5º da Lei no 14.133/2021, os quais estabelecem a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável no âmbito da Administração Pública do Distrito Federal direta, autárquica e fundacional e das empresas estatais dependentes, devendo ser observados os requisitos ambientais com menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
**NOME DO REPRESENTANTE LEGAL**

**ANEXO III - DECLARAÇÃO DE VISTORIA OU RENÚNCIA**

Nome da empresa: \_\_\_\_\_

CNPJ nº: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Fones: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Declaro que vistoriei minuciosamente os locais para a prestação dos serviços constantes do objeto do Termo de Referência nº \_\_\_\_/20\_\_\_\_, e tomei conhecimento das reais condições de execução dos serviços, bem como coletei informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial. Ou Optamos pela não realização de vistoria assumindo inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório, em nome da empresa que represento.

Brasília, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

Visto do representante legal ou procurador da empresa

Carteira de Identidade: \_\_\_\_\_ Órgão Expedidor: \_\_\_\_\_

## ANEXO IV - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

A aplicação dos critérios de avaliação consoante aos indicadores abaixo, resultará em uma pontuação final correspondente à soma das pontuações obtidas.

Indicador nº 1 - Tempestividade			
Item	Descrição		
Finalidade	Medir o grau de cumprimento dos prazos para atendimento das demandas informadas pelos Fiscais, conforme subitens 5.3.1 e 10.2 do Termo de Referência.		
Meta a cumprir	Organização de todas as mesas, roupas de mesa e utensílio, bem como fornecimento de todos alimentos e bebidas, e correções cumpridas dentro dos prazos estabelecidos.		
Instrumento de medição	Cumprimento da meta estipulada.		
Cálculo	Tempo de atraso registrados em todas as solicitações.		
Forma de acompanhamento	Relatório emitido pelos Fiscais Setoriais.		
Periodicidade	Acompanhamento <i>in loco</i> durante todo o evento.		
Faixas de ajuste de pagamento	Faixa do Indicador	Limites da Faixa	Pontos Correspondentes
	Faixa I	Menos de 10 minutos	0
	Faixa II	Entre 10 e 15 minutos de atraso	5
	Faixa III	Entre 16 e 20 minutos de atraso	10
	Faixa IV	Entre 21 e 25 minutos de atraso	15
	Faixa V	A partir de 26 minutos de atraso	20
Sanções	Ver item 20		

Indicador nº 2 - Variedade do Cardápio			
Item	Descrição		
Finalidade	Medir o grau de cumprimento do cardápio para atendimento das demandas, conforme subitem 5.3.6 do Termo de Referência e Ordem de Serviço.		
Meta a cumprir	Todas as variedades e quantidades, reposições e correções cumpridas dentro dos parâmetros estabelecidos.		
Instrumento de medição	Cumprimento da meta estipulada.		
Cálculo	Quantidade de itens <u>faltantes</u> registrados em todas as solicitações.		
Forma de acompanhamento	Relatório emitido pelos Fiscais Setoriais.		
Periodicidade	Acompanhamento <i>in loco</i> durante todo o evento.		
Faixas de ajuste de pagamento	Faixa do Indicador	Limites da Faixa	Pontos Correspondentes
	Faixa I	Menos de 3 itens	0
	Faixa II	Entre 4 e 6 itens	5
	Faixa III	Entre 7 e 9 itens	10
	Faixa IV	Entre 10 e 12 itens	15
	Faixa V	A partir de 13 itens	20
Sanções	Ver item 20		

Indicador nº 3 - Satisfação do Público			
Item	Descrição		
Finalidade	Medir o grau de satisfação do público quanto à qualidade dos alimentos e bebidas, conforme subitens 5.3.1, 5.3.3 e 5.3.4 do Termo de Referência.		
Meta a cumprir	Todas os alimentos e bebidas dentro dos parâmetros estabelecidos.		
Instrumento de medição	Cumprimento da meta estipulada.		
Cálculo	Reação do público usuário.		
Forma de acompanhamento	Formulário de reação do público usuário.		
Periodicidade	Disponibilização de formulário online para preenchimento pelos participantes no prazo de 24 horas.		
Faixas de ajuste de pagamento	Faixa do Indicador	Limites da Faixa	Pontos Correspondentes
	Faixa I	Nota média igual ou superior a 7	0
	Faixa II	Nota média entre 6 e 6,9	15
	Faixa III	Nota média igual ou inferior a 5,9	20
Sanções	Ver item 20		

Indicador nº 4 - Organização e limpeza após evento			
Item	Descrição		
Finalidade	Medir o grau de cumprimento dos parâmetros de organização e limpeza, conforme subitens 5.3.1, 5.3.2, 5.3.4 e 5.3.5 do Termo de Referência.		
Meta a cumprir	Organização de todas as mesas, roupas de mesa e utensílios, bem como limpeza do local após o evento, consoante aos parâmetros estabelecidos.		
Instrumento de medição	Cumprimento da meta estipulada.		
Cálculo	Constatação formal de ocorrências.		
Forma de acompanhamento	Relatório emitido pelos Fiscais.		
Periodicidade	Acompanhamento <i>in loco</i> durante todo o evento.		
Faixas de ajuste de pagamento	Faixa do Indicador	Limites da Faixa	Pontos Correspondentes
	Faixa I	Nota média igual ou superior a 7	0
	Faixa II	Nota média entre 6 e 6,9	15
	Faixa III	Nota média igual ou inferior a 5,9	20

Faixas de ajuste de pagamento	Faixa I	Menos de 3 itens	0
	Faixa II	Entre 4 e 6 itens	5
	Faixa III	Entre 7 e 9 itens	10
	Faixa IV	Entre 10 e 12 itens	15
	Faixa V	A partir de 13 itens	20
Sanções	Ver item 20		

## ANEXO V - EFEITOS REMUNERATÓRIOS

### Efeitos Remuneratórios - Faixas de Ajuste do Pagamento

A soma das pontuações relativas ao resultado da execução dos serviços prestados resultará em uma pontuação final, correspondente a um intervalo, do qual se obterá a glosa a ser aplicada à fatura, conforme quadro abaixo:

Intervalo de pontuação	Percentual de Glosa da Fatura
Até 30 pontos	0
De 31 a 40 pontos	10%
De 41 a 50 pontos	15%
De 51 a 60 pontos	20%
De 61 a 70 pontos	25%
A partir de 71 pontos	30 %

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



Documento assinado eletronicamente por **JULIANE ROSA DE OLIVEIRA - Matr.0197859-4, Técnica de Atividades do Meio Ambiente**, em 22/03/2024, às 17:34, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **RICARDO RORIZ - Matr.0183972-1, Superintendente de Administração Geral**, em 22/03/2024, às 18:30, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:  
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)  
verificador= **136658374** código CRC= **F429B8D8**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"  
SEPN 511, Bloco C, Edifício Bittar - Térreo - Bairro Asa Norte - CEP 70750-543 - DF  
Telefone(s): 3214-5670  
Site - [www.ibram.df.gov.br](http://www.ibram.df.gov.br)