

Termo de Referência 2/2023

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2023	170626-SUBSECRETARIA DE ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO	JULIANA MARIA TORELLY DE CARVALHO ALMEID	05/12/2023 18:48 (v 1.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
Não se aplica/Não se aplica		19995.108287/2023-92

1. Do Objeto

1. Contratação de serviço de coquetel, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

2.

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Catser	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Serviço de coquetel para recepção de delegados na reunião conjunta do G20, a se dar em 13 de dezembro de 2023, no Palácio do Itamaraty. Prazo de duração de 120 minutos.	1280	Unidade	350	R\$ 135,00	R\$ 47.250,00

3. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) dias contados do recebimento da Nota de Empenho na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

4. O custo estimado total da contratação é de R\$ 47.250,00 (quarenta e sete mil duzentos e cinquenta reais) conforme custos unitários apostos na tabela acima.

2. Fundamentação e Descrição da Necessidade

1. O Brasil assumirá, em 1º de dezembro de 2023, a presidência do Grupo dos 20 – G20, principal fórum global de cooperação econômica e financeira, reunindo representantes das maiores economias do mundo em mais de uma centena de reuniões ao longo de 2024.

2. Nos termos do Decreto nº 11.561/2023, os trabalhos do G20 são desenvolvidos por meio de duas trilhas: a Trilha de Finanças, cuja coordenação é exercida pela Secretaria de Assuntos Internacionais do Ministério da Fazenda (SAIN/MF), e a Trilha de Sherpas, coordenada pela Secretaria de Assuntos Econômicos e Financeiros do Ministério das Relações Exteriores (SAEF/MRE).

3. Habitualmente as reuniões dessas trilhas ocorrem separadamente, visto que tratam de assuntos diferentes. Todavia, para a abertura dos trabalhos da Presidência Brasileira do G20, as primeiras reuniões de Sherpas e de Finanças ocorrerão na mesma semana, no Palácio do Itamaraty, em Brasília, de forma que em 11 e 12 de dezembro reunir-se-ão os delegados da Trilha de Sherpas, em seguida, em 13 de dezembro, estes serão acompanhados pelos delegados da Trilha de Finanças e, por fim, em 14 e 15 de dezembro os delegados da Trilha de Finanças estarão reunidos para encerrar os trabalhos.
4. De acordo com a Circular Administrativa enviada aos países membros e convidados pelo MRE e MF, a estimativa é de que, no dia 13 de dezembro, estejam presentes na reunião conjunta aproximadamente 350 participantes, na seguinte configuração: 4 delegados da Trilha de Sherpas dos 20 países membros; 4 delegados dos Ministérios de Finanças dos 20 países membros; 4 delegados dos Bancos Centrais dos 20 países membros; 3 representantes de 18 Organismos Internacionais participantes; 3 representantes de 8 países convidados; 32 integrantes da presidência brasileira.
5. Ainda, de acordo com a Circular Administrativa supracitada, ao fim do dia 13 de dezembro, haverá uma recepção aos delegados participantes com apresentação cultural a ser contratada pelo MRE, a fim de integrar as delegações envolvidas. Importante reforçar que este tipo de recepção é costumeiro nas reuniões do G20 e se trata de uma grande oportunidade para que os delegados conheçam parte da cultura do país que presidirá o grupo pelo próximo ano e também estreitem as relações com as demais delegações.
6. Nesse sentido, entende-se ser apropriado a disponibilização de serviço de coquetel aos participantes do evento social, apenas pelo prazo de 120 minutos, considerando tratar-se do encerramento de um dia inteiro de reuniões conjuntas.

3. Descrição da Solução

1. Trata-se de fornecimento de serviços de coquetel volante, no dia 13 de dezembro de 2023, para 350 convidados, no Palácio do Itamaraty, com duração de 120 minutos.
2. O evento será realizado na entrada da Sala Brasília. A previsão é de início às 18h, todavia a contratada deverá ter flexibilidade para eventuais atrasos que vierem a ocorrer.
3. O serviço inclui garçons em traje de gala e todos os materiais necessários (mesas, toalhas, pratarias, réchauds, guardanapos, talheres, etc.) com qualidade compatível com eventos de porte internacional.
4. O Contratante poderá escolher os itens do cardápio a ser servido, tendo como sugestão os itens do **ANEXO I**, bem como solicitar outras sugestões para a Contratada.

4. Requisitos da Contratação

1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
 - 1.1. O óleo de cozinha utilizado deverá ser recolhido pela Contratada, sendo proibido que este seja despejado na rede de esgoto do Palácio do Itamaraty.
 - 1.2. O descarte do lixo gerado deverá observar as regras de reciclagem.
2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.
3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas: trata-se de serviço não continuado, a ser prestado unicamente por um dia.

5. Modelo de Execução Contratual

1. O prazo de execução dos serviços será de um dia, em 13 de dezembro de 2023, com início do coquetel às 18h e duração de 120 minutos.
2. Os serviços serão prestados no hall de acesso à Sala Brasília, no Palácio do Itamaraty.
3. A execução contratual observará o fluxo abaixo:
 - 3.1. A contar do envio da Nota de Empenho, a Contratada terá 2 dias para enviar proposta de cardápio, a ser aprovada pela equipe de fiscalização.
 - 3.2. Com o objetivo de adequação dos serviços, poderão ser exigidas degustações para aprovação dos cardápios, em data e local a serem estabelecidos pela Fiscalização, com ônus para a Contratada.
4. O transporte dos alimentos deverá ser feito em veículo utilitário em estado impecável de limpeza, com compartimentos apropriados para este tipo de serviço, conforme legislação sanitária vigente.
5. O preparo dos alimentos e das bebidas deverá atender às seguintes exigências:

- 5.1. Deverão ser utilizados insumos de primeira qualidade na preparação de todos os alimentos.
- 5.2. Todos os tipos deverão ter tamanhos e aspectos compatíveis ao recomendado para servir coquetel.
- 5.3. As bebidas deverão ser entregues na temperatura própria para o consumo imediato.
- 5.4. Não deverão ser utilizados amaciantes de carne, bicarbonato de sódio, vinagre nem outros ingredientes para acelerar o cozimento dos alimentos.

6. Materiais a Serem Disponibilizados

1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

- Pratos e talheres.
- Guardanapos de papel liso e de 1ª qualidade.
- Réchauds de tamanhos variados.
- Suqueiras.
- Travessas, bandejas de inox ou prata.
- Jarras térmicas.
- Taças de vidro ou cristal para espumante e vinho
- Taças de vidro ou cristal para água, suco e refrigerante.
- Gelo e isopor.
- Toalhas para forragem das mesas e/ou pranchões.
- Fornos e/ou fogões.
- Adoçante e açúcar.

7. Informações Relevantes para a Proposta

1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:
 - 1.1. A estimativa é de participação de 350 participantes.
 - 1.2. A duração do evento é de 120 minutos.
2. Para o evento, os itens do cardápio deverão ser servidos por garçons/garçonetes.
3. O quantitativo de funcionários a ser disponibilizado (maitres, garçons, copeiros, cozinheiros e auxiliares de cozinha), para o evento de coquetel, deverá ser compatível com o público previsto no coquetel.
4. Os funcionários da Contratada deverão apresentar-se devidamente aseados, com uniformes limpos, sapatos engraxados, barbeados, cabelos limpos e aparados (homens) / presos (mulheres), unhas cortadas e limpas.
5. Considerando que se trata de evento realizado para participantes estrangeiros, é recomendável que a equipe designada para o evento tenha noções básicas da língua inglesa.
6. A composição dos uniformes de cada profissional deverá ser a tradicionalmente utilizada em serviços similares.
7. A proposta de cardápio se encontra listada no **ANEXO I**.

8. Modelo de Gestão do Contrato

1. Rotinas de Fiscalização Contratual

- 1.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).
- 1.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).
- 1.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).
 - 1.3.1. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

- 1.3.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).
- 1.4. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato. (Lei nº 14.133/2021, art. 118).
- 1.4.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade (IN 5, art. 44, §1º).
- 1.5. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).
- 1.6. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).
- 1.7. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).
- 1.7.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).
- 1.8. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).
- 1.9. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).
- 1.10. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.
- 1.11. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

2. Dos Critérios de Aferição e Medição para Faturamento

- 2.1. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 2.1.1. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 2.1.2. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

3. Do Recebimento

- 3.1. Os serviços serão recebidos definitivamente ao final da prestação do serviço, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo as seguintes diretrizes:
- 3.1.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 3.1.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 3.1.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 3.2. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

9. Forma e Critérios de Seleção

1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço.

2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no artigo 68 da Lei n.º 14.133/2021.
3. Os critérios de habilitação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor são aqueles dispostos no artigo 69 da Lei n.º 14.133/2021.

10. Adequação Orçamentária

1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.
2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:
 - 2.1. Gestão: 170626
 - 2.2. Fonte de recursos:0001
 - 2.3. Programa de Trabalho: 46101.04.122.0032.2000.MF00
 - 2.4. Elemento da despesa: 33.90.39

1. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

JULIANA MARIA TORELLY DE CARVALHO ALMEIDA

Integrante Técnico



Assinou eletronicamente em 01/12/2023 às 18:19:41.

ANTONIO COTTAS DE JESUS FREITAS

Autoridade Requisitante

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo I - Copiar.pdf (104.25 KB)

Anexo I - Anexo I - Copiar.pdf

ANEXO I
SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Empratados (3 opções)
Terrine de legumes;
Camarões ao vapor (com molho tártaro, de raiz forte, de agrião etc.);
Medalhões de lagosta (com molho de raiz forte, de agrião etc.);
Casquinhas de siri;
Panquecas (de espinafre e ricota, de ricota e nozes etc.);
Ravioli de espinafre e ricota;
Risoto (funghi, limão siciliano, palmito pupunha com camarão, carne seca com queijo coalho),
Mini-moranga recheada (carne seca, camarões etc.).
Salgados quentes (6 opções)
Caldinho de feijão;
Mini-acarajés;
Mini-tapiocas com carne de sol e queijo coalho;
Mini-esfirras;
Mini-bruschettas (mussarela de búfala e tomate seco, frango com cogumelos etc.);
Mini quiches (de salmão, queijo de cabra, shiitake, abobrinha, camarão, alho-poró, lorraine etc.),
Dadinhos de queijo coalho e tapioca com geleia de pimenta;
Polenta com mousse de bacalhau;
Barquetes (siri, camarão, palmito, carne de sol e confit de abóbora etc.),
Isclas de peixe ou camarões empanados (molho tártaro, de raiz forte, de agrião etc.);
Folheadinhos (de anchovas, cebola, queijo brie, lombo defumado etc.);]
Barquetes (de siri, camarão, palmito etc.);
Canapés gratinados de cebola e queijo;
Cubinhos de carne-de-sol assada.
Salgados frios (6 opções)
Canapés (de salaminho, ricota com nozes, ricota com agrião, roquefort, pepino japonês, aspargos, anchovas, carpaccio, salmão, patê etc.);
Camarão ao vapor (com molho tártaro, de raiz forte, de agrião etc.);
Rolinhos de surubim (com molho de raiz forte);
Rolinhos de presunto de Parma;
Mousses frias com torradas (alcachofra com pistache, berinjela, mostarda com queijo Minas e gergelim etc.);
Mini saladinha caprese
Bolinhas de queijo cobertas com ervas finas, páprica doce, castanha de caju e gergelim.
Bebidas
Água sem gás e com gás
2 variedades de suco da fruta - com açúcar
2 variedades de suco da fruta - sem açúcar

2 variedades de refrigerante normal
2 variedades de refrigerante sem açúcar
Outros
Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira, mesas, toalhas, etc.).
O Contratante fornecerá vinho e espumante. O contratado deverá disponibilizar garçons e taças para as referidas bebidas.