



MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE
INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE
DIVISÃO DE LICITAÇÕES

EQSW 103/104, Bloco "C", Complexo Administrativo - Setor Sudoeste - Bairro Setor Sudoeste - Brasília - CEP 70670350

Telefone: (61) 2028-9411

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para a contratação de empresa especializada no fornecimento, sob demanda, de serviços de alimentação e eventos, a fim de atender às necessidades do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

GRUPO 01						
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO/ MÁXIMO ESTIMADO (R\$)	VALOR MÁXIMO ESTIMADO (R\$)
1	Auxiliar de serviços gerais	Profissional capacitado em atividades de montagem, desmontagem, transporte, remoção, ajuste de layout, movimentação e remanejamento de mobiliário, stands, tendas, equipamentos diversos, divisórias, caixas diversas, pacotes diversos, material de consumo, papéis, material gráfico e outras atividades correlatas que forem demandadas. DIÁRIA DE 8H.	Diária	15	210,00	3.150,00
2	Brigadista	Brigadista para o período diurno, sendo profissionais com qualificação técnica comprovada e capacitados para atuar na prevenção, abandono de área, combate a princípio de incêndio e prestação de primeiros socorros. Atender com presteza ao alarme de incêndio, investigar possíveis sinais de princípio de incêndio, combater o fogo no seu início com recursos apropriados, retirar pessoas rapidamente em caso de incêndio ou pânico, relatar imediatamente irregularidades e riscos encontrados em inspeções, acionar o Corpo de Bombeiros quando necessário prestando todo apoio de acordo com as normas técnicas e regulamentações, devidamente uniformizados, munidos de rádio e dos equipamentos necessários ao desempenho de suas	Diária	15	336,50	5.047,50

		funções. A cotação para esse item deverá ser para dupla. DIÁRIA DE 12H.				
3	Coordenador-Geral	<p>Deverá estar presente no evento, para executar as funções de coordenação e orientação de todas as ações para garantir a perfeita execução do evento, devendo possuir poder de decisão no momento de acionamento; responsabilizando-se em nome da CONTRATADA</p> <p>a) Coordenação de todas as atividades a serem realizadas durante o evento, através da supervisão dos serviços de fornecedores, bem como pelo controle de funções e atendimento permanente aos participantes, fazendo-se presente durante todo o período do evento da fase de montagem até a desmontagem;</p> <p>b) Supervisão da montagem e desmontagem do evento, incluindo a supervisão e implantação de todos os serviços contratados;</p> <p>c) Preparação, organização e distribuição de todo o material no local do evento -: crachás / certificados / impressos / pastas / brindes / sinalização e outros;</p> <p>d) Coordenação da montagem das salas para as sessões plenárias, simpósios, mesas redondas, sala dos palestrantes e convidados e da sala de imprensa;</p> <p>j) Controle da hospedagem e supervisão dos demais coordenadores do esquema de transporte;</p> <p>DIÁRIA DE 8H.</p>	Diária	100	351,40	35.140,00
4	Designer Gráfico	<p>Profissional com experiência em criação de homepage, criação de identidade visual, produção de peças de divulgação/promocionais /sinalização e manipulação de arquivos gráficos; ENTENDE-SE A UNIDADE PROJETO COMO O EVENTO E SEUS PRODUTOS. PRAZO DE ENTREGA: MÍNIMO 15 DIAS, A CONTAR DA CONTRATAÇÃO.</p>	Projeto	20	1.915,00	38.300,00
5	Diagramador	<p>Profissional com experiência em diagramação e preparação de peças para publicação digital e produção gráfica; PROJETO: ATÉ 100 PÁGINAS TOTAIS. SEJA PRODUTO ÚNICO IMPRESSO, TAIS COMO LIVROS, RELATÓRIOS, GUIAS, MANUAIS ETC. OU SOMADO AOS ROJETOS DIGITAIS. PRAZO DE ENTREGA ATÉ 30 DIAS, A PARTIR DA CONTRATAÇÃO.</p>	Projeto	30	2.720,00	81.600,00
6	Facilitador Gráfico	Desenhista capacitado em ouvir, interpretar, resumir e transmitir em	Diária	100	625,00	62.500,00

		desenho as informações que estão sendo discutidas, geradas e trabalhadas durante as reuniões. Profissional deve possuir a habilidade em desempenhar várias tarefas simultaneamente, assim como atuar em improviso e dinâmica acelerada de captação de conteúdo para a transmissão da interpretação gráfica de forma correta e concisa. DIÁRIA DE 8H.				
7	Ilustrador Gráfico	<p>Profissional capacitado em criar ilustrações e peças de arte para serem usadas como parte de um design/projeto gráfico. Deverá ilustrar, vetorizar, diagramar e tratar imagens, atuando, com desenho (ou demais técnicas) manual ou digital, desde que originais ou com direitos de uso garantidos. As ilustrações deverão acompanhar, explicar, interpretar, acrescentar informação, sintetizar ou até simplesmente decorar um texto e/ou projeto designado. As criações deverão ser de posse do Órgão demandante e serem utilizadas em peças da instituição com as devidas referências. ENTENDE-SE POR PROJETO UM PRODUTO ÚNICO E SUAS NECESSIDADES.</p> <p>CONSIDERANDO, QUANDO PRODUTO IMPRESSO, ATÉ 60% DE ILUSTRAÇÕES - DESDE QUE O PROJETO TOTAL NÃO ULTRAPASSE 100 PÁGINAS.</p> <p>PRAZO DE ENTREGA DE ATÉ 30 DIAS APÓS O RECEBIMENTO DE MATERIAL DE COMPOSIÇÃO OU DIRECIONADOR DE TRABALHO.</p>	Projeto	30	5.000,00	150.000,00
8	Relator	Profissional, com conhecimento técnico, capacitado a recolher os acontecimentos, falas, depoimentos e discussões entre os participantes do evento, transcrevendo-os para um campo visual afim de formalizar o relatório final. ENTREGA DO PRODUTO FINAL: MÍNIMO 10 DIAS. DIÁRIA DE 8H.	Diária	60	452,50	27.150,00
9	Técnico / Operador de Som	Profissional com experiência em operar som; DIÁRIA DE 8H.	Diária	100	235,00	23.500,00
10	Técnico/Operador em Informática	Deverá ter bons conhecimentos no Windows XP Profissional, Internet Explorer e Office da última versão, bem como em rede wireless e hardware; DIÁRIA DE 8H.	Diária	30	190,00	5.700,00
11	Auditório/Sala de trabalho - 20 pax	Locação de espaço para até 20 pessoas nos formatos, escola, em "U", auditório ou espinha de peixe, conforme a necessidade do evento;	Diária	50	3.250,00	162.500,00
12	Auditório/Sala de trabalho - 60 pax	Locação de espaço para até 60 pessoas nos formatos, escola, em "U",	Diária	120	4.500,00	540.000,00

		auditório ou espinha de peixe, conforme a necessidade do evento				
13	Auditório/Sala de trabalho - 100 pax	Locação de espaço para até 100 pessoas nos formatos, escola, em “U”, auditório ou espinha de peixe, conforme a necessidade do evento;	Diária	50	6.000,00	300.000,00
14	Auditório/Sala de trabalho - 150 pax	Locação de espaço para até 150 pessoas nos formatos, escola, em “U”, auditório ou espinha de peixe, conforme a necessidade do evento;	Diária	15	8.250,00	123.750,00
15	Sala de Apoio - II - até 10 pessoas	Espaço físico com conforto, em diversos formatos, e em condições adequadas para a instalação de equipamentos de áudio, vídeo, mobiliário, e demais estruturas necessárias para execução do evento.	Diária	200	2.400,00	480.000,00
16	Sala de Apoio - II - até 20 pessoas	Espaço físico com conforto, em diversos formatos, e em condições adequadas para a instalação de equipamentos de áudio, vídeo, mobiliário, e demais estruturas necessárias para execução do evento.	Diária	30	3.650,00	109.500,00
17	Apartamento Simples - Turístico	Diária com café da manhã, com acessibilidade para portadores de necessidades especiais;	Diária	3200	160,75	514.400,00
18	Apartamento Duplo - Turístico	Diária com café da manhã, com acessibilidade para portadores de necessidades especiais;	Diária	500	246,42	123.210,00
19	Apartamento Simples - Superior	Diária com café da manhã, com acessibilidade para portadores de necessidades especiais;	Diária	300	540,00	162.000,00
20	Apartamento Duplo - Superior	Diária com café da manhã, com acessibilidade para portadores de necessidades especiais;	Diária	100	645,00	64.500,00
21	Água Mineral – Garrafão de 20L	Garrações de água mineral de 20 litros e copos descartáveis tipo para uso em bebedouro. No preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos	Unidade	60	34,95	2.097,00
22	Água Mineral Garrafas – 300 ml	Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml;	Unidade	1000	7,00	7.000,00
23	Almoço/Jantar (Tipo 1)	Sugestão: 1 suco de frutas; 2 frutas; 1 sanduiche frio, 1 opção doce: biscoito, bolo ou rosca; b) Salada: 2 opções - vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Guarnições: 3 opções - arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc), feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc), batata assada, legumes sauté, legumes cozidos; d) Pratos principais: 2 opções - bife acebolado grelhado, frango com	Por pessoa	1300	150,00	195.000,00

		legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado; e) Sobremesas: 2 opções - salada de frutas, gelatina, frutas; f) Bebidas: 2 opções de cada - refrigerante, suco de fruta ou água com ou sem gás de 300ml. SEMPRE CONSIDERAR OPÇÕES VEGANAS E ZERO AÇÚCAR. PARA EVENTOS COM MAIS DE 1 (UM) DIA DE DURAÇÃO, VARIAR OS CARDÁPIOS DIÁRIOS. INCLUSO MÃO DE OBRA E UTENSÍLIOS.				
24	Almoço/Jantar (Tipo 2)	Sugestão: a) Entrada: salpicão de frango, salada russa, salada tropical e maionese de legumes, salada de mariscos; b) Pratos principais: 3 opções - medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho c) Guarnições: 04 (quatro) opções - arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga, feijões variados com ou sem acréscimos de farinha e carnes; mostarda, estrogonofê de filé, supremo de frango, peito de peru; d) Sobremesas: 2 opções - sorvete com cobertura, salada de frutas com chantilly, pudim de leite, pavê, torta de frutas; e) Bebidas: 4 opções - refrigerante, suco de fruta, água com ou sem gás, ou coquetel de frutas sem álcool 300ml. SEMPRE CONSIDERAR OPÇÕES VEGANAS E ZERO AÇÚCAR. INCLUSO MÃO DE OBRA E UTENSÍLIOS.	Por pessoa	1000	150,00	150.000,00
25	Brunch	Sugestão a) Bebidas: café, chá, suco de fruta (02 tipos), refrigerante (2 tipos); b) Comidas: frutas frescas fatiadas (melão, melancia, manga, kiwi, etc), queijos variados (maasdã, provolone, parmesão, etc), presunto cru, salmão defumado, sanduichinhos de peru defumado e de tomate seco com mussarela de búfala, strudel de palmito com mussarela, salada verde com bacon, torradas, lascas de parmesão e figo fresco, salada de alface americana com berinjela, azeitona preta e passas, mousse de ricota com maracujá e molho de mostarda a parte, cesta de pães, massa e tortas salgadas: penne com molho de espinafre, espaguete ao sugo, raviolo de queijo com molho de gorgonzola, torta de frango com catupiry, torta de carne seca com abóbora, torta de palmito, etc. Sobremesa: bolo de casamento (pão de ló recheado com creme e morangos fresco), tortinhas individuais de frutas variadas, bem casados, doce de leite, mousses variadas. SEMPRE CONSIDERAR OPÇÕES	Por pessoa	200	87,50	17.500,00

		VEGANAS E ZERO AÇÚCAR. PARA EVENTOS COM MAIS DE 1 (UM) DIA DE DURAÇÃO, VARIAR OS CARDÁPIOS DIÁRIOS. INCLUSO MÃO DE OBRA E UTENSÍLIOS.				
26	Coffee Break (Tipo 1)	Sugestão: a) Bebidas: café, chá, suco de fruta (02 tipos), refrigerante (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light); b) Comidas: até 6 (seis) opções - pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, mini sonhos, mini croissants de queijo, mini croissants com ervas finas, mini croissants com gergelim e catupiry, mini sanduíche natural, mini bom-bocado, mini pudim, mini pizzas, mini rabanadas, empadinha de frango, pastel de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, mini canapé. Frutas da estação laminadas ou salda de frutas. SEMPRE CONSIDERAR OPÇÕES VEGANAS E ZERO AÇÚCAR. INCLUSO MÃO DE OBRA E UTENSÍLIOS.	Por pessoa	1500	55,00	82.500,00
27	Coffee Break (Tipo 2)	Sugestão: a) Bebidas: chocolate quente, capuccino, café, chá, suco de frutas (03 tipos), refrigerantes (02 tipos tradicionais e 02 tipos diet/light); Comidas: até 10 opções - pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, mini sonhos, mini croissants de queijo, mini croissants com ervas finas, mini croissants com gergelim e catupiry, mini sanduíche natural, mini bom-bocado, mini pudim, mini pizzas, mini rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, mini canapé. Frutas da estação laminadas ou salda de frutas.	Por pessoa	1000	52,50	52.500,00

		SEMPRE CONSIDERAR OPÇÕES VEGANAS E ZERO AÇÚCAR. INCLUSO MÃO DE OBRA E UTENSÍLIOS.				
28	Garrafa de Café	Garrafas térmicas com café com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;	Unidade	150	27,24	4.086,00
29	Marmitex	Sugestão: a) Salada variada - servida separada; b) Guarnição: Arroz, feijão, macarrão, purê de batatas, seleta de legumes, farofa, etc; c) Proteína: carne cozida, bife acebolado, frango grelhado, frango assado, frango ao molho, lingüiça assada, ovos cozidos, etc; d) Sobremesa: fruta da estação. Sempre considerar opções veganas. Considerar opções variadas quando mais de 1 (um) dia de evento. CONSIDERAR OPÇÕES APROPRIADAS, MANTENDO A PROPORÇÃO, QUANDO REFERENTE À EVENTOS DE SAÍDAS DE CAMPO PARA AÇÕES DE COMBATE, PREVENÇÃO, FISCALIZAÇÃO.	Unidade	500	30,00	15.000,00
30	Petit Four	Mínimo 8 (oito) opções. Sugestão: Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, nata, pequenos recheados com geléias, casadinho com goiabada, leite condensado, gravatinha, bambolê, coco flocos, mentirinha, sequilho, cocadinha, bolos diversos, entre outros. SEMPRE CONSIDERAR OPÇÕES ZERO AÇÚCAR. INCLUSO MÃO DE OBRA E UTENSÍLIOS.	Por pessoa	300	35,00	10.500,00
31	Água Mineral – Garrafão de 20L	Garrafões de água mineral de 20 litros e copos descartáveis tipo para uso em bebedouro. No preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos	Unidade	350	33,47	11.714,50
32	Água Mineral Garrafas – 300 ml	Água mineral, sem gás, em garrafas individuais, 300 ml;	Unidade	2500	9,50	23.750,00
33	Almoço/Jantar (Tipo 1)	Sugestão: a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com; b) Salada: 2 opções - vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Guarnições: 3 opções - arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc), feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc), batata assada, legumes sauté, legumes cozidos; d) Pratos principais: 2 opções - bife acebolado grelhado, frango com legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado; e) Sobremesas: 2 opções - salada de frutas, gelatina,	Por pessoa	4500	156,00	702.000,00

		frutas; f) Bebidas: 2 opções de cada - refrigerante, suco de fruta ou água com ou sem gás de 300ml. SEMPRE CONSIDERAR OPÇÕES VEGANAS E ZERO AÇÚCAR. PARA EVENTOS COM MAIS DE 1 (UM) DIA DE DURAÇÃO, VARIAR OS CARDÁPIOS DIÁRIOS. INCLUSO MÃO DE OBRA E UTENSÍLIOS.				
34	Almoço/Jantar (Tipo 2)	<p>Sugestão: a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com; b) Salada: 2 opções - vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Guarnições: 3 opções - arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc) b)</p> <p>Pratos principais: 3 opções - medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho mostarda, estrogonofe de filé, supremo de frango, peito de peru; c) Guarnições: 04 (quatro) opções - arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga, feijões variados com ou sem acréscimos de farinha e carnes; d) Sobremesas: 2 opções - sorvete com cobertura, salada de frutas com chantilly, pudim de leite, pavê, torta de frutas; e)</p> <p>Bebidas: 4 opções - refrigerante, suco de fruta, água com ou sem gás, ou coquetel de frutas sem álcool 300ml. SEMPRE CONSIDERAR OPÇÕES VEGANAS E ZERO AÇÚCAR. PARA EVENTOS COM MAIS DE 1 (UM) DIA DE DURAÇÃO, VARIAR OS CARDÁPIOS DIÁRIOS. INCLUSO MÃO DE OBRA E UTENSÍLIOS.</p>	Por pessoa	2500	169,50	423.750,00
35	Brunch	<p>Sugestão: a) Bebidas: café, chá, suco de fruta (02 tipos), refrigerante (2 tipos); b) Comidas: frutas frescas fatiadas (melão, melancia, manga, kiwi, etc), queijos variados (maasã, provolone, parmesão, etc), presunto cru, salmão defumado, sanduichinhos de peru defumado e de tomate seco com mussarela de búfala, strudel de palmito com mussarela, salada verde com bacon, torradas, lascas de parmesão e figo fresco, salada de alface americana com berinjela, azeitona preta e passas, mousse de ricota com maracujá e molho de mostarda a parte, cesta de pães, massa e tortas salgadas: penne com molho de espinafre, espaguete ao sugo, raviole de queijo com molho de gorgonzola, torta de frango com catupiry, torta de carne seca com abóbora, torta de palmito, etc.</p> <p>Sobremesa: bolo de casamento (pão de ló recheado com creme e morangos fresco), tortinhas individuais de frutas</p>	Por pessoa	300	140,00	42.000,00

		variadas, bem casados, doce de leite, mousses variadas. SEMPRE CONSIDERAR OPÇÕES VEGANAS E ZERO AÇÚCAR. INCLUSO MÃO DE OBRA E UTENSÍLIOS.				
36	Coffee Break ou weelcome coffe (Tipo 1)	<p>Sugestão: a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com; b) Salada: 2 opções - vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Guarnições: 3 opções - arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc) b)</p> <p>Comidas: até 6 (seis) opções - pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, mini sonhos, mini croissants de queijo, mini croissants com ervas finas, mini croissants com gergelim e catupiry, mini sanduíche natural, mini bom-bocado, mini pudim, mini pizzas, mini rabanadas, empadinha de frango, pastel de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, mini canapé. Frutas da estação laminadas ou salda de frutas. SEMPRE CONSIDERAR OPÇÕES VEGANAS E ZERO AÇÚCAR. PARA EVENTOS COM MAIS DE 1 (UM) DIA DE DURAÇÃO, VARIAR OS CARDÁPIOS DIÁRIOS. PARA EVENTOS COM MAIS DE 1 (UM) DIA DE DURAÇÃO, VARIAR OS CARDÁPIOS DIÁRIOS. INCLUSO MÃO DE OBRA E UTENSÍLIOS.</p>	Por pessoa	4500	76,80	345.600,00
37	Coffee Break ou weelcome coffe (Tipo 2)	<p>Sugestão: a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com; b) Salada: 2 opções - vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções; c) Guarnições: 3 opções - arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc)</p> <p>Comidas: até 10 opções - pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, mini sonhos, mini croissants de queijo, mini croissants com ervas finas, mini croissants com gergelim e catupiry, mini sanduíche natural, mini bom-bocado, mini pudim, mini pizzas,</p>	Por pessoa	1500	70,00	105.000,00

		<p>míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé. Frutas da estação laminadas ou salda de frutas. SEMPRE CONSIDERAR OPÇÕES VEGANAS E ZERO AÇÚCAR. INCLUSO MÃO DE OBRA E UTENSÍLIOS.</p>				
38	Garrafa de Café	Garrafas térmicas com café com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;	Litro	350	38,00	13.300,00
39	Garrafa de chá	Garrafas térmicas com chá com capacidade de 1 litro com copos descartáveis, açúcar e adoçante em sachês pelo período dos eventos;	Litro	250	36,50	9.125,00
40	Petit Four	<p>Mínimo 8 (oito) opções. Sugestão:</p> <p>Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, nata, pequenos recheados com geléias, casadinho com goiabada, leite condensado, gravatinha, bambolê, coco flocos, mentirinha, sequilho, cocadinha, bolos diversos, entre outros. SEMPRE CONSIDERAR OPÇÕES ZERO AÇÚCAR. INCLUSO MÃO DE OBRA E UTENSÍLIOS.</p>	Por pessoa	500	39,00	19.500,00
41	<p>Equipamento / profissionais de sonorização e gravação completa para ambiente externo/interno, evento de médio porte (até 70 participantes)</p> <p>KIT SONORIZAÇÃO</p>	<p>A sonorização completa será composta pelos itens: Mesa de som digital de mínimo 16 canais. Equalizadores; Processador cd player md microfones sem fio - até 2 microfones com fio - até 3 direct box ativo e ou passivos monitores simples 1x15- titanium caixas de som 2x15+ti altas caixas de som sub graves 2x18 racks amplificação de 2000 watts A/C estabilizado em voltagem adequada. Manter equipe de assistência técnica durante o evento;</p>	Unidade/dia	150	2.250,00	337.500,00
42	<p>Equipamento / profissionais de sonorização e gravação completa para ambiente externo/interno, evento de médio porte (até 100 participantes)</p>	<p>A sonorização e gravação de reuniões composta no mínimo pelos equipamentos : Mesa de som digital de mínimo 16 canais. Equalizadores; Processador cd player md microfones sem fio - até 2 microfones com fio - até 3 direct box ativo e ou passivos monitores simples 1x15- titanium caixas de som 2x15+ti altas caixas de som sub graves 2x18 racks amplificação de 2000 watts A/C estabilizado em voltagem adequada, bem como seus periféricos e todo o cabeamento. Fornecer os profissionais necessários para o perfeito</p>	Unidade/dia	20	2.000,00	40.000,00

		funcionamento do sistema de sonorização e gravação;				
43	Microfone	Microfone sem fio;	Unidade/dia	200	55,00	11.000,00
44	Pedestal	Pedestal tipo girafa para microfone;	Unidade/dia	10	37,50	R\$375,00
45	Projeto de Multimídia res. Nativa WXGA (1024 x 1728), 3.000 Ansi Lúmens	MSistema de projeção LCD, resolução Nativa WXGA (1024 x 1728), resolução suportada XGA (1600 x 1200)- 3000 Ansi Lúmens.	Unidade/dia	100	550,00	55.000,00
46	Projeto de Multimídia res. Nativa WXGA (1024 x 1728), 5.000 Ansi Lúmens	Sistema de projeção LCD, resolução Nativa WXGA (1024 x 1728), resolução suportada XGA (1600 x 1200)- 5000 Ansi Lúmens.	Unidade/dia	10	607,50	6.075,00
47	Tela para Projeção 1,80x2,40	Retrátil, altura variável, fundo com napa preta e superfície de projeção BRANCA, e fornecida com tripé em aço;	Unidade/dia	100	650,00	65.000,00
48	Tela para Projeção 4,00x3,00	Retrátil, altura variável, fundo com napa preta e superfície de projeção BRANCA, e fornecida com tripé em aço;	Unidade/dia	10	450,00	4.500,00
49	Access Point Wireless (Ponto de acesso sem fio)	Serviço disponibilizado no local do evento, já incluso os serviços de provedor;	Ponto/dia	100	150,00	15.000,00
50	Computador Notebook	Configuração Mínima: Processador de 2.5 GHz, Memória RAM: 2 GB, Disco rígido (HD): 320 GB, Unidade óptica: Gravador de DVD/CD, 04 Interfaces USB Traseira e 02 Frontais, Placa de rede: Integrada 10/100 Mbit, wireless 801.11, com monitor mínimo de 15 polegadas; Softwares - Windows 7 ou superior, IExplorer e Office ou Sistema Linux, Mozilla Firefox e Broffice Última Versão e Completo, instalados, aplicativos ZIP, acrobat reader e flash reader;	Unidade/dia	120	116,70	14.004,00
51	Impressora Laser colorida	Com papel e tonner; no valor cotado para locação da impressora laser, deverá estar incluso o fornecimento do tonner de impressão para no mínimo 5.000 (cinco mil) impressões. A velocidade de impressão deverá ser de no mínimo 22 (vinte e duas) impressões por minuto com possibilidade de frente-verso;	Unidade/dia	100	291,00	29.100,00
52	Nobreak	Bivolt automático (mono - modelo 2,2 kVA), 10 tomadas padrão NBR14136, True serial RS-232 (acompanha cabo), Tipo engate rápido para expansão de autonomia, Estabilizador interno: com 4 estágios de regulação, Filtro de linha interno. Autoteste, Autodiagnóstico de baterias, Recarga	Unidade/dia	30	90,95	2.728,50

		automática das baterias, conector do tipo engate rápido para expansão de autonomia, inversor sincronizado com a rede (sistema PLL), controle de largura e amplitude, DC Start, leds que indicam as condições do nobreak, saída para comunicação inteligente, Software para gerenciamento de energia.				
53	Ponteira laser com passador de slides para Computador	Integra laser, com funções de avançar e retroceder slides com tecnologia sem fio;	Unidade/dia	100	35,00	3.500,00
54	Tablet	Tablet com tela HD de tamanho mínimo de 10", sistema operacional Android ou IOS última versão, memória RAM de, no mínimo, 3GB, placa de rede wireless e bateria de, pelo menos, 7.000 mAh.	Unidade/dia	10	102,73	1.027,30
55	Bebedouro elétrico de chão	Bebedouro para garrafão de 10 ou 20 litros, de chão, que produza no mínimo 1,9 litros de água gelada por hora (temperatura ambiente 32°C). Gabinete e torneiras confeccionados em plástico de alta resistência, com sistema de refrigeração através de compressor;	Unidade/dia	30	800,00	24.000,00
56	Totem de energia	Torre de energia com, no mínimo, 6 saídas.	Unidade/dia	100	270,00	27.000,00
57	Tenda Fechada - 10X10 -Pé direito 2,50m	Ser moduláveis com vãos livres e lonas impermeáveis, anti-chama e black-out, com estrutura em perfil de alumínio;	Unidade/dia	10	2.100,00	R21.000,00
58	Tripé	Tripé para banners, cor preta e com estrutura reforçada	Unidade/dia	60	51,00	3.060,00
59	Ventilador	Tipo Turbo Silêncio, mínimo de três velocidades com mínimo de 30 cm, de diâmetro;	Unidade/dia	100	150,00	15.000,00
60	Banner - impressão digital - Tipo 1	Confecção de banner, impressão digital em lona vinílica ou similar em policromia. Características: planicidade de superfície, acabamento superficial brilhante ou fosco, face branca e avesso cinza, com acabamento em madeira e ponteiros plásticos até 2m²	Unidade	80	260,00	20.800,00
61	Toalha para mesa	Toalha de mesa em tecido tipo cetim ou similar, outras cores;	Unidade/dia	100	41,13	4.113,00
62	Toalhas para mesas	Toalha de mesa em tecido tipo cetim ou similar, na cor branca;	Unidade/dia	100	50,57	5.057,00
63	Cadeira fixa	Cadeira de plástico pvc, com braço na cor branco;	Unidade/dia	500	9,00	4.500,00
64	Cadeira fixa com braço estofada	Cadeiras com braço, com encosto, estofadas em tecido ou similar;	Unidade/dia	100	30,50	3.050,00

65	Cadeira fixa sem braço estofada	Cadeiras sem braço, com encosto, estofadas em tecido ou similar;	Unidade/dia	300	38,00	11.400,00
66	Cadeira giratória com braço estofada	Cadeiras giratória com braço, com encosto, estofadas em tecido ou similar;	Unidade/dia	150	90,00	13.500,00
67	Mesa	Mesa branca quadrada, para 04 pessoas, em pvc;	Unidade/dia	100	12,00	1.200,00
68	Mesa de apoio	Mesas de apoio 50x80 cm mínimo, em madeira;	Unidade/dia	100	71,58	7.158,00
69	Mesa de reunião/diretora para 10 pessoas	Montada com material tipo pranchão em formato padronizado octanorme, com toalha em tecido para a mesa;	Unidade/dia	150	200,00	30.000,00
70	Mesa redonda	Mesa em madeira para até 4 pessoas, estando incluso no preço o móvel e a toalha;	Unidade/dia	30	130,00	3.900,00
71	Mesa redonda em madeira para até 8 lugares	Mesa em madeira para até 8 pessoas, estando incluso no preço o móvel e a toalha;	Unidade/dia	50	190,00	9.500,00
72	Painel Fixador	Painel modulável, com suporte para apoiar no chão (pés altos), revestido por cortiça, em ambos os lados, para fixação de tarjetas. Tamanho aproximado: montado: 1,80m (A) x 1,25m (L)	Unidade/dia	100	160,00	16.000,00
73	Caminhonete cabine dupla 4x4	Veículo automotor utilitário, tipo caminhonete cabine dupla 4x4, com no máximo 02 (dois) anos de fabricação ou 50.000 (cinquenta mil) quilômetros rodados, o que ocorrer primeiro, combustível diesel/biodiesel, quatro portas, câmbio manual, freio ABS nas quatro rodas, direção hidráulica, ar condicionado, vidro elétrico, cor branca, rádio, capacidade para no mínimo 05 (cinco) passageiros, potência do motor mínima de 120 CV, 04 (quatro) portas, transmissão mecânica manual com 05 (cinco) marchas sincronizadas à frente e 01 (uma) a ré, suporte para reboque e, tapetes, retrovisores laterais e demais equipamentos/acessórios de segurança e sinalização exigidos pelo CONTRAN.	Unidade/diária de 24 horas	50	2.000,00	100.000,00
74	Caminhonete cabine dupla 4x4 - HORA EXTRA	Veículo automotor utilitário, tipo caminhonete cabine dupla 4x4, com no máximo 02 (dois) anos de fabricação ou 50.000 (cinquenta mil) quilômetros rodados, o que ocorrer primeiro, combustível diesel/biodiesel, quatro portas, câmbio manual, freio ABS nas quatro rodas, direção hidráulica, ar condicionado, vidro elétrico, cor branca, rádio, capacidade para no mínimo 05 (cinco) passageiros, potência do motor	Unidade/horas	10	150,00	1.500,00

		mínima de 120 CV, 04 (quatro) portas, transmissão mecânica manual com 05 (cinco) marchas sincronizadas à frente e 01 (uma) a ré, suporte para reboque e, tapetes, retrovisores laterais e demais equipamentos/acessórios de segurança e sinalização exigidos pelo CONTRAN.				
75	Microônibus	Com capacidade mínima de 20 passageiros, tipo executivo com motorista, combustível e ar condicionado;	Unidade/diária de 10 horas	50	1.050,00	52.500,00
76	Microônibus—HORA EXTRA	Com capacidade mínima de 20 passageiros, tipo executivo com motorista, combustível e ar condicionado, hora extra;	Unidade/horas	5	280,00	1.400,00
77	Ônibus Executivo	Com capacidade de 46 passageiros, tipo executivo com motorista, combustível e ar condicionado;	Unidade/diária de 10 horas	5	1.862,80	9.314,00
78	Ônibus Executivo – HORA EXTRA	Com capacidade de 46 passageiros, tipo executivo com motorista, combustível e ar condicionado – hora extra;	Unidade/horas	5	283,40	1.417,00
79	Van - tipo I	Com capacidade de 20 passageiros, com motorista uniformizado, com celular e GPS, combustível e ar condicionado;	Unidade/diária de 10 horas	300	850,00	255.000,00
80	VAN - tipo I - HORA EXTRA	Com capacidade de 20 passageiros, com motorista uniformizado, com celular e GPS, combustível e ar condicionado;	Unidade/horas	10	140,00	1.400,00
81	Van tipo II	Com capacidade mínima para 12 passageiros, com motorista, combustível e ar condicionado. Adequada e adaptada para possíveis passageiros portadores de patologias especiais ou deficiência;	Unidade/diária de 10 horas	30	1.210,00	36.300,00
82	VAN - tipo II - HORA EXTRA	Com capacidade mínima para 12 passageiros, com motorista, combustível e ar condicionado. Adequada e adaptada para possíveis passageiros portadores de patologias especiais ou deficiência; HORA EXTRA	Unidade/horas	5	150,00	R\$ 750,00
83	Veículo Executivo	Com motorista, quatro portas, sedan, combustível, direção hidráulica, ar condicionado, motor 2.0.	Unidade/diária de 10 horas	30	440,00	13.200,00
84	Veículo Executivo – HORA EXTRA	Com motorista, quatro portas, sedan, combustível, direção hidráulica, ar condicionado, motor 2.0 - HORA EXTRA;	Unidade/horas	5	135,00	675,00
85	Veículo Popular	Com motorista uniformizado e com celular, 4 portas, combustível, direção hidráulica, ar condicionado	Unidade/diária de 10 horas	250	325,00	81.250,00

86	Veículo Popular - HORA EXTRA	Com motorista uniformizado e com celular, 4 portas, combustível, direção hidráulica, ar condicionado - HORA EXTRA	Unidade/horas	15	74,50	1.117,50
87	Apostilas	Impressão: laser colorida em papel branco sulfite A4, 75 g/m², frente e verso até 100 folhas. Acabamento: perfuração, encadernação em espiral para impressão de até 100 folhas, com capa e contracapa plástica transparente.	Unidade	1000	220,00	220.000,00
88	Bloco Simples p/ anotações – Tipo 1	Formato 15X21cm – 20 páginas, impresso em papel offset ou reciclado 75g/m2, Miolo 1/0 cores e capa e contracapa 4/0 cores;	Unidade	1000	29,50	29.500,00
89	Bolsa ecológica	Sacolas ecológicas “ecobag”, em lona crua 100% algodão, gramatura 390g/m; 13 fios de undume por cm; 11,5 fios de trama por cm; 22 Kjf/cm de tensão de ruptura; medidas 45cm/largura x 31cm/altura x 20cm/lombadas laterais e fundo, duas alças de ombro em fita 100% algodão de 40mm; sem fechamento e com 02 suportes de madeira embutidos, costurados nas extremidades superiores; impressão policromia numa face;	Unidade	1000	31,58	31.580,00
90	Boné	Modelo padrão, aba lisa, entretela padrão, com ajuste de tamanho e fechamento traseiro com uma fita plástica regulável. Aplicação de arte (sublimada ou silk-screen) em parte frontal 4x4 cores.	Unidade	100	52,50	5.250,00
91	Camiseta tradicional impressão frente e verso	Camiseta com malha 100% algodão, fio 30.1, cardada, gramatura 140, cores variadas ou cru - tamanhos todos os tamanhos, com policromia na frente ou verso;	Unidade	100	69,00	6.900,00
92	Caneta Esferográfica especial, cores diversas com logomarca 04 cores	Caneta reciclada clip de Madeira; corpo em Papel Kraft. Esferográfica especial; cores diversas com logomarca definida pelo demandante.	Unidade	1000	9,35	9.350,00
93	Cartaz	Cartaz padrão tamanho até A2, Impressão em policromia 4x0, em papel offset 120g/m2.	Unidade	100	25,00	2.500,00
94	Crachá em papel	Crachá, 4/0 cores, Papel reciclado ou kraft 180g, diagramação, arte-final, fotolito, prova e impressão. Em vários tamanhos e espessuras; com cordão de material reciclável;	Unidade	1000	20,00	20.000,00
95	Flip Chart	Com suporte tipo cavalete e bloco com mínimo de 50 folhas, incluindo 2 pincéis atômicos (azul e vermelho);	Unidade	350	105,29	36.851,50

96	Folder – Tipo 3	Impressão em policromia frente e verso, em papel offset 120g/m2, formato 21x29,7cm, 4/4 cores, com duas dobras.	Unidade	1000	15,00	15.000,00
97	Garrafa - tipo I (squeeze)	Garrafa tipo squeeze, cores variadas, feita em material plástico resistente com aplicação de logotipo 4x0 cores.	Unidade	1000	15,00	15.000,00
98	Impressão A0	Impressão: colorida em papel branco sulfite A0, 75 g/m², 1 lado	Unidade	1000	31,00	31.000,00
99	Impressão A1	Impressão: colorida em papel branco sulfite A1, 75 g/m², 1 lado	Unidade	1000	24,00	24.000,00
100	Impressão A3	Impressão: colorida em papel branco sulfite A3, 75 g/m², 1 lado	Unidade	1000	11,00	11.000,00
101	Carro de som	Veículo motorizado equipado com som em potência permitida por lei local, para divulgação sonora de anúncios e informativos de utilidade pública. Com motorista e equipamento.	Diária	30	800,00	24.000,00

- 1.2. Os quantitativos são os discriminados na tabela acima.
- 1.3. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de organização de eventos.
- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.
- 1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, inciso II, da Lei 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, anexo deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

- 3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, anexo deste Termo de Referência.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS, FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Os requisitos da contratação como um todo encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, anexo deste Termo de Referência.
- 5.2. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
 - 5.2.1. serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- 5.3. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

7. VISTORIA PARA LICITAÇÃO

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08 horas às 18 horas.

7.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

7.3. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

7.4. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, "pen-drive" ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

7.5. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

7.6. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. O modelo da execução do objeto como um todo encontra-se pormenorizado em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, anexo deste Termo de Referência.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Os materiais a serem disponibilizados como um todo encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, anexo deste Termo de Referência.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. A demanda do ICMBio tem como base as características contidas nos Estudos Técnicos Preliminares, anexo deste Termo de Referência, devendo a Contratada ofertar proposta que inclua todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação, de modo que não haja subdimensionamento dos valores a serem contratados.

10.2. Além disso, os serviços prestados serão em âmbito nacional, considerando as mais de 330 Unidades de Conservação gerenciadas por este Instituto.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da Contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

11.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

11.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário.

11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas.

11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

- 11.6.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.
- 11.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.
- 11.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a Contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela Contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.
- 12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.
- 12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.
- 12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito 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.
- 12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a Contratada houver se

beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

12.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

12.19. 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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante.

12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

12.22. Assegurar à Contratante, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

12.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações.

12.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

12.23. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da Contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de 50% (cinquenta por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:

13.1.1. É vedada a sub-rogação completa ou da parcela principal da obrigação.

13.2. A subcontratação depende de autorização prévia da Contratante, a quem incumbe avaliar se a Subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

13.3. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da Subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

13.4. A licitante vencedora deverá subcontratar Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos do art. 7º do Decreto nº 8.538, de 2015, nos percentuais mínimo de 10% (dez por cento) e máximo de 50% (cinquenta por cento), atendidas as disposições dos subitens acima, bem como as seguintes regras:

13.4.1. as microempresas e as empresas de pequeno porte a serem Subcontratadas deverão ser indicadas e qualificadas pelos licitantes no momento da apresentação das propostas, com a descrição dos bens e serviços a serem fornecidos e seus respectivos valores;

13.4.2. no momento da habilitação e ao longo da vigência contratual, será apresentada a documentação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte Subcontratadas, sob pena de rescisão, aplicando-se o prazo para regularização previsto no § 1º do art. 4º do Decreto nº 8.538, de 2015;

13.4.3. a empresa Contratada se comprometerá a substituir a Subcontratada, no prazo máximo de trinta dias, na hipótese de extinção da subcontratação, mantendo o percentual originalmente subcontratado até a sua execução total, notificando o órgão ou entidade Contratante, sob pena de rescisão, sem prejuízo das sanções cabíveis, ou a demonstrar a inviabilidade da substituição, hipótese em que ficará responsável pela execução da parcela originalmente Subcontratada;

13.4.4. a empresa Contratada será responsável pela padronização, pela compatibilidade, pelo gerenciamento centralizado e pela qualidade da subcontratação.

13.4.5. a exigência de subcontratação não será aplicável quando o licitante for:

13.4.5.1. microempresa ou empresa de pequeno porte;

13.4.5.2. consórcio composto em sua totalidade por microempresas e empresas de pequeno porte, respeitado o disposto no [art. 33 da Lei nº 8.666, de 1993](#); e

13.4.5.3. consórcio composto parcialmente por microempresas ou empresas de pequeno porte com participação igual ou superior ao percentual exigido de subcontratação.

13.4.6. Os empenhos e pagamentos referentes às parcelas Subcontratadas serão destinados diretamente às microempresas e empresas de pequeno porte Subcontratadas.

13.5. São vedadas:

13.5.1. a subcontratação de microempresas e empresas de pequeno porte que estejam participando da licitação; e

13.5.2. a subcontratação de microempresas ou empresas de pequeno porte que tenham um ou mais sócios em comum com a empresa Contratante.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.3. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.13. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP n.º 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, 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 corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

16.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo do Edital, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

16.2. 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:

16.3. não produziu os resultados acordados;

- 16.4. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 16.5. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.
- 17.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a Contratada deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
- 17.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
- 17.3.1. A Contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.
- 17.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à Contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato
- 17.3.1.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 17.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 17.3.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da Contratada, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
- 17.3.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 17.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- 17.3.2.3. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.
- 17.4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
- 17.4.1. 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;
- 17.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 17.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.
- 17.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei n.º 10.406, de 2002).
- 17.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

18. DO PAGAMENTO

- 18.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.
- 18.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a Contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.
- 18.3. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
- 18.3.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art.

5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

18.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.4.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.5. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

18.5.1. o prazo de validade;

18.5.2. a data da emissão;

18.5.3. os dados do contrato e do órgão Contratante;

18.5.4. o período de prestação dos serviços;

18.5.5. o valor a pagar; e

18.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

18.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

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

18.8. Antes de cada pagamento à Contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

18.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

18.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

18.11. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

18.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

18.12.1. Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da Contratante.

18.13. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

18.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão Contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

18.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)	I =	(6 / 100)	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%
		365	

19. REAJUSTE

19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da Contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela Contratante, do Índice Geral de Preços do Mercado – IGP-M, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$$R = V (I - I^o) / I^o, \text{ onde:}$$

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

19.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

19.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

19.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

19.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

20.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

20.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

20.3. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

20.4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

20.4.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

20.4.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

20.4.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à Contratada; e

20.4.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela Contratada, quando couber.

20.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

20.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

20.7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

20.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

20.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

20.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

20.11. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

20.12. Será considerada extinta a garantia:

20.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

20.12.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

20.13. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada.

20.14. A Contratada autoriza a Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

21.1.1. falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;

21.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

21.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

21.1.5. cometer fraude fiscal.

21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:

21.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

21.2.2. **Multa de:**

21.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

21.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

21.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

21.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

21.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração Contratante a promover a rescisão do contrato;

21.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

21.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

21.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos

21.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 18.1 deste Termo de Referência.

21.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.3. As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

21.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do Contratante, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da Contratada	01

21.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

21.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

21.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

21.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

21.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

21.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

21.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

21.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para

ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

21.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

22.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

22.3.1. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.3.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

22.4. O critério de julgamento da proposta é o menor preço por grupo.

22.5. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

23.1. O custo total estimado da contratação é de R\$ 7.086.672,80 (sete milhões, oitenta e seis mil seiscentos e setenta e dois reais e oitenta centavos).

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

24.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

25. DOS ANEXOS

25.1. Estudo Técnico Preliminar (SEI n.º [12759408](#)).

(assinado eletronicamente)

LEIDE JANE VIEIRA ABRANTES

Técnica Administrativa

(assinado eletronicamente)

FERNANDA LUISA SANTOS

Chefe de Divisão - DIAP

(assinado eletronicamente)

MAURÍCIO FERREIRA DO SACRAMENTO

Coordenador-Geral de Criação, Planejamento e Avaliação de Unidades de Conservação

26. APROVAÇÃO

26.1. De acordo, **aprovo** este Termo de Referência elaborado pela Equipe de Planejamento, com vistas à contratação de empresa especializada no fornecimento, sob demanda, de serviços de alimentação e eventos, a fim de atender às necessidades do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

(assinado eletronicamente)

CIBELE MUNHOZ

Diretora de Criação e Manejo de Unidades de Conservação



Documento assinado eletronicamente por **Mauricio Ferreira do Sacramento, Coordenador(a)-Geral**, em 04/11/2022, às 11:00, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Luisa Santos, Chefe**, em 04/11/2022, às 11:11, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Leide Jane Vieira Abrantes, Técnico Administrativo**, em 04/11/2022, às 16:23, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Cibele Munhoz, Diretor(a)**, em 29/11/2022, às 10:48, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.icmbio.gov.br/autenticidade> informando o código verificador **12759554** e o código CRC **AC934942**.



Criado por [04875873166](#), versão 22 por [04875873166](#) em 04/11/2022 10:27:07.