



MINISTÉRIO DAS RELAÇÕES EXTERIORES
SUBSECRETARIA-GERAL DO SERVIÇO EXTERIOR
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO-GERAL DE RECURSOS LOGÍSTICOS

TERMO DE REFERÊNCIA

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA
COMISSARIA AÉREA

(Processo Administrativo 09013.000199/2018-39)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de comissaria aérea no Aeroporto Internacional de Brasília às aeronaves da Força Aérea Brasileira (FAB) utilizadas pelo Ministro de Estado das Relações Exteriores em seus deslocamentos oficiais, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento:

ITEM	Descrição	Quantidade estimada	Unidade de medida	PREÇO MÉDIO	
				Valor unitário	Valor total
1	Café da manhã	80	Unidade	R\$ 43,70	R\$ 3.496,00
2	Lanche Frio	130	Unidade	R\$ 34,50	R\$ 4.485,00
3	Lanche Quente	30	Unidade	R\$ 40,04	R\$ 1.201,20
4	Almoço / Jantar - Frango ou massa	78	Unidade	R\$ 61,89	R\$ 4.827,42
5	Almoço / Jantar - Carne	82	Unidade	R\$ 61,89	R\$ 5.074,98
6	Almoço / Jantar - Peixe	37	Unidade	R\$ 88,72	R\$ 3.282,64
7	Frutas fatiadas 200g	30	Unidade	R\$ 4,43	R\$ 132,90
8	Frios 200g	24	Unidade	R\$ 13,92	R\$ 334,08
9	Sopa 200g (porção individual)	24	Unidade	R\$ 7,91	R\$ 189,84
10	Sanduíche quente ou frio	127	Unidade	R\$ 13,21	R\$ 1.677,67
11	Salgado individual	50	Unidade	R\$ 10,01	R\$ 500,50
12	Fruta individual (unidade)	24	Unidade	R\$ 1,85	R\$ 44,40
13	Omelete	50	Unidade	R\$ 8,97	R\$ 448,50
14	Salada	50	Unidade	R\$ 4,43	R\$ 132,90
15	Cesta de pães	50	Unidade	R\$ 8,31	R\$ 415,50
16	Misto quente de presunto e queijo	32	Unidade	R\$ 15,73	R\$ 786,50
17	Gelatina normal ou diet	30	Unidade	R\$ 4,37	R\$ 139,84
18	Salada de frutas 155g	60	Unidade	R\$ 4,28	R\$ 128,40
19	Iogurte de frutas 120g normal, diet ou iogurte natural	29	Unidade	R\$ 5,83	R\$ 169,07

20	Pão de queijo 50g	90	Unidade	R\$ 1,62	R\$ 145,80
21	Sachê de castanha de caju ou amêndoa 20g	72	Unidade	R\$ 5,95	R\$ 428,40
22	Sobremesa individual (200g)	50	Unidade	R\$ 8,96	R\$ 448,00
23	Açúcar Sachê 6g	434	Unidade	R\$ 0,17	R\$ 73,78
24	Adoçante Sachê 6g	396	Unidade	R\$ 0,27	R\$ 106,92
25	Água mineral com gás 500ml	316	Unidade	R\$ 3,34	R\$ 1.055,44
26	Água mineral sem gás 500ml	307	Unidade	R\$ 2,89	R\$ 887,23
27	Café solúvel 200g	36	Unidade	R\$ 30,15	R\$ 1.085,40
28	Chá nacional	30	Unidade	R\$ 10,99	R\$ 329,70
29	Coca-Cola normal ou zero 335ml	349	Unidade	R\$ 4,79	R\$ 1.671,71
30	Guaraná normal ou zero 335ml	192	Unidade	R\$ 4,78	R\$ 917,76
31	Leite Longa Vida integral ou desnatado 1 Litro	20	Unidade	R\$ 5,89	R\$ 117,80
32	Sal sachê 1g	30	Unidade	R\$ 0,08	R\$ 2,40
33	Suco de frutas normal ou light – Caixa 1 Litro	59	Unidade	R\$ 11,21	R\$ 661,39
34	Suco de tomate – 500ml	31	Unidade	R\$ 23,70	R\$ 734,70
35	Copo de isopor para café 100ml	492	Unidade	R\$ 0,60	R\$ 295,20
36	Copo de isopor para chá 300ml	156	Unidade	R\$ 1,58	R\$ 246,48
37	Kit de talheres de plástico	50	Unidade	R\$ 1,37	R\$ 68,50
38	Copo de plástico transparente 300ml	718	Unidade	R\$ 0,80	R\$ 574,40
39	Gelo em cubo (pacote de 5 kg)	119	Unidade	R\$ 12,17	R\$ 1.448,23
40	Guardanapo 34x34cm (pacote)	31	Unidade	R\$ 10,05	R\$ 311,55
41	Handling	24	Unidade	R\$ 57,85	R\$ 1.388,40
	Valor total da contratação				R\$ 40.555,03

1.2. A descrição completa dos itens que devem constar em cada refeição e informações importantes para o dimensionamento da proposta constam no anexo I.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Nos termos do artigo 166 da Portaria MRE nº 212/2008, entre as competências da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos (CGLOG) estão a de zelar pela infraestrutura da Secretaria de Estado das Relações Exteriores e a de gerir, supervisionar e executar atividades relacionadas com a administração de material e do patrimônio e serviços gerais de apoio administrativos.

2.2. De acordo com a portaria Nº 212, de 30 de abril de 2008, o Ministério das Relações Exteriores é o órgão político da Administração direta cuja missão institucional é auxiliar o Presidente da República na formulação da política exterior do Brasil, assegurar sua execução, manter relações diplomáticas com governos de Estados estrangeiros, organismos e organizações internacionais e promover os interesses do Estado e da sociedade brasileiros no exterior.

2.3. A fim de cumprir a finalidade essencial do Órgão, é frequente a necessidade de que o Ministro das Relações Exteriores realize viagens ao exterior. Por vezes, as viagens se dão em aeronaves da

Força Aérea Brasileira, que não contam com fornecimento de serviço de bordo. Frequentemente, as viagens são longas, e se dão em horários que coincidem com os estimados para realização de refeições.

2.4. Tendo em vista o exposto, justifica-se a necessidade de prover o serviço de comissaria aérea às aeronaves da Força Aérea Brasileira (FAB) nas viagens oficiais do Ministro das Relações Exteriores.

2.5. A quantidade estimada de itens foi baseada no consumo observado no ano de 2014 a 2018, conforme levantamento feito a partir das ordens de serviço desse período, acrescido de 20%, referentes a eventuais alterações de demanda, conforme planilha anexa ao processo.

2.6. Alguns itens que foram adicionados na presente licitação, e para os quais não há histórico de consumo, o quantitativo foi estimado com base na média de viagens dos últimos anos

2.7. A pesquisa de preços está justificada na planilha anexa ao processo.

2.8. É incabível o parcelamento do objeto, uma vez que é inviável tecnicamente que o serviço seja prestado por mais de uma empresa.

2.9. O serviço possui natureza continuada, uma vez que está intimamente ligado à finalidade essencial do Ministério das Relações Exteriores, e sua falta, no limite, afetaria as viagens oficiais, que são uma das atribuições do Órgão. Ademais, está comprovada a habitualidade do serviço, uma vez que a contratação se repetia todo ano, e prejudicaria sobremaneira a Administração a possibilidade de que um atraso no procedimento licitatório causasse a interrupção do serviço.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. O objeto a ser licitado segue as especificações usuais de mercado e seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos em edital; é considerado, pois, como comum, em conformidade com o disposto no artigo 2º, § 1º do Decreto nº 5.450, de 31 de Maio de 2005 e no artigo 1º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002.

3.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

3.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.1.1. O serviço de comissaria aérea deverá ser prestado no Aeroporto Internacional de Brasília - Presidente Juscelino Kubitschek, sob demanda, conforme solicitação e gerência do contratante, de acordo com as necessidades das missões institucionais.

4.1.2. Apenas caso haja disponibilidade da contratada, pode haver necessidade de entrega do serviço de comissaria em outros aeroportos do Brasil.

4.1.3. Nos fornecimentos de lanches/refeições, devem ser incluídos os serviços de handling, os quais deverão ser efetuados por transporte adequado.

4.1.4. O Contratante definirá, em momento oportuno, a variedade do cardápio para se compor as refeições. Tal variedade deverá ser disponibilizada pela Contratada durante a vigência do contrato, podendo ser alterada, a qualquer momento, por determinação do gestor do contrato. Caso a Contratada não possa atender à requisição, deverá apresentar opções que mais se aproximem do solicitado.

4.1.5. Quando solicitado, devem ser disponibilizadas opções de refeições que atendam passageiros com restrições alimentares, como veganos, diabéticos, intolerantes a glúten ou lactose, etc.

4.1.6. A solicitação do serviço pode ser feita em qualquer dia da semana, durante o dia ou a noite, inclusive nos finais de semana, devendo observar a antecedência pactuada.

4.1.7. O serviço será solicitado previamente por servidor indicado para tal fim, por meio de e-mail ou contato telefônico, no qual serão especificados todos os produtos necessários, a quantidade, a data, o horário e o tipo de missão.

4.1.8. A solicitação para o fornecimento de lanches e refeições deverá ser enviada à empresa preferencialmente, com antecedência mínima de 24 horas, ressaltando, no entanto, que em casos excepcionais, poderão ocorrer solicitações em regime de urgência, em que os serviços deverão ser prestados em um período mínimo de 4 (quatro) horas antes da decolagem.

4.1.9. Deverão ser igualmente aceitas pequenas alterações de quantidade, desde que efetuadas com antecedência mínima de 4 (quatro) horas da decolagem, por telefone ou e-mail.

4.1.10. A solicitação poderá ser cancelada, parcial ou totalmente, desde que haja comunicação com antecedência de 6 (seis) horas da decolagem prevista, por telefone ou e-mail.

5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

5.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.1.1. A descrição completa dos itens que devem constar em cada refeição e informações importantes para o dimensionamento da proposta constam no apêndice I.

5.1.2. Dado o caráter político das viagens do Ministro de Estado das Relações Exteriores, não se pode prever com exatidão a agenda de suas viagens para o ano de 2018, que depende das condições financeiras do país, mas, sobretudo, das relações bilaterais e multilaterais entre República Federativa do Brasil e outros países. Além disso, ainda que o Ministro viaje em aeronaves da Força Aérea Brasileira, quando acompanha o Presidente da República, os gastos com comissaria aérea no embarque de Brasília são custeados pela Presidência da República em contrato firmado por aquela unidade gestora, e não pelo Ministério das Relações Exteriores. Com isso, a quantidade de itens consumidos pelo contrato que se pretende firmar pode variar consideravelmente para mais ou para menos com relação ao consumo histórico.

5.1.3. A entrega do serviço de bordo em aeroporto fora de Brasília foi necessária apenas três vezes no ano de 2017.

5.1.4. As louças (pratos, xícaras, pires) e talheres serão disponibilizados pela Contratante, cabendo à Contratada o fornecimento das bandejas e recipientes necessários ao devido acondicionamento dos alimentos.

6. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

6.1.1. O preparo, a manipulação, o acondicionamento, o transporte e o descarte de alimentos deverão atender às mais estritas regras de higiene, de acordo com a resolução CNNPA nº 33/1977, que fixa normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano; resolução-RDC nº 216/2004, portaria SVS/MS nº 326/1997 e portaria MS nº 1.428/1993, que tratam de regulamentação técnica e boas práticas para serviços de alimentação.

6.1.2. Deve ser dada correta destinação aos resíduos sólidos, conforme lei nº 12.305/2010 e decreto nº 7.404/2010.

6.1.3. Devem ser utilizados transportes adequados às aeronaves, com relação à carga e descarga do material, e compartimento de carga refrigerado, mantendo-se os itens perecíveis adequados para consumo.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. É necessário que a empresa contratada atenda em Brasília, uma vez que a maioria dos voos partirão dessa cidade;

7.2. O preparo, a manipulação, o acondicionamento, o transporte e o descarte de alimentos deverão atender às mais estritas regras de higiene, de acordo com a resolução CNNPA nº 33/1977, que fixa normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano; resolução-RDC nº 216/2004, portaria SVS/MS nº 326/1997 e portaria MS nº 1.428/1993, que tratam de regulamentação técnica e boas práticas para serviços de alimentação.

7.3. Devem ser utilizados transportes adequados às aeronaves, com relação à carga e descarga do material, e compartimento de carga refrigerado, mantendo-se os itens perecíveis adequados para consumo.

7.4. Quando solicitado, devem ser disponibilizadas opções de refeições que atendam passageiros com restrições alimentares, como veganos, diabéticos, intolerantes a glúten ou lactose, etc.

7.5. Como critério de sustentabilidade, deve ser dada correta destinação aos resíduos sólidos, conforme lei nº 12.305/2010 e decreto nº 7.404/2010.

7.6. A duração inicial do contrato será de 12 meses, prorrogáveis sucessivamente pelo mesmo período até completar 60 meses.

7.7. Não haverá necessidade de que contratada promova a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas;

7.8. O mercado para presente contratação é restrito. Sabe-se de apenas duas empresas que prestam o serviço de comissaria aérea no aeroporto internacional de Brasília. Há três anos, havia apenas uma empresa, que era contratada por inexigibilidade de contratação. As duas empresas, que já atenderam o Ministério, são capazes de atender os requisitos da contratação e realizar o serviço conforme as necessidades do Órgão.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS E MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. Participarão da gestão do contrato: o gestor e seus substituto, nomeados por portaria do chefe da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos; o fiscal e seu substituto, nomeados pela mesma portaria; o Ordenador de Despesas, o setor de contabilidade e o setor de gestão financeira da CGLOG.

8.2. O mecanismo de comunicação entre o órgão e a prestadora de serviço deve ser principalmente o correio eletrônico.

9. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do contrato.

9.2. O prazo de vigência do contrato decorrente deste Termo de Referência será a partir publicação do extrato do contrato no Diário Oficial da União até 31 de Dezembro de 2018.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

10.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, 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;

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

10.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

10.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o item 6, ANEXO XI, da IN nº 05/2017.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. 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 os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

11.2. 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;

11.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

11.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

11.6. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

11.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

11.8. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

11.9. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

11.10. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

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

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

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

11.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.15. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

14.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

14.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

14.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

14.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

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

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

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

14.7. 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.

14.8. 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.

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

14.10. 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.

14.11. 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 no ato convocatório.

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

14.13. O fiscal técnico, 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 art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

14.15. 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.

14.16. O descumprimento total ou parcial das demais 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 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.17. 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 em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

15.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável

pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

15.2. 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.

15.3. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

15.3.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

15.3.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, 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, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato (item 4 do ANEXO VIII-A da IN nº 05/2017).

15.4. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

15.4.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

15.4.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA 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.

15.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

16.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

16.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

16.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e

16.1.5. cometer fraude fiscal.

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

16.2.1. 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;

16.2.2. Multa de:

16.2.2.1. 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;

16.2.2.2. 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 anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

16.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

16.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

16.2.2.5. 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;

16.2.3. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

16.2.3.1. 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.

16.2.3.2. 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.

16.2.3.3. 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.

16.3. 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.

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

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Atrasar a entrega do serviço, de maneira que comprometa o horário de decolagem do voo, por ocorrência	04
3	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por ocorrência;	04
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Utilizar produtos frescos e dentro do prazo de validade estipulado pelas entidades	04
7	Higienizar hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos	04
8	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência	02

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	Transportar de forma adequada os alimentos, por ocorrência; e	02
11	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato	01

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

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

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

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

1.2. 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.

1.3. 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.

1.4. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Brasília, 04 de dezembro de 2018

ANEXO I – DETALHAMENTO DOS ITENS

Item	TIPO	DESCRIÇÃO	OBS.
1	Café da manhã Frio	Prato principal: ex.: sanduíche com frios e queijo; omelete; panqueca salada de frutas 150g, iogurte, pão, manteiga e geleia, kit talher e lenço perfumado	Sucos, café, leite, chás etc são pedidos à parte, de acordo com o número de passageiros
2	Lanche Frio	Salada de frutas 150g, sachê de castanha de caju ou amêndoas 20g, sanduíche frio, sobremesa, kit talher e lenço perfumado	
3	Lanche Quente	Salada de frutas 150g, sachê de castanha de caju ou amêndoas 20g, sanduíche quente ou frio, pedaço de torta salgada (palmito ou frango) ou de quiche (espinafre ou lorraine ou queijo), sobremesa, pão, manteiga/geleia, kit talher e lenço perfumado.	
4	Almoço / Jantar - Frango ou massa	Couvert: pão, manteiga, sachê de castanha de caju 20g ou amêndoas Entrada – ex.: salada pequena (folha, tomate, palmito, mussarela búfala) Prato principal - ex.: Filé de frango grelhado com legumes assados e purê de batata; gnocchi com cogumelos; lasanha à bolonhesa, etc. Sobremesa - ex.: salada de frutas 155g ou fatia de torta Obs.: poderão ser exigidas opções para pessoas com restrição alimentares, como pratos veganos, sem glúten, sem lactose, sem açúcar, etc	
5	Almoço / Jantar - Carne	Couvert: pão, manteiga, sachê de castanha de caju 20g ou amêndoas Entrada – ex.: salada pequena (folha, tomate, palmito, mussarela búfala) Prato principal - ex.: Picadinho paulista - com arroz branco, farofa, banana à milanesa e creme de milho; filé à parmegiana com arroz branco; risoto de funghi com filé Sobremesa - ex.: salada de frutas 155g ou fatia de torta Obs.: poderão ser exigidas opções para pessoas com restrição alimentares, como pratos veganos, sem glúten, sem lactose, sem açúcar, etc	
6	Almoço / Jantar - Peixe	Couvert: pão, manteiga, sachê de castanha de caju 20g ou amêndoas Entrada – ex.: salada pequena (folha, tomate, palmito, mussarela búfala) Prato principal - ex.: Filé de peixe grelhado com legumes; salmão grelhado ao molho de maracujá e arroz; Sobremesa - ex.: salada de frutas 155g ou fatia de torta Obs.: poderão ser exigidas opções para pessoas com restrição alimentares, como pratos veganos, sem glúten, sem lactose, sem açúcar, etc	
7	Frutas fatiadas 200g	Em porções individualizadas, com no mínimo 4 opções de frutas, a escolher.	
8	Frios 200g	Em porções individualizadas, com no mínimo 4 opções de queijos e embutidos, a escolher.	
9	Sopa 200g (porção individual)	Deverá constar: pão Exemplos: Caldo verde; cenoura com gengibre; canja; mandioquinha	
10	Sanduíche quente ou frio	Exemplos: sanduíche de atum; frango; queijo e tomate; sanduíche quente de rosbife e champignon	

11	Salgado individual	Exemplos: fatia de torta de palmito ou frango, fatia de quiche lorraine, esfiha de carne ou ricota, croissant simples ou recheado, empanada.
12	Fruta individual (unidade)	Exemplos: Maçã, pera, banana
13	Omelete	Deve acompanhar uma salada pequena Exemplos: omelete com queijo, presunto, tomate, aspargo, cogumelo, etc
14	Salada	Exemplos: 1. Salada caesar com frango; 2. Salada caprese; 3. Folhas verdes, atum ralado ou frango desfiado, tomate seco, champignon, rodela de tomate, 4. Folhas verdes, presunto picado, mussarela em cubos, milho verde, tomate em rodela, azeitonas e orégano;
15	Cesta de pães	
16	Misto quente de presunto e queijo	
17	Gelatina ou diet	
18	Salada de frutas 155g	
19	Iogurte de frutas 120g normal, diet ou iogurte natural	
20	Pão de queijo 50g	
21	Sachê de castanha de caju ou amêndoas 20g	
22	Sobremesa individual (200g)	Exemplos: fatia de torta de limão, chocolate ou morango, fatia de cheesecake de frutas vermelhas, pudim de leite, quindim, mousse, porção de doces brasileiros, fatia de bolo de cenoura, de mandioca, brownie, etc.
23	Açúcar Sachê 6g	
24	Adoçante Sachê 6g	
25	Água mineral com gás 500ml	
26	Água mineral sem gás 500ml	
27	Café solúvel 200g	
28	Chá nacional	Com 15 sachês
29	Coca-Cola normal ou zero 335ml	
30	Guaraná normal ou zero 335ml	
31	Leite Longa Vida integral, desnatado ou sem lactose – 1 Litro	
32	Creme/leite individual para café	
33	Suco de frutas normal ou light – Caixa 1 Litro	
34	Suco de tomate – 500ml	
35	Copo de isopor para café 100ml	
36	Copo de isopor para chá 300ml	
37	Kit de talheres de plástico	
38	Copo de plástico transparente 300ml	
39	Gelo em cubo (pacote de 5 kg)	
40	Guardanapo 34x34cm (pacote)	
41	Handling	

Observação 1: Os cardápios serão definidos no momento da requisição, sendo os exemplos fornecidos parâmetros para elaboração da proposta.

Observação 2: Poderão ser exigidas opções para pessoas com restrição alimentares, como pratos veganos, sem glúten, sem lactose, sem açúcar, etc

