



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE INFRAESTRUTURA, MOBILIDADE E
PARCERIAS
Diretoria de Aquisições e Contratos

Belo Horizonte, 29 de outubro de 2024.

Termo de Referência de Prestação de Serviços SEINFRA/DAC N° 4/2024

TERMO DE REFERÊNCIA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

TERMO DE REFERÊNCIA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO		
DATA	ÓRGÃO/ENTIDADE SOLICITANTE	NÚMERO DA UNIDADE DE COMPRA
16/10/2024	SECRETARIA DE ESTADO DE INFRAESTRUTURA, MOBILIDADE E PARCERIAS	1301017
RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO		SUPERINTENDÊNCIA OU DIRETORIA OU UNIDADE ADMINISTRATIVA
Nome: Ana Thereza Magnani Ferreira E-mail: ana.ferreira@infraestrutura.mg.gov.br		ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL
SUMÁRIO 1 - OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO 2 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO 3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO 4 - MODELOS DE EXECUÇÃO DO OBJETO 5 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO 6 - MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO 7 - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR 8 - HABILITAÇÃO 9 - OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES 10 - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS		

11 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1. OBJETO

1.1. O presente termo de referência tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento de coffee break, conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento.

Item	Composição do Coffe Break para 500 pessoas		Quantidade por pessoa
1	Café sem açúcar.	Garrafa térmica de aço inox, mínimo 1 (um) litro.	50ml
2	Chá sem açúcar.	Hortelã ou camomila ou chá mate ou chá preto ou erva doce ou cidreira (mínimo 1 (um) litro), garrafa térmica de aço inox ou caixa de sachê com 10 unidades, pesado 16g.	50ml
3	Sucos em embalagem cartonada Longa Vida: Normal, light ou diet.	Pêssego ou uva ou manga ou goiaba ou laranja ou abacaxi ou caju ou maracujá. (mínimo 1(um) litro).	200ml
4	Refrigerante de 1ª linha: Normal, light ou diet.	Cola ou guaraná ou limão (mínimo 2 litros).	200 ml
5	Salgados: Mínimo 3 tipos (Embalados individualmente em forminhas de papel frisados nº 04).	Fritos: Coxinha de frango com catupiry ou quibe com catupiry ou rissole (carne seca ou milho com catupiry) ou bombom napolitano ou pastel comum (carne ou queijo ou palmito). Assados: Pão de queijo ou folhado (alho poró ou presunto ou queijo ou frango ou bacon com fios de ovos) ou Mini croissant salgado (presunto ou queijo ou frango) ou Empada (frango ou queijo ou palmito) ou quiche (palmito ou alho poró ou bacon com queijo ou damasco ou legumes) ou pastel assado (frango ou napolitano ou milho).	8 unidades
6	Mini sanduíches Mínimo 1 tipo sempre com complemento Grissins de Parmesão. (Embalados em filme plástico).	Tipo de pão: Pão de forma sem casca (comum ou integral) ou mini pão francês ou pão de batata ou pão árabe ou ciabatas. Tipo de recheio: Fatia de presunto ou peito de peru, patê (presunto ou frango ou atum ou queijo com ervas), mini-hambúrguer.	3 Unidades
7	Queijo Minas.	No mínimo 1kg de queijo minas sem fatiar.	
8	Bolo: Mini cupcake Mínimo 1 tipo sempre com cobertura. (embalados individualmente em forminhas de papel nº 04)	Sabores: chocolate ou nozes, formigueiro ou cenoura ou broa de fubá ou laranja ou banana ou coco ou maracujá. Coberturas: chocolate ou calda de laranja ou calda de limão ou calda de maracujá ou açúcar de confeitiro ou coco ralado.	2 fatias

9	Salada de frutas 175g com no mínimo 04 (quatro) tipos de frutas da época (pote redondo com Tampa articulada transparente (capacidade de 175ml) ou Espetinho de fruta no mínimo 04 (quatro) tipos de frutas da época ou Canjica branca, 175g ou Mingau de Milho Verde, 175 g	Acondicionados em pote redondo com tampa articulada transparente – com capacidade para 175ml, acompanhado por colher descartável 12,5cm, para salada de frutas ou canjica branca ou Mingau de Milho Verde (mínimo 1 por pessoa) . Para o espetinho de fruta, 15cm os espetos de Bambu Rempalitos para churrasco com 4 tipos de frutas da época cortados em pequenos cubos, (mínimo 1 por pessoa)	1 unidade (Salada de Frutas ou Canjica branca ou Mingau de Milho Verde. 1 unidade (Espetinho e fruta)
10	Petit four Mínimo 3 tipos.	Sequilhos ou Minico okies com gota de chocolate ou argolinha de canela ou casadinho de goiaba ou argolinha de nata com metade de chocolate ou trouxinha de goiaba ou maçã.	4 Unidades
11	Biscoitos doce e fino franceses: mínimo 1 tipo	Madeleine ou financier ou palmier ou macaroons na cor verde.	4 unidades
12	Guardanapos de papel (Folha dupla)	22cm x 22,5 cm.	6 folhas
13	Sachês de açúcar (6g)	Açúcar granula do refinado.	2 Unidades
14	Sachês de adoçante (600mg)	Pó dietético.	2 Unidades
15	Mexedores de café ou chá – 10,5cm	Descartável.	2 Unidades
16	Copos para café ou chá.	Descartável.	50ml
17	Copos para suco ou refrigerante.	Descartável.	200ml

1.1.1. **ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO:**

1.1.1.1. Na tabela acima estão sugeridas as quantidades mínimas de bebidas e comestíveis, ou seja, o CONTRATANTE poderá solicitar até 2 (dois) tipos de bebidas, até 3 (três) tipos de salgados, até 2 (dois) tipos de mini sanduíche e um tipo de bolo;

1.1.1.2. Os sabores/recheios dos tipos de bebidas, salgados, mini sanduíches, bolos, *petit four*, biscoitos doces e fino francês do coffee-break poderão ser escolhidos a critério da CONTRATANTE, dentre as opções contidas nos cardápios;

1.1.1.3. Respeitando as especificações dos itens de coffee-break deste Termo de Referência, a CONTRATANTE poderá solicitar alteração no cardápio no mínimo 8 (oito) horas antes do evento, possibilidade que deverá ser verificada junto a CONTRATADA de forma a não impactar a qualidade e a pontualidade do fornecimento;

1.1.1.4. A solicitação de fornecimento será feita pela CONTRATANTE, de acordo com a necessidade, dentro do prazo contratual e da cota estimada;

1.1.1.5. NÃO está incluído nas obrigações da CONTRATADA disponibilizar pessoas de sua equipe para servir coffee break/lanches aos participantes, durante os eventos realizados pela CONTRATANTE;

1.1.1.6. Manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos, bebidas e demais itens, adotando os procedimentos da RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

1.2. **CARACTERIZAÇÃO DO OBJETO:**

1.2.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto nº 48.586, de 17 de março de 2023.

1.2.2. A participação na presente Cotação Eletrônica é aberta a todos (sem exclusividade ou reserva de lotes para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados aos benefícios do Decreto nº 47.437, de 2018 e Lei Complementar nº 123, de 2006).

2. **DAS RECOMENDAÇÕES REFERENTES À SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

2.1. Utilizar e fornecer preferencialmente descartáveis que causem menor impacto negativo ao ambiente como, por exemplo, copos de papel em vez de copos de plástico, sem onerar o valor da contratação.

2.2. Manter política de boas práticas ambientais na gestão de suprimentos.

2.3. Fazer uso racional de água e energia e adotar controles de nível de ruído e poluição, evitando ainda desperdícios, adotando práticas de melhor aproveitamento dos alimentos reduzindo a produção de resíduos alimentares;

2.4. Primar pela qualidade dos itens fornecidos e manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração também as ações ambientais por estes realizadas.

3. **DO LOTE ÚNICO**

3.1. O objeto deste Termo de Referência é composto de vários itens inter-relacionados, o que viabiliza e torna desejável a prestação de serviço por uma única empresa em lote único. Ademais, as empresas do ramo comumente têm expertise para prestar todos os serviços, de forma que a concentração dos serviços em lote não representa prejuízo à competitividade que se deseja no processo licitatório.

4. **JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

4.1. A presente contratação objetiva atender à demanda do fornecimento de coffee-break para o evento que será promovido pela Secretaria de Infraestrutura, Mobilidade e Parcerias do Estado de Minas Gerais. Neste sentido, a contratação justifica-se em razão do evento institucional para homenagear os destaques da infraestrutura mineira no ano de 2024.

4.2. A homenagem é uma ferramenta para reconhecer e valorizar as contribuições de servidores, representantes de órgãos, entidades parceiras e empresas que se destacaram pela adoção de boas práticas na prestação de serviços para a infraestrutura de Minas Gerais. O reconhecimento público fortalece as relações institucionais, promove o engajamento e reforça o compromisso com a excelência na gestão pública. A iniciativa está alinhada às diretrizes estratégicas do governo, que busca promover parcerias eficazes e valorizar o desempenho de colaboradores internos e externos.

4.3. Essa contratação trará benefícios diretos e indiretos. Entre os diretos, destacam-se a motivação dos servidores e parceiros, que se sentem valorizados, e o fortalecimento de vínculos institucionais com empresas e entidades, criando um ambiente mais colaborativo para futuras ações conjuntas. Além disso, o reconhecimento público incentiva a continuidade e disseminação de boas práticas entre os homenageados e suas respectivas redes. Como benefício indireto, há o reforço da imagem positiva da Administração Pública, demonstrando uma postura que valoriza esforços e promove a transparência e a eficiência.

4.4. Assim, essa ação simbólica se mostra como um investimento estratégico, de baixo custo e alto retorno, essencial para consolidar parcerias e incentivar o engajamento de todos os envolvidos.

5. JUSTIFICATIVA DA MODALIDADE

5.1. A justificativa para a modalidade de dispensa por valor no contexto de contratações públicas se baseia em alguns pontos principais:

5.1.1. **Eficiência Administrativa:** A dispensa por valor visa simplificar processos de contratação para valores considerados baixos, permitindo uma gestão mais ágil e eficiente dos recursos públicos.

5.1.2. **Economia:** Ao evitar a complexidade de processos licitatórios para contratações de baixo valor, a administração pública pode economizar tempo e recursos, permitindo que esses sejam direcionados para outras áreas prioritárias.

5.1.3. **Flexibilidade:** A modalidade de dispensa possibilita que a administração pública responda rapidamente a necessidades emergenciais ou situações imprevistas, garantindo que serviços essenciais não sejam interrompidos.

5.1.4. **Incentivo ao Fornecimento Local:** Muitas vezes, a dispensa por valor favorece a contratação de fornecedores locais, estimulando a economia regional e fortalecendo a comunidade.

5.1.5. **Normativa:** A legislação brasileira, como a Lei de Licitações (Lei nº 8.666/1993 e a nova Lei de Licitações, Lei nº 14.133/2021), prevê claramente os limites de valor para a dispensa, proporcionando um marco legal que assegura a transparência e o controle social.

5.2. Esses elementos justificam a adoção da dispensa por valor como uma ferramenta que, quando utilizada de forma responsável, pode beneficiar tanto a administração pública quanto a sociedade.

6. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

6.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, devido à baixa complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de prestar os serviços de forma independente.

7. DA PARTICIPAÇÃO DE SOCIEDADES COOPERATIVAS

7.1. Não será permitida a participação de sociedades cooperativas.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto contratual.

9. DOS CRITÉRIOS DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:

9.1. A proposta terá validade de 30 (trinta) dias corridos contados da data de sua apresentação.

9.2. O fornecedor deverá apresentar ficha técnica e/ou portfólio e/ou folder e/ou prospecto que identifique o produto ofertado e todas as suas características tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes às demandadas neste Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

10. DAS GARANTIAS:

10.1. Não serão exigida garantia de proposta e execução para este objeto.

11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.1. Alvará Sanitário VIGENTE, expedido pelo Órgão de Vigilância Sanitária competente da

Secretária de Saúde do Estado, ou expedido pelo Município onde está estabelecida a empresa, quando houver delegação de competência para emissão do Alvará pelo Município.

11.2. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com as características do objeto da licitação estabelecido no Termo de Referência, através de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto, com indicação da qualidade da prestação da aquisição, do atendimento e cumprimento de prazos.

12. DA VIGÊNCIA E EXECUÇÃO DO OBJETO

12.1. Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal do licitante declarado vencedor será convocado para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e nas condições que serão estabelecidas no edital de licitação, de acordo com o art. 90 da Lei 14.133/2021.

12.2. O contrato tem vigência por 12 (doze) meses, a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, sendo a divulgação no PNCP condição indispensável para a sua eficácia.

12.3. A CONTRATADA deverá estar apta a iniciar o fornecimento de coffee break e lanches no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a assinatura do contrato.

12.4. Para recebimento de demandas e para entregas, a CONTRATADA deverá disponibilizar atendimento telefônico e pela internet (por e-mail e/ou chat) no horário comercial (segunda a sexta-feira de 8h00min às 18h00min e sábado de 8h00min às 13h00min). Em caso de atendimento excepcional fora do horário comercial, o mesmo deverá ser sem custo complementar para a CONTRATANTE, por meio de contato indicado pela CONTRATADA.

13. DO LOCAL E HORÁRIO DE ENTREGA

13.1. Os materiais deverão ser entregues no dia 11/12/2024, no seguinte endereço: Rod. Papa João Paulo II, 4001, **Auditório JK**. Bairro Serra Verde, Belo Horizonte - MG

13.2. O descarregamento do produto ficará a cargo do Contratado, devendo ser providenciada a mão-de-obra necessária.

14. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

14.1. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização, da seguinte forma:

14.1.1. 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;

14.1.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, resultantes da execução dos serviços ou materiais empregados em sua realização, cabendo à fiscalização não atestar nenhuma nota fiscal até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório;

14.1.3. 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;

14.1.4. 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. DA LIQUIDAÇÃO

15.1. A Liquidação será efetuada no prazo de até 5 (cinco) dias corridos contados da data do recebimento definitivo do produto e respectivo aceite do Contratante.

15.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal, ou instrumento de cobrança equivalente apresentado, expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 15.2.1. O vencimento;
- 15.2.2. A data da emissão;
- 15.2.3. Os dados do contrato e do órgão Contratante;
- 15.2.4. O período respectivo de execução do objeto;
- 15.2.5. O valor a pagar; e
- 15.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

15.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

15.4. A nota fiscal, ou o instrumento de cobrança equivalente, deverá ser acompanhada da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

16. DO PAGAMENTO

16.1. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/MG, por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o Contratado indicar, no prazo de até 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data final da liquidação a que se referir, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo Contratante.

16.2. A Administração deve observar a ordem cronológica nos pagamentos, conforme disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

17. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

17.1. DO CONTRATANTE:

17.1.1. 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;

17.1.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contidas no Termo de Referência Edital e Anexos, termo de contrato e proposta comercial;

17.1.3. Rejeitar, no todo ou em parte os serviços prestados, se estiverem em desacordo com a especificação e da proposta comercial da CONTRATADA;

- 17.1.4. 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;
- 17.1.5. Conceder prazo de até 12 (doze) horas corridas, após a notificação, para a CONTRATADA regularizar as falhas observadas;
- 17.1.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- 17.1.7. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares;
- 17.1.8. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários através dos documentos pertinentes;
- 17.1.9. Disponibilizar local adequado para a prestação do serviço.

17.2. **DA CONTRATADA:**

- 17.2.1. Prestar os serviços nas quantidades, prazos e condições pactuadas, de acordo com as exigências constantes neste documento e no Edital e anexos;
- 17.2.2. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao CONTRATANTE para ateste e pagamento;
- 17.2.3. Atender prontamente as orientações e exigências inerentes à execução do objeto contratado;
- 17.2.4. Reparar, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos serviços empregados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato;
- 17.2.5. Assegurar ao CONTRATANTE o direito de sustar, recusar, mandar desfazer ou refazer qualquer serviço/produto que não esteja de acordo com as normas e especificações técnicas recomendadas neste documento;
- 17.2.6. Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, responsabilizando-se por eventual transporte, acondicionamento e descarregamento dos materiais necessários a prestação;
- 17.2.7. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência, em Edital e anexos, bem como 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;
- 17.2.8. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao Estado ou à entidade estadual, 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;
- 17.2.9. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados na prestação dos serviços, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência;
- 17.2.10. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência;
- 17.2.11. Não transferir para o CONTRATANTE a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da CONTRATADA, nem onerar o objeto deste Termo de Referência;
- 17.2.12. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as

obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

17.2.13. Disponibilizar materiais de apoio como: toalhas, aparadores, vasilhames, dentre outros materiais para a execução do objeto contratado.

17.2.14. Manter preposto, caso necessário, aceito pela Administração, para representá-lo no local da execução do objeto contratado;

17.2.15. Disponibilizar atendimento telefônico e pela internet (por e-mail e/ou chat), no horário comercial (segunda a sexta-feira de 8h00min às 18h00min e sábado de 8h00min às 13h00min). Em caso de atendimento excepcional fora do horário comercial, o mesmo deverá ser sem custo complementar para a CONTRATANTE, por meio de contato indicado pela CONTRATADA.

18. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei 14.133/2021, o Contratado ou fornecedor que:

18.1.1. Der causa à inexecução parcial da contratação;

18.1.2. Der causa à inexecução parcial da contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

18.1.3. Der causa à inexecução total da contratação;

18.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

18.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

18.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

18.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

18.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o procedimento e execução do contrato;

18.1.9. Fraudar o procedimento ou praticar ato fraudulento na execução da contratação;

18.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

18.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

18.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 2013.

18.1.13. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

18.1.14. **Advertência** - quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §2º, art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

18.1.15. **Impedimento de licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 10.1.2 a 10.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 4º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

18.1.16. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 10.1.8 a 10.1.12, bem como nos subitens 10.1.2 a 10.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §5º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

19. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

19.1. O custo estimado da contratação é de **R\$ 34.137,50 (trinta e quatro mil cento e trinta e sete reais e cinquenta centavos)**.

20. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

20.1. Declaramos, para os devidos fins, que o Termo de Referência, que tem por objeto a contratação de empresa especializada para o fornecimento de coffee break, e foi concebido de forma a contemplar todos os elementos necessários, suficientes e adequados à caracterização do objeto e à perfeita formulação das propostas.

20.2. O mencionado documento contém ainda as informações e regramentos que nortearão a execução do futuro contrato.

20.3. Declaramos ainda, que o Termo de Referência foi elaborado por técnicos da Assessoria de Comunicação Social, devidamente capacitados para a tarefa, e em observância às exigências contidas na Lei 14.133/21, especialmente no seu artigos 6º.

Ana Thereza Magnani Ferreira

Assessora de Comunicação Social