

TERMO DE REFERÊNCIA
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET PARA O GABINETE DO
PROCURADOR GERAL DE JUSTIÇA/RS

PGEA nº 00583.000.010/2026

1. OBJETO

O presente termo de referência tem por objeto a contratação, sob demanda, de empresa especializada em serviços de Buffet, para as atividades organizadas pela Assessoria de Relações Públicas do Procurador Geral de Justiça do Estado do Rio Grande do Sul. A quantidade estimada de eventos para os próximos 12 meses está estipulado conforme tabela abaixo:

Tipo evento	Quantidade de eventos	Quantidade mínima de pessoas para o evento	Quantidade máxima de pessoas para o evento	Total estimado de pessoas no ano
Café da manhã completo	8	10	60	250
Almoço ou jantar	10	20	100	500
Almoço ou Jantar alto padrão	8	20	100	500
Almoço ou jantar típico regional	5	20	100	400
Coquetel normal	10	20	300	800
Coquetel normal e pratos quentes	10	20	300	800

1.2 O objeto da contratação caracteriza-se como:

- ☐ comum (aquele cujo padrões de desempenho e qualidade pode ser objetivamente definido no termo de referência, por meio de especificações usuais de mercado – art. 6º, XIII, da Lei 14.133/2021);
- ☐ especial (aquele que, por sua alta heterogeneidade ou complexidade, não pode ser considerado comum, nos termos do conceito acima - art. 6º, XIV, da Lei 14.133/2021).

1.3 O serviço enquadra-se no seguinte tipo:

- ☐ Serviço (escopo, prazo certo e não continuado)

- Serviço sob demanda contínuo (prazo certo e continuado)

☐ Serviço contínuo.

1.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, a contar do dia útil à disponibilização da Súmula no Diário Oficial

1.5 A contratação poderá ser prorrogada, sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, por se tratar de serviço continuado.

O presente serviço deverá ser prorrogado pela necessidade de continuidade da prestação do serviço de Buffet ao Gabinete do Procurador Geral de Justiça/RS, tendo em vista inúmeras reuniões, encontros e eventos de representação da Instituição.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação é necessária para atendimento aos eventos institucionais do Ministério Público Estadual, tais como cafés da manhã, almoços, jantares, coquetéis e recepções por ocasião de visitas de autoridades e demais situações determinadas pelo Procurador Geral de Justiça. Sendo assim, necessita de um serviço especializado para a organização dos eventos que eventualmente também exijam serviço de buffet. A contratação de empresa especializada possibilitará a prestação do serviço com qualidade, de forma ágil, flexível e profissional que não pode ser executado com os recursos materiais e humanos de que dispõe o MPRS.

O serviço de buffet é para este Ministério Público Estadual necessidade permanente e contínua, uma vez que a atual Administração do MPRS tem por objetivo a realização de pelo menos 04 (quatro) eventos por mês. Dessa forma, comprova-se a necessidade da continuidade do serviço.

3. SOLUÇÃO

A solução foi definida em Estudo Técnico Preliminar, constante do presente procedimento.

4. ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

4.1 Catálogo Eletrônico do Ministério Público:

- ☐ O serviço CONSTA do Catálogo e suas especificações SEGUEM O DETALHAMENTO lá constantes.
- ☐ O serviço CONSTA do Catálogo, mas suas especificações NÃO SEGUEM O DETALHAMENTO lá constante.

- O serviço NÃO consta ou ainda NÃO consta do Catálogo.

4.2 Pré-qualificação

- Não há serviços pré-qualificados.
- Há serviços pré-qualificados (art. 6º, XLIV e art. 80, § 5º, da Lei nº 14.133/21).

4.3. O serviço possui as seguintes especificações:

4.3.1 Modalidade 01 – Café da Manhã Completo

Descrição: Café, chá, chocolate quente, leite quente e frio, suco de frutas, adoçante e açúcar individual, água mineral (com e sem gás), cesta de pães, pão de queijo, croissants, manteiga, mel, geleias, requeijão, tábua de frios, salada de frutas, iogurtes e bolos.

Sugestão para escolhas definidas pela Contratante:

- a) **Sucos de frutas:** laranja, pêssago ou uva (**escolher 2**)
 - a.1) Serão aceitos sucos naturais, integrais, concentrados ou néctar de frutas.
- b) **Cesta de pães:** pão francês, pão de leite, integral, baguete, ciabatta (**escolher 3**)
- c) **Croissants:** presunto e queijo, salami, chocolate, goiabada (**escolher 2**)
- d) **Geleias:** morango, uva, frutas vermelhas (**escolher 1**)
- e) **Tábua de frios:** queijos mussarela, prato, gorgonzola, parmesão, salami, presunto magro, peito de peru (**todos os itens**)
- f) **Salada de frutas:** mamão, morango, abacaxi, uva, melão, laranja, banana (**mínimo de 5 frutas**)
- g) **Iogurtes:** individual, grego tradicional, morango, flocos (**escolher 1**)
- h) **Bolos:** cenoura com cobertura de chocolate; chocolate com cobertura de chocolate; mesclado com cobertura de leite condensado e coco; integral com especiarias

4.3.2 Modalidade 02 – Almoço ou Jantar

Descrição:

- a) **Couvert de entrada:** 2 opções de patros (saladas ou cremes);

- b) **Prato principal:** peixe, ave ou carne nobre (**escolher 2**), com respectivas guarnições (escolher 4);
- c) **Sobremesa:** 2 opções de doces e frutas da estação;
- d) **Bebidas:** água mineral (com e sem gás), refrigerantes (normal e dietético);
- e) Após a refeição: serviços de café e chás.

Sugestão para escolhas definidas pela contratante:

- a) **Couvert de entrada:**
 - 1) Salada de folhas verdes com frutas e queijos
 - 2) Salada de folhas verdes com especiarias
 - 3) Caldos: verde, mandioquinha, frango, feijão, queijo
- b) **Pratos principais:**
 - 1) **Peixes:** filé de peixe
 - 2) **Carnes:** filé mignon, filé de frango
- c) **Guarnições:**
 - 1) Legumes;
 - 2) Arroz (branco, integral);
 - 3) Purês (batata, mandioquinha);
 - 4) Batatas (rústica assada, suíça, palha);
 - 5) Massas: fettuccine, penne ou espaguete (molhos: bolonhesa, quatro queijos, alho e óleo)
 - 6) Lasanhas: carne, frango
 - 7) Risotos: quatro queijos, filé, pera com gorgonzola, rúcula com mussarela
- d) **Sobremesas:**
 - 1) Pudim de leite condensado, pudim de sorvete, sagu de vinho com creme, choco balanceado, mousses (maracujá, limão, chocolate), pavê de leite ninho com morango, palha italiana, sorvete de creme ou morango com calda de frutas vermelhas
 - 2) Docinhos soltos: brigadeiro, branquinho, quindim
 - 3) Frutas da estação

4.3.3 Modalidade 03 – Almoço ou Jantar Alto Padrão

Descrição:

- a) **Couvert de entrada:** 2 opções de pratos frios e 2 opções de pratos quentes (saladas, cremes ou mousses);
- b) **Pratos principais:** 2 pratos principais: opções (peixe, carne nobre) e guarnições (4 opções)
- c) **Sobremesas:** 2 opções (doces, sorvetes, tortas e frutas da estação)
- d) **Bebidas:** água mineral (com e sem gás), 2 tipos de refrigerantes de refrigerante (normal e dietético)
- e) Serviço de café expresso e chás

Sugestão para escolhas definidas pela contratante:

- a) **Couvert de entrada:** Mini batata com gorgonzola e molho de ricota
- b) Bruschetta de muçarela de búfala com tomate-cereja e manjerição
- c) Espetinho caprese ao molho pesto
- d) Salada de folhas verdes com frutas e queijos
- e) Salada de folhas verdes com especiarias
- f) Caldo verde, de mandioquinha, frango, feijão, queijo
- g) **Pratos principais:**
 - 1) **Peixes:** filé de salmão
 - 2) **Carnes:** filé mignon, filé de frango
- h) **Guarnições:**
 - 1) Massas (fettuccine, penne, espaguete, ravioli, rondelli). Molhos de filé mignon, quatro queijos, pesto, bechamel, mostarda, vinho
 - 2) Risotos (alho-poró, açafrão, funghi, rúcula com mussarela, gorgonzola e pera, camarão, queijo brie com damasco)
 - 3) Batatas (rústica, suíça, palha)
 - 4) Arroz (branco, integral)
- i) **Sobremesas:**
 - 1) Banoffee, cheesecake, mini trufas, petit fours, pudim de leite condensado, pudim de sorvete, sagu de vinho e creme de leite condensado, choco balanceado, mousses de maracujá, limão, chocolate, pavê de leite ninho com morango, palha italiana, sorvete de creme ou morango com calda de frutas vermelhas
 - 2) Docinhos soltos: brigadeiro, branquinho, quindim

4.3.4 Modalidade 04 – Almoço ou Jantar Típico Regional

Descrição (todas as opções abaixo):

a) **Entradas:**

- 1) Salada mix de folhas, palmito, tomate gaúcho com manjerição, salada de batata com maionese

b) **Petiscos:**

- 1) Linguíça calabresa ou campeira, salsichão, coração de frango, pão temperado

c) **Pratos quentes:**

- 1) Carreteiro de charque ou arroz, moranga caramelada, aipim cozido com bacon e farofa

d) **Carnes:**

- 1) Picanha, vazio, costela, entrecot, cordeiro, galeto ao primo canto

e) **Sobremesas: (escolher 2)**

- 1) Sagu com creme, ambrosia, pudim de leite, doce de abóbora, arroz de leite, cocada

f) **Bebidas:**

- 1) Água mineral (com e sem gás), refrigerantes
- 2) Café expresso e chás

4.3.5 Modalidade 05 – Coquetel Normal

a) **Descrição (todas as opções abaixo):**

- 1) 3 tipos de canapés frios
- 2) 3 tipos de canapés quentes
- 3) 2 tipos de barquetes frios
- 4) 1 tipo de barquete quente
- 5) 2 tipos de folhados quentes
- 6) 2 tipos de mini quiches quentes
- 7) 2 tipos de salgados assados
- 8) 1 tipo de salgado frito
- 9) 4 tipos de doces

a.1) O coquetel normal deverá disponibilizar no mínimo 12 unidades salgados e 05 unidades de doces por convidado.

a.2) A definição dos tipos de salgados e doces que comporão cada evento ficará a cargo da Contratante (fiscalização do contrato), observadas as quantidades mínimas e a variedade exigida, podendo a Contratada solicitar ajustes quando necessário

b) Bebidas: água mineral (com e sem gás), refrigerantes (normal e dietético).

Observação: A licitante deverá especificar os itens na proposta comercial.

4.3.6 Modalidade 06 – Coquetel com Serviço de Prato Quente

a) Descrição (todas as opções abaixo):

- 1) 3 tipos de canapés frios
- 3) 3 tipos de canapés quentes
- 4) 2 tipos de barquetes quentes
- 5) 2 tipos de folhados quentes
- 6) 1 tipo de amanteigado assado
- 7) 2 tipos de mini quiches quentes
- 8) 2 tipos de mini porções quentes (massa, risoto, carne ou ave)
- 9) 5 tipos de doces

a.1) O coquetel normal deverá disponibilizar no mínimo 08 unidades salgados e 05 unidades de doces por convidado.

a.2) A definição dos tipos salgados e doces que comporão cada evento ficará a cargo da Contratante (fiscalização do contrato), observadas as quantidades mínimas e a variedade exigida, podendo a Contratada solicitar ajustes quando necessário

b) Bebidas: água mineral (com e sem gás), refrigerantes (normal e dietético), coquetel de frutas sem álcool

Observação: A licitante deverá especificar os itens na proposta comercial.

4.4 Exigências Mínimas para Execução dos Serviços

4.4.1 Funcionários

- a) A licitante vencedora deverá manter presente no local do evento, profissional responsável, para supervisionar os serviços de buffet, objeto do presente Termo de Referência, em todas as fases do processo produtivo e andamento dos serviços contratados.
- b) Deve ser encaminhada ao contratante, com 24 horas de antecedência, listagem com os nomes e números do documento de identidade e CPF dos funcionários que trabalharão no evento, tanto na fase de montagem quanto na execução.
- c) Todos os funcionários deverão apresentar-se devidamente asseados e uniformizados.
- d) Os funcionários deverão se portar de modo conveniente e compatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.
- e) Os funcionários deverão ter treinamento e a qualificação adequada para os serviços a serem prestados.
- f) O número de garçons, copeiras e auxiliares de cozinha deve ser suficiente para o perfeito atendimento dos convidados e de acordo com quantitativo de convidados encaminhada pela contratante.

Escala de profissionais mínima para atendimento dos serviços contratados:

- 01 garçom a cada 10 convidados
- 01 auxiliar de cozinha a cada 100 convidados
- 01 copeiro a cada 100 convidados

4.4.2 Preparo dos Alimentos

- a) Os alimentos poderão ser preparados na cozinha da licitante vencedora ou no local do evento, utilizando matéria-prima e insumos de primeira qualidade, sendo admitida a utilização de produtos semi-elaborados considerados essenciais ao processo.

- b) O transporte das matérias-primas, insumos, produtos semi-elaborados e alimentos prontos deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado e climatizado.
- c) Deverá ser empregado hipoclorito de sódio, ou produto equivalente, para assepsia de verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos.
- d) Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.
- e) Os alimentos preparados para determinado evento e faturados em nome do MPRS deverão ser consumidos no próprio evento.
- f) A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas pelos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da empresa, em decorrência de eventual auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o MPRS as providências cabíveis.

4.4.3. Alimentos

- a) A quantidade a ser servida deve ser adequada ao número de convidados, a reposição deverá ocorrer na medida necessária à duração do(s) evento(s). A contratante, através da fiscalização do contrato, realizará pontualmente a supervisão da quantidade de alimentos ajustada e disponibilizada para cada evento.
- b) O sabor dos pratos é elemento essencial, não devem ser excessivamente temperados nem insossos, os produtos utilizados devem ser tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.
- c) Todos os gêneros, condimentos, acompanhamentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições e dos lanches deverão ser de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo ser submetidos à fiscalização da Instituição, em observância à Resolução nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que

trata das “Boas Práticas para Serviços de Alimentação”.

4.4.4. Mesa

a) A mesa ou as mesas deverão estar impecavelmente dispostas: toalhas e guardanapos bem passados, pratos, copos, talheres e flores - quando for o caso - perfeitamente limpos, colocados com espaçamento e alinhamento adequados.

4.4.5. Material

a) As toalhas, sobretoalhas e guardanapos deverão ser brancos, lisos, sem quaisquer desenhos ou estampas.

b) As louças deverão ser em porcelana branca, fina, lisa ou com friso discreto.

c) Os copos deverão ser em cristal transparente, incolor e liso. Excepcionalmente e após aprovação da Unidade de Relações Públicas e Cerimonial, poderão ser empregados em alguns eventos, copos de vidro fino transparente, incolor e liso, igualmente sem ornamentos excessivos.

d) As jarras para água, sucos e refrigerantes deverão ser em cristal transparente, incolor e liso ou em prata ou metal banhado em prata, sempre sem ornamentos excessivos.

e) A licitante vencedora deverá fornecer todo o material complementar necessário para a execução dos serviços.

4.5. Critérios e práticas de sustentabilidade (vinculados às características do objeto):

- Foram adotados

- a) Priorizar produtos locais e sazonais, reduzindo emissões de transporte
- b) Utilização de alimentos orgânicos ou agroecológicos, quando possível
- c) Preferência por fornecedores certificados ou com boas práticas ambientais
- d) Redução de alimentos ultraprocessados
- e) Plano de redução do desperdício alimentar (porções adequadas, reaproveitamento seguro)
- f) Separação e destinação correta de resíduos (orgânicos, recicláveis e rejeitos)
- g) Doação de excedentes próprios para consumo, quando legalmente permitido
- h) Uso mínimo de descartáveis
- i) Materiais biodegradáveis, compostáveis ou reutilizáveis
- j) Eliminação de plásticos de uso único (copos, talheres, canudos)
- k) Incentivo ao uso de louças e utensílios retornáveis
- l) Redução do consumo de água

- m) Eficiência energética em cozinhas e equipamentos
- n) Manutenção preventiva de equipamentos para evitar desperdícios

☐ Não foram adotados

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Exigências legais

☐ Foram verificadas e não existem para o objeto.

- Há exigências legais.

- a) Regularidade jurídica, fiscal, social e trabalhista nos termos da Lei nº 14.133/2021, devendo ser comprovada na fase de habilitação e mantida durante toda fase contratual.
- b) Alvará/Licença Sanitária emitido pela Vigilância Sanitária Municipal.
- c) Alvará de licença de localização e/ou funcionamento emitido pelo Poder Executivo Municipal.
- d) Certidão de registro e regularidade da empresa e responsável técnico emitido pelo Conselho Regional de Nutrição – 2ª Região (CRN2).
- e) Declaração ANVISA para cumprimento da RDC nº 216/2004.

5.2 Garantia de execução do contrato

- Não haverá exigência de prestação de garantia, nos termos do artigo 96 e seguintes da Lei 14.133/2021.

☐ Será exigida garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, conforme regras previstas no contrato, computado sobre o valor anual do contrato.

5.2.1 Quaisquer das modalidades de garantia que a contratada optar deverão ser apresentadas antes da assinatura do contrato, devendo ser apresentadas no prazo de 1 mês a contar da homologação.

5.2.2 A garantia, dentre outras regras constantes do contrato, assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- c) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

5.2.3 A modalidade seguro-garantia e a carta-fiança somente serão aceitas se contemplarem todos os eventos indicados no item acima, observada a legislação que rege a matéria.

5.3 Outros documentos que antecedem o início da prestação dos serviços (a exemplo de ARTs, listagem de funcionários, etc):

- ☐ Não existem outros documentos necessários à execução do serviço
- Existem outros documentos necessários à execução do serviço, vide item 4.4.1, alínea “b”.

5.4 Programa de Integridade

Não haverá necessidade de apresentação, pela empresa contratada, de programa de integridade.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1 Prova de material decorrente da prestação do serviço:

- ☐ Não há material/produto a ser entregue
- Sim

a) Quantidade: 2 unidades de cada item;

b) Prazo de entrega: 3 (três) dias a contar da data do recebimento de solicitação de prova;

c) Prazo para avaliação do material pelo Ministério Público: 1 (um) dia para avaliação e reavaliação dos alimentos e aprovação;

d) Local para entrega da prova: AV. Aureliano de Figueiredo Pinto, 80 - 8º and. Torre Sul

Praia de Belas – Porto Alegre – CEP: 90050190. – Telefone: (51) 3295.1707 – 98209.0917. Responsável: BRUNO DAS VIRGENS DORNELLES e CRISTIANE REGINA PASQUALI DA COSTA CONCEIÇÃO;

e) No caso do material ser rejeitado: A empresa deverá reapresentá-lo no prazo de 01 dia para nova prova. Em caso de nova reprovação, o procedimento será encaminhado para rescisão e penalização;

6.2 Início da execução:

- ☐ Haverá uma ordem de serviço para todo o contrato

- Haverá várias ordens de serviço, sob demanda, durante a execução do contrato. As ordens de serviço conterão informações da modalidade do serviço para o evento dos 06 contratados, data, horário, local, número estimado de participantes

6.3 Prazo de execução dos serviços: 10 dias, a contar da emissão da ordem de serviços.

6.4 Local de prestação dos serviços: O serviço será prestado na Sede Institucional do Ministério Público Estadual, localizado na Av. Aureliano de Figueiredo Pinto, nº 80, POA/RS.

Responsável: Cristiane Pasquali

Telefone: 51 999 150 641

6.5 Não serão aceitos serviços que não atendam fielmente às especificações técnicas.

6.5.1 Caso não estejam de acordo com o exigido, a contratada será notificada para, no prazo de 01 (um) dia, solucionar os problemas apontados.

6.6 Subcontratação:

É possível a subcontratação nos serviços que entendemos de objetos diminutos, não havendo sob hipótese alguma, a subcontratação de confecção de alimentos, objeto principal do presente certame. Entendemos como “objetos diminutos”, exemplificadamente: a contratação de garçons, copeiras e auxiliares de cozinha para atendimento aos eventos exigidos no item 4.4.1; a locação de materiais estabelecidos no item 4.4.5, do presente termo de referência.

6.7 Garantia do serviço

O prazo de garantia é o estabelecido na Lei 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor): 30 dias para serviços não duráveis e 90 dias para serviços duráveis.

6.7.1 Há prazo complementar à garantia legal, conforme segue:

- a) Abrangência: confecção dos alimentos
- b) Providência: solicitação de substituição imediata de alimentos não apropriados
- c) Prazo: imediato *a contar do recebimento provisório*
- d) Local de solução dos problemas: no local do evento
- e) Prazo para atendimento e solução dos problemas: imediato
- f) Meio de acionamento da garantia: não se aplica

6.7.1.1 Não havendo qualquer manifestação da contratada no prazo, a contratante providenciará, por outros meios, o conserto e/ou realização do serviço e cobrará o valor da empresa contratada.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO OU DOCUMENTO EQUIVALENTE

7.1 A prestação do serviço será formalizada:

☐ Por nota de empenho, em substituição do termo de contrato

▪ Contrato

7.2 As especificações e regras deste Termo deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.3 As comunicações entre o Ministério Público e a empresa contratada serão realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.4 A execução do contrato será coordenada pelo Gestor do contrato e acompanhada pelo Fiscal, na ausência deles, por seus substitutos.

7.4.1 Responsáveis:

Fiscal do Contrato: Cristiane Regina Pasquali, fone 3295-1699

Fiscal substituto do contrato: Caroline Crestani, fone 3295-1707

Gestor do Contrato: Bruno das Virgens Dornelles, fone 3295-1707

Gestor Substituto do contrato: Caroline Crestani, fone 3295-1707

7.4.2 O gestor do contrato poderá convocar o representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.4.3. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o gestor poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial, visando apresentar o plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.4.4 O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, e, entre outras funções definidas no Provimento nº 05/2023:

a) verificará o cumprimento das condições estabelecidas no Termo de Referência e Contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

- b) anotar no procedimento, à medida que ocorrerem, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- c) emitirá notificações para a correção da execução do contrato, assim que identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, determinando prazo para a correção;
- d) comunicará o gestor do contato, em tempo hábil, qualquer situação que ultrapasse sua competência ou que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas.

7.5 Obrigações gerais da contratada:

- a) Entregar o objeto da contratação na forma ajustada e de acordo com as especificações do Termo de Referência;
- b) manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas, comunicando imediatamente ao CONTRATANTE toda e qualquer alteração que venha a ocorrer em relação a essas exigências;
- c) assumir inteira responsabilidade pelas obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais decorrentes da execução do ajuste;
- d) apresentar durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor pertinente ao objeto e às obrigações assumidas, bem como encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais;
- e) permitir a fiscalização pelo CONTRATANTE e atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal, gestor do contrato ou autoridade superior;
- f) responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante;
- g) não transferir a outrem, no todo ou em parte, os compromissos avençados;
- h) manter atualizado o contrato social, bem como seus dados, especialmente endereço, telefone e email, durante toda a vigência do ajuste, devendo comunicar imediatamente qualquer alteração;
- i) manter preposto no local do serviço, aceito pela Administração;
- j) cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência

Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

- k) comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021)
- l) guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- m) arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento da sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- n) não manter, durante toda a execução do contrato, direta ou indiretamente, vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do Ministério Público do Estado do Rio Grande do Sul ou com agente público que desempenhou função na licitação/contratação ou que atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, os termos do disposto no artigo 14, inciso IV, da Lei Federal n.º 14.133/2021;
- o) não possuir, durante toda a execução do contrato, no quadro societário, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, ou de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento, vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação/contratação no âmbito do Ministério Público do Estado do Rio Grande do Sul, nos termos do artigo 3º, inciso II, da Resolução CNMP n.º 37/2009 (com redação dada pela Resolução CNMP n.º 172/2017);
- p) A contratada obriga-se a manter durante toda a vigência do contrato todas as condições exigidas e as obrigações assumidas por ocasião da contratação.
- q) A contratada deverá designar funcionário encarregado de supervisionar a execução do contrato, respondendo a todas as solicitações do contratante

no prazo máximo de 24 horas, quando a urgência não determinar que seja imediatamente.

- r) A contratada, na execução do contrato, se conveniente para a Administração e sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais poderá subcontratar, em parte, o objeto do presente contrato, desde que seja informado ao gestor ou substituto e aprovada a subcontratação, atendidos todos os itens relacionados no referido contrato e observados os requisitos de qualidade.
- s) A contratada obriga-se a reparar, corrigir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, qualquer equipamento ou utensílio da contratante danificado durante a prestação do serviço.
- t) A contratada não poderá transferir a terceiros a responsabilidade de que trata a cláusula anterior, na hipótese de subcontratação.
- u) A contratada compromete-se a servir a alimentação em utensílios de vidro/cerâmica, sendo vedado o uso de recipientes plásticos (copos, pratos, talheres, canudos, e demais plásticos descartáveis), no momento de serem servidos ao público.
- v) A contratada obriga-se a utilizar produtos de limpeza registrados na ANVISA, os quais devem ser de qualidade comprovada, biodegradáveis, tantas variedades quantas necessárias, que permitam um processo eficaz e eficiente, utilizando-se as técnicas de higiene, desinfecção e sanitização adequadas, em toda e qualquer superfície.
- w) A contratada responsabiliza-se pela separação e destinação dos resíduos produzidos pela execução dos serviços. O lixo orgânico (restos de carne, frutas, verduras, restos de alimentos, etc.) deverá ser separado do lixo reciclável (papeléis, plásticos, metais, vidros, etc.).
- x) A contratada obriga-se a observar as diretrizes estabelecidas pelo sistema de Gestão Ambiental do Ministério Público Estadual, em especial no tocante à forma de separação e destinação dos resíduos gerados na execução dos serviços, respeitada a sacaria de cor preta para os orgânicos, e, respeitada a sacaria de cor azul e/ou verde para os resíduos recicláveis.
- y) A CONTRATADA compromete-se a realizar o gerenciamento dos resíduos sólidos conforme disposto na Lei nº 12.305/10, art. 6º, art-7º, art. 9º e art. 47, bem como Decreto nº 7.404/10, art.35.

7.5.1 Obrigações gerais da Contratante:

- a) O contratante obriga-se a proporcionar as condições necessárias à execução dos serviços a serem contratados
- b) Compromete-se o contratante a efetuar o pagamento à contratada de acordo com as condições de preço e prazo a serem estabelecidos contratualmente

7.6 Sanções:

7.6.1. Poderão ser aplicadas sanções de natureza moratória e punitiva diante do não cumprimento das cláusulas contratuais:

- a) multa por atraso: 0,5% sobre o valor total do contrato por dia/hora de atraso, no máximo de 20 dias/horas;
- b) advertência
- c) multa compensatória: até 10% sobre o valor total do contrato
- d) impedimento de licitar e contratar por até 03 (três) anos;
- e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

7.6.2 Sanções específicas

- ☐ Não existem sanções específicas vinculadas ao objeto.
 - Existem sanções específicas vinculadas ao objeto.

Multa específica por atraso no cumprimento do horário fixado para o início do serviço de buffet: 2,5% sobre o valor da respectiva ordem de fornecimento, a cada 30 minutos, até o máximo de 02 (duas) horas.

7.6.3 A multa poderá ser aplicada isolada ou cumulativamente, limitada a 30% (trinta por cento).

8. CRITÉRIO DE MEDIAÇÃO E PAGAMENTO

8.1 Avaliação de Resultados por meio de critérios específicos:

8.1.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), previsto no Apenso 1, deste Termo de Referência.

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

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

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

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

8.1.4 A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

- a) qualidade dos serviços;
- b) tempo de atendimento e pontualidade;
- c) quantidade compatível com número de convidados;
- d) asseio;
- e) sabor dos alimentos; e,
- f) textura, frescor e aroma.

8.2 Recebimento:

8.2.1 Haverá recebimento dos serviços, de acordo com a ordem de serviço emitida, conforme abaixo:

8.2.1.1 provisoriamente, na data da entrega do serviço, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;

8.2.1.2 definitivamente, pelo gestor do contrato, no prazo de até 02 dias após o recebimento provisório, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, obedecendo os seguintes procedimentos:

a) analisar 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;

b) efetuar a medição do valor devido, com base nas documentações, na análise dos relatórios dos fiscais e no IMR, e dar ciência à Contratada, concedendo prazo para a contestação de glosas e descontos;

c) comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pelo gestor do contrato.

8.2.2 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.

8.2.3 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências (art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14.133/2021).

8.2.4 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.2.5 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que diz respeito à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.2.6 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pela Contratada, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

8.3 Pagamento

8.3.1 Documentos remetidos juntamente com a nota fiscal:

- ☐ Não haverá
- ☐ Sim, haverá

8.3.2 O documento fiscal deverá ser apresentado:

- ☐ Mensalmente, no mês subsequente à prestação dos serviços
 - ☐ Após o recebimento definitivo
- ☐ Misto

8.3.2.1 Somente serão aceitas Notas Fiscais Eletrônicas.

8.3.2.2 A Nota fiscal deverá ser enviada:

a) Aos cuidados de: Cristiane Regina Pasquali

b) Endereço de e-mail: CRISTIANEC@mprs.mp.br

c) Em caso de dúvidas, telefone de contato: 3295-1699

8.3.3 A Nota fiscal deve destacar os impostos objeto de retenção.

8.3.4 Caso a CONTRATADA opte por efetuar o faturamento por meio de CNPJ (matriz ou filial) distinto do constante do contrato, deverá comprovar a regularidade fiscal tanto do estabelecimento contratado como do estabelecimento que efetivamente executar o objeto, por ocasião dos pagamentos.

8.3.5 Não serão recebidos/protocolados documentos fiscais no período de 20/12 a 06/01 (período de recesso, se houver) ou em dias em que não houver expediente no órgão.

8.3.6 O pagamento dar-se-á no 15º (décimo quinto) dia após a protocolização da nota fiscal.

8.3.7 Sendo o caso de pagamento pro rata die, será adotado o mês comercial (30 dias).

8.3.8 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.

8.3.9 Valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenizações devidas pela CONTRATADA, poderão ser deduzidas do pagamento, de forma cautelar ou definitiva.

8.3.10 O não pagamento na data implica em atualização monetária entres as datas prevista e efetiva de pagamento, de acordo com a variação *pro rata die* do IPCA.

8.3.11 Os preços serão reajustados na proporção da variação do Índice de Preços ao Consumidor IPCA, grupo alimentos e bebidas, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, observado o interregno mínimo de um ano da data do orçamento estimado.

8.3.11.1 Considera-se data do orçamento estimado, nos termos do Provimento 104/2023-PGJ, conforme o caso, a data da proposta, no caso de contratações diretas dos arts. 74 e 75, incisos III e seguintes, ambos da Lei Federal n. 14.133/2021, a data do Mapa de Preços validado pela área requisitante, na fase do planejamento (ou pelo agente da contratação na fase de seleção do fornecedor, se refeito).

8.3.11.2 O reajuste incide apenas sobre as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.3.11.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

9. PROTEÇÃO DE DADOS

O objeto do contrato envolve tratamento de dados pessoais pela empresa contratada, em nome do Ministério Público/controlador (a empresa atua como operadora de dados pessoais, nos termos do art. 5º, inc. VII, da Lei 13.0709/2018).

10. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1 CRITÉRIO DE JULGAMENTO E ACEITABILIDADE DOS PREÇOS

10.1.1 Critério de julgamento

- ☐ Menor preço global
- ☐ Menor preço unitário

10.1.2 Parcelamento do Objeto

- ☐ Há parcelamento do objeto.
 - ☐ Não há parcelamento do objeto, vencerá o menor preço global

Trata-se de produção de alimentos, a contratação não comporta parcelamento, por se tratar de serviço contínuo e integrado, cujo fracionamento poderia comprometer a padronização, a qualidade e a gestão contratual.

10.2 TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (ME/EPP)

- ☐ Não se aplica (para contratações diretas, exceto as dispensas do art. 75, I e II, da Lei 14.133/2021)
 - ☐ O tratamento diferenciado deve seguir o valor apurado na pesquisa de preços, conforme art. 48, inc. I, da Lei Complementar nº 123/06
- ☐ O tratamento diferenciado observa regra de mercado ou exceção legal:
 - ☐ não existem ao menos 3 fornecedores competitivos enquadrados como ME/EPP, capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;
 - ☐ o tratamento diferenciado e simplificado para as ME/EPP não é vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

- O tratamento diferenciado é alterado por alguma regra de mercado.

10.3 EXIGÊNCIAS VINCULADAS À PROPOSTA

10.3.1 Carta de Solidariedade

- Não será exigida Carta de Solidariedade
- Será exigida carta de Solidariedade emitida pelo fabricante (no caso de fornecedor revendedor ou distribuidor)

10.3.2 Laudos e Declarações

- Não serão exigidos laudos e declarações.
- Serão exigidos laudos e declarações.

10.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.4.1 Será exigida a seguinte qualificação técnico-profissional e técnico-operacional

10.4.1.1. Qualificação Técnico-Operacional

A licitante deverá apresentar os seguintes documentos:

- a) Alvará ou Licença Sanitária vigente, emitido pela Vigilância Sanitária competente;
- b) Alvará de Localização e/ou Funcionamento vigente, emitido pelo órgão municipal competente;
- c) Certidão de Registro e Regularidade da **empresa** junto ao Conselho Regional de Nutrição da 2ª Região (CRN-2);
- d) Declaração de cumprimento das disposições da Resolução RDC ANVISA n.º 216, de 15 de setembro de 2004.

10.4.1.2. Qualificação Técnico-Profissional

a) A licitante deverá comprovar que dispõe de profissional Nutricionista, responsável técnico pela execução dos serviços, devidamente registrado e em situação regular junto ao Conselho Regional de Nutrição da 2ª Região (CRN-2), mediante apresentação da respectiva Certidão de Registro e Regularidade.

a.1) A comprovação do vínculo entre o profissional indicado e a licitante poderá ser realizada mediante a apresentação de um dos seguintes documentos:

I – Certidão ou documento emitido pelo Conselho Regional de Nutrição que demonstre o profissional como responsável técnico da empresa;

II – Contrato social, estatuto social ou documento equivalente, quando o profissional for sócio da empresa;

III – Ato de nomeação, ata de eleição ou documento equivalente, quando o profissional ocupar cargo de administrador ou diretor;

IV – Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), contrato de trabalho ou outro documento hábil que comprove vínculo empregatício;

V – Contrato de prestação de serviços vigente; ou

VI – Declaração da licitante comprometendo-se a contratar o profissional indicado em caso de adjudicação do objeto.

a.2) Na hipótese prevista no inciso VI do subitem anterior, deverá ser apresentada declaração formal do profissional indicado, manifestando sua concordância com a futura contratação e autorizando sua vinculação à equipe técnica da licitante, nos termos do art. 67, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

10.4.2 Qualificação técnica do subcontratado

- Não haverá

☐ Haverá

10.5 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- Não haverá

- ☐ Comprovação de que possui capital mínimo ou patrimônio líquido equivalente a até 10% do valor estimado da contratação.
- ☐ Comprovação de possuir Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro mínimo.

10.6 CONSÓRCIO

☐ Não há qualquer indicativo técnico para a vedação à participação de empresas em consórcio.

- Há indicativos técnicos para a vedação à participação de empresas em consórcio. A vedação tende a evitar a dispersão de responsabilidades, facilitar a definição de obrigações e a aplicação de penalidades, além de promover maior eficiência e controle da execução contratual, não se revelando, em princípio, economicamente vantajosa a participação consorciada

☐ Não se aplica (apenas para contratações diretas).

11. ESTIMATIVA DO VALOR

De acordo com orçamentos coletados e atualizados no presente exercício, a totalidade do objeto alcançará o valor total de R\$ 546.633,50, correspondente aos 12 meses de execução contratual contados da assinatura do ajuste. A estimativa de consumo para

o presente exercício é de 20% do valor referido, tendo em vista início contratual estar projetado a partir de agosto.