

FL. Nº 01135
12



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CML - 1ª RM
HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO

TERMO DE ABERTURA

Em cumprimento ao dispositivo no *caput* do artigo 22 do Decreto Nr 7.892/13, autuo os documentos abaixo discriminados, tendo em vista a necessidade premente de despesas com alimentação de para o **Setor de Aproveitamento:**

- NOTA DE CRÉDITO;
- REQUISIÇÃO;
- CONSULTA AO FORNECEDOR;
- AUTORIZAÇÃO FORNECEDOR;
- CONSULTA ÓRGÃO GERENCIADOR;
- AUTORIZAÇÃO ÓRGÃO GERENCIADOR;
- ATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO;
- HABILITAÇÃO (SICAF, CEIS, CADIN, CNDT);
- NOTA DE EMPENHO;
- TERMO DE REFERÊNCIA;
- TERMO DE ENCERRAMENTO.
- PROCESSO CONTENDO 25 FOLHAS RUBRICADAS.

Existe vantagem na contratação ser efetuada neste momento.
O processo referenciado, por mim conferido, está de acordo com a legislação em vigor.

Rio de Janeiro – RJ, 27 de Janeiro de 2020.


Rodrigo Gomes da Cruz
RODRIGO GOMES DA CRUZ – 1º SGT INT
Auxiliar do Setor de Aproveitamento
785243

___ SIAFI2020-CONTABIL-DEMONSTRA-CONRAZAO (CONSULTA RAZAO POR C. CONTABIL)___

16/01/20 11:46

USUARIO: GOMES CRUZ

DATA EMISSAO : 16Jan20 VALORIZACAO : 16Jan20 NUMERO : 2020NC400043

UG EMITENTE : 160504 - COMANDO LOGISTICO - GESTOR

GESTAO EMITENTE : 00001 - TESOURO NACIONAL

UG/GESTAO FAVORECIDA : 160323 / 00001 - H GE RIO DE JANEIRO

OBSERVACAO

??(059410-H GE RJ)DABST-SGLS-PLJ-SV DE ALIMENTAÇÃO EM CERIMONIAL MILITAR. OBSE
RVAR O PDRLOG2020/A1-QR(PASSAGEM DE COMANDO). REF: DIEX N° 28-SEÇOPSUP/ESCLOG/
CMDO 1ª RM, DE 13/01/2020.EMPH IMEDIATO.

NUM. TRANSFERENCIA :

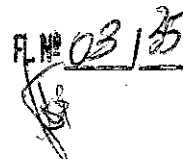
EV.	ESF	PTRES	FONTE	ND	SB	UGR	PI	V A L O R
300063	1	171397	0100000000	339039		160504	E6SUPLJSOLE	9.000,00

LANCADO POR : 89372409634 - ALVIM

UG : 160504 16Jan20 10:36

PF1=AJUDA PF3=SAI PF4=ESPELHO PF12=RETORNA

FL. Nº 02/35

FL. Nº 03/35


DIEx nº 12-Set Aprov/Div Adm/HGeRJ
EB: 65344.001110/2020-03

Rio de Janeiro, RJ, 27 de janeiro de 2020.

Do Encarregado do Setor de Aprovisionamento
Ao Sr Fiscal Administrativo
Assunto: requisição de serviço

1. Solicito providências, nos termos do contido na Lei 8.666/1993 e na IG 12 – 02, no sentido de contratação do serviço de buffet, descrito a seguir, conta contábil 33.90.39.23.


2. A contratação é necessária para que seja realizada a passagem de Cmndo desta OMS.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
2	Serviço de Buffet volante (Coquetel)	Und	300

PE: 9/2018
22.567.346/0001-09

UASG:160482

CNPJ:



FRANCISCO JOSÉ OLIVEIRA BARROS - Cap (R/1)
Encarregado do Setor de Aprovisionamento



"INTENDÊNCIA: SOLDADO DO ACANTO, UM SÉCULO DE EXCELÊNCIA NA LOGÍSTICA MILITAR TERRESTRE"



FL. Nº 04/135

	Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais	ATA SRP	Ministério da Economia
Área de Trabalho			
CONSULTAS Ambiente: PRODUÇÃO Adesão		Solicitação de Adesão	
22/01/2020 10:02:17			
Gestão Licitacao			
Aplicação		UASG Gerenciadora	
62121 - COMANDO DO EXERCITO		160482 - 1A. BRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA/RR	
Modalidade de Licitação	Nº da Licitação	Nº da IRP	Nº do Processo
Pregão Eletrônico	00009/2018	00009/2019	730730053102018
Compra Nacional	Gerencia/Autorizada ME/SGD		Não
Não	Não		Não
Solicitação Itens Ocorrências			
Ocorrências			
Data/Hora	Motivo		CPF do Responsável
22/01/2020 10:02	Solicitada adesão para o fornecedor 22.567.346/0001-09 - CARIOCA SOLUTION EIRELI para o item 2 com a quantidade 350.		091.018.257-47
Enviar Solicitação Cancelar Solicitação			
Seleção			

11 Nº 05135
 Ministério da Economia

SIASG Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais
ATA SRP
 22/01/2020 10:02:09

Área de Trabalho

CONSULTAS
 Ambiente: PRODUÇÃO
 Adesão **Solicitação de Adesão** 22/01/2020 10:02:09

Gestão
 Licitação
 Orgão UASG Gerenciadora
 62121 - COMANDO DO EXERCITO 160482 - 1A. BRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA/RR
 Modalidade de Licitação Nº da Licitação Nº da IRP Nº do Processo Compra Nacional Gerenciada/Autorizada ME/SGD
 Pregão Eletrônico 00009/2018 00008/2019 730730053102018 Não Não

Solicitação Itens Ocorrências

Filtro
 Nº do Item Descrição do Item Fornecedor

 Somente as solicitações de adesão

1 adesão(ões) solicitada(s)

Item					Fornecedor		Adesão		Quantidade Solicitada	Ação
12807 - Buffet	Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência	22.567.346/0001-09 - CARIOCA SOLUTION EIRELI	Quantidade Homologada	Valor Unitário	Saldo p/ Novas Adesões		
	1	10000	SERVIÇO	10/05/2020	1ª	10000	R\$ 132,0000	0 0 5000		✓
12807 - Buffet	Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência	22.567.346/0001-09 - CARIOCA SOLUTION EIRELI	Quantidade Homologada	Valor Unitário	Saldo p/ Novas Adesões	350	✗
	2	10000	SERVIÇO	10/05/2020	1ª	10000	R\$ 92,0000	0 0 5000		
12807 - Buffet	Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência	22.567.346/0001-09 - CARIOCA SOLUTION EIRELI	Quantidade Homologada	Valor Unitário	Saldo p/ Novas Adesões		✓
	3	3800	SERVIÇO	10/05/2020	1ª	3800	R\$ 65,0000	0 0 1900		
12807 - Buffet	Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência	22.567.346/0001-09 - CARIOCA SOLUTION EIRELI	Quantidade Homologada	Valor Unitário	Saldo p/ Novas Adesões		✓
	4	3800	SERVIÇO	10/05/2020	1ª	3800	R\$ 55,9800	0 0 1900		

4 registros encontrados, exibindo todos os registros.

1 de 2 páginas

FL. Nº 06 P5

SIASG Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais
ATA SRP
 Ministério da Economia

Área de Trabalho
 Consultas: Ambiente: PRODUÇÃO Adesão Solicitação de Adesão 24/01/2020 13:08:11

Gestão: Licitação
 Aquisição: UASG Gerenciadora: 160482 - 1A. BRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA/RR
 52121 - COMANDO DO EXERCITO

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico
 Nº da Licitação: 00009/2018
 Nº da IRP: 00008/2019
 Nº do Processo: 730730053102018
 Compra Nacional: Não
 Gerenciada/Autorizada ME/SGD: Não

Solicitação Itens Ocorrências

Filtro
 Nº do Item Descrição do Item Fornecedor

1) adesão(ões) solicitada(s)

Item					Fornecedor		Adesão		Quantidade Solicitada	Situação	Ação
12807 - Buffet					22.567.346/0001-09 - CARIOCA SOLUTION EIRELI		<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>		350	Acelta	<input type="button" value="Q"/>
Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência	⊖	⊕	Quantidade Homologada	Valor Unitário	0			
2	10000	SERVIÇO	10/05/2020	0	4740	1º	10000	R\$ 92,0000			

Um registro encontrado.

Solução Zapico

F.N. 02/35
 [Handwritten signature]

SIASGnet Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais | **ATA SRP** | Ministério da Economia

Área de Trabalho

Consultas Ambiente: PRODUÇÃO Adesão Solicitação de Adesão 24/01/2020 13:06:35

Gestão Licitação

App: UASG Gerenciadora
 62121 - COMANDO DO EXERCITO 160482 - 1A. BRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA/RR

Modalidade de Licitação Nº da Licitação Nº da IRP Nº do Processo Compra Nacional Gerenciada/Autorizada ME/SGD
 Pregão Eletrônico 00009/2018 00008/2019 730730053102018 Não Não

Solicitação	Itens	Ocorrências
Ocorrências		
Data/Hora	Motivo	CPF do Responsável
22/01/2020 10:02	Solicitada adesão para o fornecedor 22.667.346/0001-09 - CARICCA SOLUTION EIRELI para o item 2 com a quantidade 350.	091.018.257-47
22/01/2020 10:02	Solicitação enviada para análise.	091.018.257-47
22/01/2020 14:46	Iniciada a análise da solicitação.	030.859.972-10
24/01/2020 11:35	Solicitação concluída.	030.859.972-10

Telefone 0800 708 8888



FL. Nº 08/35
[Assinatura]

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CML - 1ª RM
HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO

Rio de Janeiro, 27 de Janeiro de 2020.

CARIOCA SOLUTION EIRELI

CNPJ 22.567.346/0001-09

Solicito a possibilidade dessa empresa autorizar a utilização do pregão abaixo, como UG não participante, de acordo com o que prescreve o Decreto 7.892/13:

PREGÃO: 09/2018

UASG: 160482

ITEM	QUANT	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
2	300	92,00	27.600,00
		TOTAL	R\$ 27.600,00

Setor de Aprovisionamento do Hospital Geral do Rio de Janeiro
Avenida Duque de Caxias, Nr 1.551 – Vila Militar – Rio de Janeiro – RJ
Telefone: (21) 2457-1744 – e-mail: aprov_hgerj@yahoo.com.br

FL. Nº 09/135



CARIOCA SOLUTION EIRELI - ME

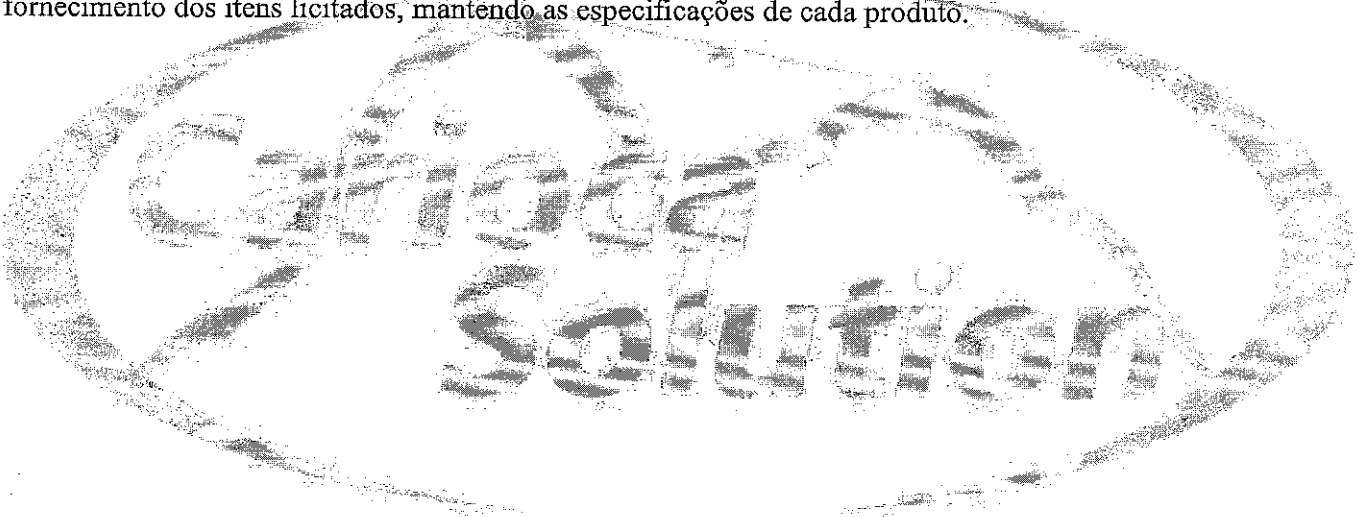
Rua Nicarágua, 370, Sala 103 - Penha - Rio de Janeiro/RJ - CEP: 21.020-050
Tel.: (21) 2035-8160 - CNPJ: 22.567.346/0001-09 - Insc. Estadual: 86.933-870
Email: cariocasolution2@gmail.com

AO

HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO

AUTORIZAÇÃO

Autorizo a partir da presente data ao Hospital Geral do Rio de Janeiro, a utilização da ata de registro de preços do pregão eletrônico Nº: 09/2018 UASG: 160482 - 1º Brigada de Infantaria de Selva, para o fornecimento dos itens licitados, mantendo as especificações de cada produto.



Rio de Janeiro, 27 de Janeiro de 2020

Representante Legal: 22.567.346/0001-09
Jury Soares Santos: CARIOCA SOLUTION EIRELI-ME
CPF: 126.146.237-84
RUA NICARAGUA, Nº 370, SALA 103
PENHA - CEP: 21.020-050
RIO DE JANEIRO - RJ



CARIOCA SOLUTION EIRELI - ME

FL. Nº 10185
13

Rua Nicarágua, 370, Sala 103 – Penha – Rio de Janeiro/RJ – CEP: 21.020-050
Tel.: (21) 2035-8160 - CNPJ: 22.567.346/0001-09 - Insc. Estadual: 86.933-870
Email: cariocasolution2@gmail.com

AO

HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO

Cotação

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITARIO
1	SERVIÇO DE BUFFET COM MESA POSTA	SV	R\$ 132,00
2	SERVIÇO DE BUFFET VOLANTE (COQUETEL)	SV	R\$ 92,00
3	SERVIÇO DE BUFFET (BREAKFAST)	SV	R\$ 65,00
4	SERVIÇO DE BUFFET (CAFÉ DA MANHÃ)	SV	R\$ 55,98

Rio de Janeiro, 24 de Janeiro de 2020.

Representante legal

Iury Soares Santos

CPF: 126.146.297-84

22.567.346/0001-09

CARIOCA SOLUTION EIRELI - ME

RUA NICARÁGUA Nº 370 SALA 103

PENHA - CEP 21.020-050

RIO DE JANEIRO - RJ



FL. Nº 11/35
B

A0

HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO

COTAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNIT.
1	SERVIÇO DE BUFFET COM MESA POSTA	SV	R\$ 138,60
2	SERVIÇO DE BUFFET VOLANTE (COQUETEL)	SV	R\$ 96,66
3	SERVIÇO DE BUFFET (BREAKFAST)	SV	R\$ 68,25
4	SERVIÇO DE BUFFET (CAFÉ DA MANHÃ)	SV	R\$ 58,24

Rio de Janeiro, 22 de Janeiro de 2020.

Romildo Fernandes Viana

ROMILDO FERNANDES VIANA

COMSUP COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA - ME

AO

HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO

COTAÇÃO DE PREÇO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNIT.
1	SERVIÇO DE BUFFET COM MESA POSTA	SV	R\$ 137,28
2	SERVIÇO DE BUFFET VOLANTE (COQUETEL)	SV	R\$ 94,76
3	SERVIÇO DE BUFFET (BREAKFAST)	SV	R\$ 66,95
4	SERVIÇO DE BUFFET (CAFÉ DA MANHÃ)	SV	R\$ 57,10

RIO DE JANEIRO, RJ, 23 DE JANEIRO DE 2020.



Willian da Silva Telemarco
Responsável Legal

CONSULTA ATA DE PREGÃO

ELN 13/35
 13/35

Este pregão possui 1 Ata Complementar

Ver Ata Posterior

160482.92018.14368.5082.38081472



MINISTÉRIO DA DEFESA
 Comando do Exército
 Comando Militar da Amazônia
 1ª Brigada de Infantaria de Selva

Ata de Realização do Pregão Eletrônico
 Nº 00009/2018 (SRP)

Às 11:03 horas do dia 25 de fevereiro de 2019, reuniram-se o Pregoeiro Oficial deste Órgão e respectivos membros da Equipe de Apoio, designados pelo instrumento legal BI Nr 43 - 1ª Bda Inf SI de 06/03/2018, em atendimento às disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e no Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, referente ao Processo nº 73073005310201878, para realizar os procedimentos relativos ao Pregão nº 00009/2018. Objeto: Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada em SERVIÇO DE BUFFET para atender a 1ª Brigada de Infantaria de Selva.. O Pregoeiro abriu a Sessão Pública em atendimento às disposições contidas no edital, divulgando as propostas recebidas. Abriu-se em seguida a fase de lances para classificação dos licitantes relativamente aos lances ofertados.

Item: 1

Descrição: Buffet

Descrição Complementar: SERVIÇO DE BUFFET COM MESA POSTA

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 10.000

Valor estimado: R\$ 189,6700

Unidade de fornecimento: SERVIÇO

Situação: Aceito e Habilitado

Aceito para: H R DA SILVA, pelo melhor lance de R\$ 78,2000 e a quantidade de 10.000 SERVIÇO .

Item: 2

Descrição: Buffet

Descrição Complementar: SERVIÇO DE BUFFET VOLANTE (COQUETEL)

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 10.000

Valor estimado: R\$ 164,4300

Unidade de fornecimento: SERVIÇO

Situação: Aceito e Habilitado

Aceito para: CRISTAL BUFFET & EVENTOS EIRELI, pelo melhor lance de R\$ 51,8700 e a quantidade de 10.000 SERVIÇO

Item: 3

Descrição: Buffet

Descrição Complementar: SERVIÇO DE BUFFET (BREAKFAST)

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 3.800

Valor estimado: R\$ 91,3300

Unidade de fornecimento: SERVIÇO

Situação: Aceito e Habilitado

Aceito para: H R DA SILVA, pelo melhor lance de R\$ 21,0000 e a quantidade de 3.800 SERVIÇO .

Item: 4

Descrição: Buffet

Descrição Complementar: SERVIÇO DE BUFFET (COFFEE BREAK)

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 3.800

Valor estimado: R\$ 93,6700

Unidade de fornecimento: SERVIÇO

Situação: Aceito e Habilitado

Aceito para: CRISTAL BUFFET & EVENTOS EIRELI, pelo melhor lance de R\$ 32,9500 e a quantidade de 3.800 SERVIÇO .

Histórico

Item: 1 - Buffet



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: CARIOCA SOLUTION EIRELI

(MATRIZ E FILIAIS) CNPJ: 22.567.346/0001-09

Certidão nº: 2224180/2020

Expedição: 27/01/2020, às 11:01:57

Validade: 24/07/2020 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **CARIOCA SOLUTION EIRELI (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **22.567.346/0001-09**, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.



FL. Nº 15/35
13

Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Declaração

Declaramos para os fins previstos na Lei nº 8.666, de 1993, conforme documentação registrada no SICAF, que a situação do fornecedor no momento é a seguinte:

Dados do Fornecedor

CNPJ: 22.567.346/0001-09

Razão Social: CARIOCA SOLUTION EIRELI

Nome Fantasia:

Situação do Fornecedor: Credenciado

Data de Vencimento do Cadastro: 02/10/2020

Ocorrências e Impedimentos

Ocorrência: Nada Consta

Impedimento de Licitar: Nada Consta

Ocorrências Impeditivas indiretas: Nada Consta

Vínculo com "Serviço Público": Nada Consta

Níveis cadastrados:

I - Credenciamento

II - Habilitação Jurídica

III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Receita Federal e PGFN Validade: 09/05/2020

FGTS Validade: 02/02/2020

Trabalhista (<http://www.tst.jus.br/certidao>) Validade: 26/05/2020

IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal

Receita Estadual/Distrital Validade: 15/02/2020

Receita Municipal Validade: 10/05/2020

VI - Qualificação Econômico-Financeira

Validade: 31/05/2020

Data e hora da consulta: 27/01/2020 11:03:30

Usuário: 09101825747

Cadastro Informativo de Créditos Não-Quitados - CADIN

CPF/CNPJ: 22567346	Título: CARIOCA SOLUTION EIRELI	Situação Adimplente	Total de Registros 0 Há até 30 dias: Há mais de 30 dias:
Código	Credor	Data/Hora de Inclusão	

FILTROS APLICADOS:

CPF / CNPJ: 22567346000109

LIMPAR

Data da consulta: 27/01/2020 12:00:14

Data da última atualização: 25/01/2020 10:15:18

DETALHAR	CNPJ/CPF DO SANCIONADO	NOME DO SANCIONADO	UF DO SANCIONADO	ÓRGÃO/ENTIDADE SANCIONADORA	TIPO DA SANÇÃO	DATA DE PUBLICAÇÃO DA SANÇÃO
Nenhum registro encontrado						



FL. Nº 16 | 35



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
1ª BRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA
(Grupamento de Unidade Escola/1945)
BRIGADA LOBO D'ALMADA

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 09/2018
(Processo Administrativo nº 73073.005310/2018-78)

1. DO OBJETO

- 1.1. A contratação de empresa especializada em Serviço de Buffet para atender a 1ª Brigada de Infantaria de Selva, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos e entidades participantes, estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade				RS UNIT	RS TOTAL
			1ª Bda Inf SI	7º BIS	6º BEC	TOTAL		
1	SERVIÇO DE BUFFET COM MESA POSTA	Serviço	4.000	4000	2000	10000	189,67	1.896.700,00
2	SERVIÇO DE BUFFET VOLANTE (COQUETEL)	Serviço	4.000	4000	2000	10000	164,43	1.644.300,00
3	SERVIÇO DE BUFFET (BREAKFAST)	Serviço	1.500	1500	800	3800	91,33	347.054,00
4	SERVIÇO DE BUFFET (CAFÉ DA MANHÃ)	Serviço	1.500	1500	800	3800	93,67	355.946,00
TOTAL ESTIMADO								4.244.000,00

DESCRIÇÃO DETALHADA

ITEM 1

SERVIÇO DE BUFFET COM MESA POSTA, com fornecimento de garçom, para eventos de 04 (quatro) horas ininterruptas de duração, a serem realizados no município de BOA VISTA-RR, em locais/datas/horários a serem futuramente definidos pela contratante, calculado por número de pessoas (convidados) a serem recepcionados, conforme as seguintes especificações:

1) CARDÁPIO:

- a) Salgados assados: (5und por pessoa dentre as variedades): mini pastéis (frango, carne, presunto e queijo), mini quiches, folheados (palmito, queijo e goiabada, doce de cupuaçu), empadinha, canudinhos com recheio de camarão;
- b) Salgados fritos durante o evento (5und por pessoa dentre as variedades): coxinhas e croquetes (carne e frango), rissoles (creme de milho, frango, carne, palmito e de camarão), bolinhas de queijo e orégano, mini quibe, bolivianos (todos os salgados serão



dispostos em pratos de sobremesa fracionados para 8 convidados e servidos nas mesas);

c) Frios: tábua de frios (tipo italiana);

d) Pratos Quentes: filé ao molho de champignon, pirarucu à milanesa ao molho de camarão; arroz branco; arroz a grega; batata souté; salada verde (alface, couve-flor, agrião, pepino e acelga), salada tropical (alface, rúcula, agrião, azeitona verde, azeitona preta, repolho roxo, cenoura ralada, pepino fatiado, queijo parmesão, tomate seco, ovo de codorna, palmito, peito de peru fatiado e manga fatiada) e farofa de bacon.

2) BEBIDAS:

a) refrigerantes (500ml/pessoa): duas opções, à base de cola e guaraná (350ml/pessoa); duas opções à base de cola diet e guaraná diet (150ml/pessoa);

b) suco integral da fruta (300ml/pessoa): duas opções (cupuaçu, acerola, graviola);

Obs.: refrigerantes e sucos servidos em jarras de vidro;

c) coquetel de fruta sem álcool (200ml/pessoa) servido em copo long drink;

d) água mineral com gás (200ml/pessoa) e sem gás (350ml/pessoa).

3) SOBREMESAS: torta de morango com chocolate, torta floresta negra, taça da felicidade e doces variados (brigadeiro, moranguinho, uva coberta, tortinha de maçã).

Obs.: As refeições deverão ser servidas quentes e, as bebidas e sobremesas geladas.

4) MESA DE SAÍDA: leite com canela; café quente; chá; biscoitos finos; bombom chocolate fino.

5) DIVERSOS:

Garçom/maitre/equipe de apoio e reposição:

Garçom: 1 para cada 15 pessoas, acompanhado de bandejas e uniforme (camisa social branca manga comprida, gravata tipo borboleta na cor preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto);

Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa.

Equipe de apoio de montagem de bebidas: 1 pessoa por evento.

Equipe de apoio de montagem de alimentos: 1 pessoa por evento.

Identificação dos alimentos na linha de servir em papel cartão no tamanho de 12cm x 4cm.

2 cardápios por mesa, impressos em papel cartão, constando todos os itens a serem servidos no tamanho de 10cm x 14,5cm.

Pratos de louça na cor branca, talher tipo laguna ou superior adequado ao evento contratante.

Mesa de Saída: mesa redonda com 1,10m de diâmetro toalha com 3,10m de diâmetro; samovar de 2 litros, com café tipo extra forte, chá de sabores diversos, copo térmico de isopor de 100 ml, sachê de açúcar e adoçante, mexedor descartável.

Biscoito amanteigado com recheio de goiabada, chocolate e tradicional.

Recipiente de porcelana, guardanapo, porta guardanapo.

Utensílios de louças. Descartáveis apenas: guardanapo branco extra luxo e copo térmico de isopor para café.

Arranjo de mesa com flores secas e neutras, tamanho 30cm x 70cm, em jarra tipo tulipa.

Toalhas e todo o material necessário para a execução do serviço.



ITEM 2

SERVIÇO DE BUFFET VOLANTE (COQUETEL), com fornecimento de garçom, para eventos de 04 (quatro) horas ininterruptas de duração, a serem realizados no município de BOA VISTA-RR, em locais/datas/horários a serem futuramente definidos pela contratante, calculado por número de pessoas (convidados) a serem recepcionados, conforme as seguintes especificações:

1) CARDÁPIO:

- a) salgados assados (4und por pessoa dentre as variedades): mini pastéis (frango, carne, presunto e queijo), mini quiches, folheados (palmito, queijo e goiabada, doce de cupuaçu), empadinha, canudinhos com recheio de camarão;
- b) salgados fritos durante o evento (8und por pessoa dentre as variedades): coxinhas e croquetes (carne e frango), rissoles (creme de milho, frango, carne, palmito e de camarão), bolinhas de queijo e orégano, mini quibe, bolivianos (todos os salgados serão dispostos em bandejas e servidos no salão em serviço volante);
- c) frios: tábua de frios (tipo italiana) e pão de batata, pão a metro recheado;
- d) pratos quentes (deverão ser expostos em réchaud aquecidos): iscas de filé ao molho madeira, arroz branco; batata palha e farofa de bacon.

2) BEBIDAS:

- a) refrigerantes (500ml/pessoa): duas opções, à base de cola e guaraná (300ml/pessoa); duas opções à base de cola diet e guaraná diet (200ml/pessoa);
 - b) suco integral da fruta (300ml/pessoa): duas opções dentre as definidas pela contratante (cupuaçu, acerola, graviola);
- Obs.: refrigerantes e sucos servidos em jarras de vidro;
- c) coquetel de fruta sem álcool (200ml/pessoa) servido em copo long drink;
 - d) água mineral com gás (200ml/pessoa) e sem gás (350ml/pessoa).

3) SOBREMESAS: doces variados (5 und/pessoa) - brigadeiro, bombom de morango, uva coberta, taça de mousse de limão, tortinha de maçã.

4) DIVERSOS:

Garçom/maitre/equipe de apoio e reposição:

Garçom: 1 para cada 15 pessoas, acompanhado de bandejas e uniforme (camisa social branca manga comprida, gravata tipo borboleta na cor preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto);

Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa.

Equipe de apoio de montagem de bebidas: 1 pessoa por evento.

Equipe de apoio de montagem de alimentos: 1 pessoa por evento.

Identificação dos alimentos na linha de servir em papel cartão no tamanho de 12cm x 4cm.

Pratos de louça para coquetel em pé na cor branca, talher tipo laguna ou superior adequado ao evento contratante.

Linha de Exposição de salgados composto por: 2 mesas retangulares tamanho 3m x 2m, acompanhando de 3 toalhas de tamanho 5m X 4m cor única.

Utensílios: 4 baleiros grandes de 3 andares para exposição de frios; 10 und de rechaud retangulares para salgadinhos; copos chopphannover 925/30, 3 por pessoa.

Toalhas e todo o material necessário para a execução do serviço.



FL Nº 91135
[Handwritten signature]

ITEM 3

SERVIÇO DE BUFFET (BREAKFAST), com fornecimento de garçom, para eventos de 04 (quatro) horas ininterruptas de duração, a serem realizados no município de BOA VISTA-RR, em locais/datas/horários a serem futuramente definidos pela contratante, calculado por número de pessoas (convidados) a serem recepcionados, conforme as seguintes especificações:

BREAKFAST:

- Café pronto sem adição de açúcar - mínimo de 100 ml por pessoa;
- Leite pronto sem adição de açúcar - mínimo de 100 ml por pessoa;
- Chá pronto sem adição de açúcar - mínimo de 100 ml por pessoa;
- Achocolatado pronto sem adição de açúcar - mínimo de 100 ml por pessoa;
- 02 tipos de sucos de frutas sem adição de açúcar - mínimo de 300 ml por pessoa;
- 02 tipos de pães;
- pães de queijo;
- 01 tipo de queijo;
- presunto;
- 02 tipos de bolos;
- 02 tipos de mini doces;
- 05 tipos de mini de salgados fritos;
- 02 tipos de frutas, cortadas (sem casca) e prontas para consumo.

APOIO DE SERVIÇO:

- Garçom (01 garçom a cada 25 pessoas);
- gelo, açúcar, adoçante;
- copos, jarras, garrafas térmicas, bandejas e talheres (vidro e metal respectivamente);
- guardanapos, palitos de dente e todo material descartável necessário para o serviço (café e leite, acondicionados em garrafas térmicas. Sucos gelados).

- Opções de sucos de frutas: cupuaçu, graviola, acerola, abacaxi, maracujá e/ou caju;
- Opções de pães: francês, integral, de batata, de milho e/ou hot dog.
- Opções de queijo: mussarela, prato e/ou ricota.
- Opções de bolo: leite, laranja, milho, chocolate, mesclado e/ou macaxeira.
- Opções de mini doces: mini pães de mel, mini alfajores e/ou mini churros.
- Opções de mini salgados: Mini coxinha, mini risoles, mini pastéis, mini quibes, mini croquetes, mini pastéis de carne e/ou mini bolinha de queijo.
- Opções de frutas: abacaxi, melancia, maçã, melão, mamão e/ou laranja.

- Os salgados deverão ser fritos na hora.

- O quantitativo deve ser adequado e fornecido para atender o número de pessoas indicado para cada evento.
- Material para coquetel 02 mesas redondas modelo rústica com arranjos de flores.

ITEM 4

SERVIÇO DE BUFFET (CAFÉ DA MANHÃ), com fornecimento de garçom, para eventos de 04 (quatro) horas ininterruptas de duração, a serem realizados no município de BOA VISTA-RR, em locais/datas/horários a serem futuramente definidos pela contratante, calculado por número de pessoas (convidados) a serem recepcionados, conforme as seguintes especificações:



FL. Nº 22 B3

CAFÉ DA MANHÃ:

- Café sem adição de açúcar - mínimo de 100 ml por pessoa;
- Leite pronto sem adição de açúcar - mínimo de 100 ml por pessoa;
- Chocolate quente sem adição de açúcar - mínimo de 100 ml por pessoa;
- 03 sabores de sucos de frutas naturais - mínimo de 300 ml por pessoa;
- Água mineral com e sem gás - mínimo de 300 ml por pessoa;
- 02 sabores de iogurte integral.
- 02 tipos de pães;
- 02 tipos de mini croissants;
- Tapioca com manteiga;
- Ovos mexidos;
- 02 tipos de mini petitfours;
- 02 tipos de mini doce;
- 05 tipos de mini salgados;
- 01 tipo de mini sanduíche;
- 02 tipo de queijo;
- Presunto;
- Pão de queijo;
- 02 tipos de bolos;
- Banana frita;
- 03 tipos de Frutas.

APOIO DE SERVIÇO:

- Garçom (01 garçom a cada 25 pessoas);
- Gelo, açúcar, adoçante;
- Copos, jarras, garrafas térmicas, bandejas e talheres (vidro e metal respectivamente);
- Guardanapos, palitos de dente e todo material descartável necessário para o serviço (café e leite, acondicionados em garrafas térmicas. Sucos gelados).
- Opções de iogurte integral: frutas vermelhas, morango e/ou banana.
- Opções de pães: francês, de batata; de milho e/ou hot dog.
- Opções de mini croissants: 4 queijos, pizza e/ou frango.
- Opções de mini petitfours: doce (recheio de goiabada, doce de morango e/ou doce de leite), salgado (creme de frango, 4 queijos, creme de bacalhau e/ou creme de camarão) e/ou misto (queijo com goiabada).
- Opções de sucos de frutas: cupuaçu, graviola, acerola, maracujá caju e/ou laranja;
- Opções de mini doce: mini pães de mel, mini alfajors e/ou mini churros.
- Opções de mini salgados: Mini trouxinhas de palmito, coxinha, risoles, empadinhas, pastéis, quibes, croquetes, e/ou mini bolinha de queijo.
- Opções de mini sanduíches: recheios de frango, atum c/azeitonas pretas, palmito c/tomate seco, queijo e presunto e/ou salaminho;
- Opções de queijo: mussarela, prato e/ou ricota.
- Opções de bolo: leite, laranja, milho, chocolate, mesclado e/ou macaxeira;
- Opções de frutas: abacaxi, melancia, maçã, melão, mamão e/ou laranja.
- Os salgados deverão ser fritos na hora.
- O quantitativo deve ser adequado e fornecido para atender o número de pessoas indicado para cada evento.
- Material para coquetel 02 mesas redondas modelo rústica com arranjos de flores.

OBS: Em caso de divergência nas especificações dos itens com sítio compragovernamentais, prevalecem as constantes deste Termo de Referência.



2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. O presente processo de contratação de empresa especializada em Serviço de Buffet se fundamenta na necessidade que a 1ª Brigada de Infantaria de Selva tem para realizar eventos de caráter institucional, cerimônias, recepção de autoridades civis e militares do Brasil e do exterior, assim como outras atividades de confraternização, em conformidade com o preconizado na Portaria nº 3.771-MD, de 30 de novembro de 2011 e Portaria nº 125, de 24 de fevereiro de 2012, do Comandante do Exército.
- 2.2. As atividades descritas acima tem a finalidade de integração, confraternização e comemoração, tendo como objetivo o estreitamento dos laços de amizade, camaradagem e esforço conjunto entre o público civil e militar, integrantes da sociedade brasileira e das nações amigas.
- 2.3. A contratação dos serviços mediante execução indireta, no regime de empreitada por preço unitário por pessoa, faz-se necessária por não possuir, a Administração, mão de obra e materiais suficientes e adequados para atender a todas as demandas em serviços dessa natureza.
- 2.4. A estimativa das necessidades foi embasada no planejamento dos eventos tipicamente institucionais previstos para serem realizados no intervalo de 12 (doze) meses, bem como numa estimativa de eventos não institucionais efetivamente executados em anos anteriores. Convém salientar que no quantitativo demandado foram consolidadas as necessidades da 1ª Brigada de Infantaria de Selva e das Organizações Militares Vinculadas Administrativamente.
- 2.5. O planejamento realizado prevê que os serviços serão contratados de forma parcelada, conforme forem sendo realizados os eventos planejados e executados dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, a depender, ainda, da disponibilidade de crédito para essas contratações.
- 2.6. Como resultado, poderão ser observados benefícios diretos e indiretos da contratação, como:
 - 2.6.1. excelência na prestação dos serviços, por meio da contratação de empresa especializada no ramo de planejamento e organização de eventos, que será responsável por todas as etapas que envolvem a realização dos eventos;
 - 2.6.2. promoção da imagem da 1ª Brigada de Infantaria de Selva e do Exército Brasileiro perante a sociedade, mediante a realização de eventos institucionais em harmonia com os princípios da finalidade, da conveniência, da razoabilidade, da eficiência e da economicidade; e
- 2.7. economia de recursos públicos, visto que os pedidos serão realizados sob demanda, de acordo com a efetiva necessidade da 1ª Brigada de Infantaria de Selva.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1. De acordo com o parágrafo único, do Art 1º, da Lei no 10.520/2002, as características dos serviços demandados pela Administração neste Termo de Referência demonstram que os serviços podem ser classificados como "serviços comuns", uma vez que são comparáveis entre si e podem ser oferecidos por diversas empresas atuantes no mercado de refeições, não necessitando de especificações minuciosas ou peculiares.
- 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



FL. Nº 24/35
K6

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. Após a solicitação por parte da administração, a contratada terá até dez dias corridos para a realização do serviço ou menos tempo, se a administradora solicitar e houver disponibilidade por parte da contratada.

4.1.2. O valor dos itens, transporte de material, o fornecimento de mão de obra especializada e os testes, se for o caso, deverão estar inclusos.

4.1.3. Os serviços serão antecipadamente informados, prestados em locais determinados pela OM, em datas.

4.2. DA LIMPEZA DO LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.2.1. Durante toda a realização dos serviços a CONTRATADA deverá manter os ambientes limpos e organizados.

4.2.2. A CONTRATANTE indicará o local onde a CONTRATADA deverá depositar todo o resto de material proveniente dos serviços.

4.2.3. O destino final dos resíduos produzidos na execução dos serviços ficará a expensas da CONTRATADA.

4.2.4. Ao concluir os serviços contratuais, a CONTRATADA deverá providenciar a limpeza final de todos os ambientes, móveis, equipamentos e acessórios dos ambientes inclusos nos serviços e em perfeitas condições de uso, a serem atestadas pela FISCALIZAÇÃO.

5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

5.1. Para efeito de cotação, será levado em conta o MENOR PREÇO POR ITEM.

5.2. Será desclassificada a proposta vencedora com valores superiores aos preços máximos fixados POR ITEM neste termo de referência ou que apresentar preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos são coerentes com os de mercado.

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. A CONTRATANTE, em hipótese alguma, responderá por eventuais danos ou perdas de materiais e equipamentos da CONTRATADA, que venham a ocorrer nas áreas de propriedade da CONTRATANTE.

6.1.2. A CONTRATADA é a única responsável pela segurança, guarda e conservação de todos os equipamentos, ferramentas e utensílios e ainda pela proteção desses e das instalações dos imóveis.



- 6.1.3. Deverá ser proibida a entrada no local de pessoas estranhas ao serviço, a não ser que estejam autorizadas pela Fiscalização ou pela CONTRATADA.
- 6.1.4. A Administração local e a equipe, condizente com a complexidade do serviço, formada pelos profissionais que têm, entre outras atribuições, conduzir o andamento dos trabalhos, coordenar o trabalho dos operários, gerenciar os materiais, garantir a boa execução dos serviços, zelar pela segurança de todas as pessoas presentes no local do serviço e no seu entorno.
- 6.1.5. Para a execução dos serviços a CONTRATADA deverá instalar, às suas expensas, as estruturas que se façam à execução dos serviços, estocagem de material e demais aplicações, em local aprovado pela CONTRATANTE.
- 6.1.6. A execução dos serviços dar-se-á mediante estreita e contínua comunicação com a CONTRATANTE, por meio do servidor designado, acatando integralmente as exigências quanto à execução dos trabalhos, inclusive quanto aos critérios, cálculos, desenhos, especificações.
- 6.1.7. A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE a conclusão de cada tarefa, a fim de que se possa efetuar a vistoria (medição e verificações). Concluída a vistoria, a CONTRATADA será notificada para que corrija as irregularidades constatadas, se for o caso.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 7.1. De acordo com o parágrafo único do artigo 1º da Lei 10.520, de 2002, a natureza do objeto a ser contratado é comum, cujos padrões de qualidade estarão objetivamente definidos no Termo de Referência.
- 7.2. Para o correto cumprimento junto a prestação do serviço de buffet, o fornecedor deverá atender integralmente aos requisitos previstos no Termo de Referência bem como no Edital de licitação.
- 7.3. A contratação do serviço em questão se classifica como natureza não continuada, com período predeterminado.

8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

- 8.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:
 - 8.1.1. A não ser quando especificado em contrário, os materiais e equipamentos a empregar serão de primeira qualidade e obedecerão às prescrições das especificações deste Termo de Referência e das Normas da ABNT, do INMETRO e das demais normas existentes.
 - 8.1.2. A expressão de “qualidade” constante das Especificações indica que, quando existirem diferentes gradações de qualidade de um mesmo produto, a gradação de qualidade superior deverá ser utilizada.
 - 8.1.3. A CONTRATADA apresentará com antecedência amostras de todos os materiais a serem empregados para que a CONTRATANTE verifique se as características/especificações solicitadas nos ITENS estão sendo atendidas.
 - 8.1.4. A Fiscalização examinará todos os materiais a serem empregados na execução dos serviços, antes de sua utilização e poderá impugnar o emprego daqueles que, a seu juízo, forem julgados inadequados. Neste caso, em



presença do responsável da CONTRATADA, serão comparados à qualidade de outros materiais para possível aceitação.

- 8.1.5. Todo o ônus adicional da substituição ficará a cargo da CONTRATADA. O mesmo procedimento será adotado no caso do material entregue não corresponder à amostra previamente apresentada.
- 8.1.6. Em todos os serviços, deverão ser observadas rigorosamente as recomendações dos fabricantes dos materiais utilizados, quanto ao método executivo e às ferramentas apropriadas a empregar.
- 8.1.7. Quando houver motivos ponderáveis para a substituição de um material especificado por outro, a CONTRATADA, em tempo hábil, apresentará por escrito à Fiscalização, a proposta de substituição, instruindo-a com as razões determinantes do pedido e orçamento comparativo.
- 8.1.8. A marca, o nome do fabricante ou tipo de material especificado se destina a definir o tipo e o padrão de qualidade técnica requerida, podendo ser aceitos produtos equivalentes, desde que aprovados pela CONTRATANTE.
- 8.1.9. Outros casos não previstos serão resolvidos pelo Fiscal do Contrato, depois de satisfeitas as exigências do item anterior, ou comprovada a impossibilidade de atendê-los.
- 8.1.10. A CONTRATADA aceita e concorda que o serviço objeto desta licitação deverá ser complementado em todos os detalhes ainda que cada item necessariamente envolvido não seja especificamente mencionado.

9. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 9.1. A execução dos serviços será iniciada a partir do recebimento da Nota de Empenho e executados por um período de 04 (quatro) horas ininterruptas de duração, a serem prestados no município de BOA VISTA-RR, em locais/datas/horários a serem definidos pelo Comando da 1ª Brigada de Infantaria de Selva ou órgãos participantes, calculado por número de pessoas (convidados) a serem recepcionados.

9.2. Contato Órgão Gerenciador e Órgãos Participantes:

UASG	Endereço	Telefone	Responsável
Comando da 1ª Brigada de Infantaria de Selva (160482)	Av. Marques de Pombal, S/Nº, Quadra I, Bairro Treze de Setembro, Setor Militar Marechal Rondon, Boa Vista-RR, CEP 69.308-515.	(95) 3623-1623	Aprovisionador do Comando da 1ª Brigada de Infantaria de Selva
Comando de Fronteira Roraima/ 7º Batalhão de Infantaria de Selva (160352)	Av. General Sampaio, S/Nº, Bairro Treze de Setembro, Setor Militar Marechal Rondon, Boa Vista-RR, CEP 69.308-515.	(95) 3212-3319	Aprovisionador do 7º Batalhão de Infantaria de Selva
6º Batalhão de Engenharia de Construção (160353)	Av. Capitão Ene Garcez, 1037, Mecejana, Boa Vista-RR, CEP 69.304-000	(95) 4009-9922	Aprovisionador do 6º Batalhão de Engenharia de Construção



FL Nº 27/13
13

10. DA VISTORIA

- 10.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante **poderá** realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 10:00 horas às 16:00h horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (95) 3624-6041, podendo sua realização ser comprovada por:
- 10.1.1. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, **ou caso opte por não realizá-la**, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo IV do Edital.
- 10.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
- 10.3. Para a vistoria, a licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado. Os equipamentos deverão ser fornecidos com todos os itens acessórios necessários à sua perfeita instalação e funcionamento.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor 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;
- 11.3. Notificar a CONTRTADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 11.4. Pagar à CONTRTADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificada neste Termo de Referência e em sua proposta;



FL. Nº 23/35
13

- 12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.3. Manter o empregado nos horários determinados pela Administração;
- 12.4. 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;
- 12.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.6. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.7. 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;
- 12.8. Apresentar à CONTRATANTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 12.9. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE;
- 12.10. Atender as solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 12.11. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 12.12. 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;
- 12.13. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 12.14. 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;
- 12.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.17. 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.



Fl. Nº 09/15
15

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. O CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. 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.

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

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

15.4. 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.

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

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

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

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

15.9. 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.

15.10. 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.

15.11. 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.
- 15.12. 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.
- 15.13. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.14. 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.
- 15.15. 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.

16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 16.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) 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.
- 16.2. 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.
- 16.3. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) 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.
- 16.3.1. 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.
- 16.3.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada evento realizado, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem



Fl. Nº 31/35
16

pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato (item 4 do ANEXO VIII-A da IN nº 05/2017).

- 16.4. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.
- 16.4.1. 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.
- 16.4.2. 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.
- 16.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 17.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
- 17.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 17.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 17.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 17.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e
- 17.1.5. cometer fraude fiscal.
- 17.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 17.2.1. **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;
- 17.2.2. **Multa de:**
- 17.2.2.1. 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de **atraso na execução do objeto**, por período superior a 01(uma) hora do horário agendado ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 17.2.2.2. 15% (quinze por cento) sobre o valor contratado, em caso de **inexecução total da obrigação assumida**;
- 17.2.2.3. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2** abaixo; e
- 17.2.2.4. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 17.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 17.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;



30/05

- 17.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 17.3. As sanções previstas nos subitens 17.2.1, 17.2.3, 17.2.4 e 17.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 17.4. 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 conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Servir-se de funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	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
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

- 17.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 17.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 17.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;



33/35

- 17.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 17.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 17.7. 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 Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.
- 17.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Quartel-General em Boa Vista, RR, 27 de novembro de 2018.

CAYO VICTOR AMORIM FERREIRA – 1º Ten
Enc Set Aprv 1ª Bda Inf SI

DESPACHO DE APROVAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA

Com fundamento legal no inciso II do art. 9º do Decreto nº 5.450/2005, **APROVO** o presente **Termo de Referência**, bem como **AUTORIZO** a realização de procedimento licitatório para a contratação do objeto demandado, com observância aos dispositivos do respectivo decreto e demais legislações correlatas.

SADALA MARON JÚNIOR – Ten Cel
Ordenador de Despesas da 1ª Bda Inf SI

FL Nº 34/135

NOTA DE EMPENHO

EMISSAO : 27Jan20 NUMERO: 2020NE800005 ESPECIE: ORIGINAL
EMITENTE : 160323/00001 - HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO
CNPJ : 09616119/0001-68 FONE: (21) 2457-1700/(21) 2457-1705 /(21) 2457-1
ENDERECO : AV. DUQUE DE CAXIAS, NR 1.551 VILA MILITAR
MUNICIPIO : 6001 - RIO DE JANEIRO UF: RJ CEP: 21615-220

CREDOR : 22567346/0001-09 - CARIOCA SOLUTION EIRELI
ENDERECO : NICARAGUA 370 SALA 103 PENHA
MUNICIPIO : 6001 - RIO DE JANEIRO UF: RJ CEP: 21020-050

TAXA CAMBIO:
OBSERVACAO / FINALIDADE
2020NC400043 EMT 16JAN20 UG 160504 - SV DE ALIMENTACAO EM CERIMONIAL MILITAR -
(PASSAGEM DE COMANDO) - DIEX N°12-SET APROV/DIV ADM/HGERJ DE 27JAN20 - PREGAO
8/2019 UASG 160482. PROC ORIGEM: 2018PR00009

CLASS : 1 52121 053310032212B0001 171397 0100000000 339039 160504 E6SUPLJSOLE
TIPO : ORDINARIO MODAL.LICIT.: PREGAO
AMPARO: LEI10520 INCISO: PROCESSO: 73073005310201878
U MUNICIPIO BENEFICIADO: RJ /
ORIGEM DO MATERIAL :
REFERENCIA: ART01 LEI10520/02 NUM. ORIG.:

VALOR ORIGINAL : 8.924,00
OITO MIL, NOVECENTOS E VINTE E QUATRO REAIS*****

ESPECIFICACAO DO MATERIAL OU SERVICO

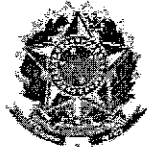
ND: 339039 SUBITEM: 23 -FESTIVIDADES E HOMENAGENS
SEQ.: 1 QUANTIDADE: 97 VALOR UNITARIO: 92,00
VALOR DO SEQ. : 8.924,00

BUFFET
000012807
SERVICO DE BUFFET VOLANTE (COQUETEL)

T O T A L 8.924,00

Alexandre A de S Costa
ALEXANDRE A DE S COSTA
ORDENADOR

Francisco José Oliveira Barros
Gestor Financeiro
Francisco José Oliveira Barros
CAO
Aprovisionador
Id: 01.063.1973-4 (E.B.)



FL. Nº 35 / 35
[assinatura]

**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO**

TERMO DE ENCERRAMENTO

Aos 27 dias do mês de Janeiro do ano de 2020, faço o encerramento do presente processo de adesão à ata de registro de preço, conforme a Portaria Nr 01 – SEF, de 27 de janeiro de 2014, do que, para constar, lavrei o presente termo.

[assinatura]

FRANCISCO JOSÉ DE OLIVEIRA BARROS – CAP R/1
Enc Set Aprov

