



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO DISTRITO FEDERAL

Gabinete da Presidência  
Grupo de trabalho Para Eventos Ato 33/2018

Termo de Referência - CEASA-DF/PRESI/GABIN/GTEVENTOS

1. **OBJETO**

1.1. O presente Termo de Referência tem por objetivo a formação de **ATA DE REGISTRO DE PREÇO** para contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches prontos para serem servidos nos eventos internos desta Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S/A – CEASA-DF.

2. **DA JUSTIFICATIVA**

2.1. Os eventos corporativos influenciam diretamente na imagem e identidade da organização. Além de comemorativos, eles podem ser elaborados para atingir objetivos específicos e são um excelente canal de comunicação com colaboradores, comunidades, fornecedores, investidores e clientes. As empresas que se envolvem em eventos corporativos podem aumentar a credibilidade no mercado, promover os valores e engajar colaboradores.

Neste sentido, a CEASA-DF vem promovendo constantemente ações e eventos voltados ao público externo e interno, com mão-de-obra de outros entes parceiros de forma voluntária. Esses eventos demandam tempo e dedicação de todos, impossibilitando a interrupção para que os participantes saiam para produzir ou comprarem seus alimentos, necessitando que lhes sejam oferecidos uma alimentação neste período pela CEASA-DF. Vejamos alguns dos principais eventos realizados em 2021 e outros previstos para 2022:

- 1 - Promoção de ações públicas (abastecimento, segurança alimentar e meio ambiente);
- 2 - Comitivas e visitas guiadas;
- 3 - Projeto Saúde na Ceasa;
- 4 - Capacitação dos servidores (parcial e geral);
- 5 - Cantada de Natal;
- 6 - Solenidade - Dia da Alimentação e aniversário da CEASA/DF; e
- 7 - Balanço de gestão anual e encerramento.

2.2. O levantamento da quantidade a ser licitada foi realizado com base nos eventos realizados e previstos para o ano corrente, conforme detalhamento abaixo, tendo em vista que o calendário de eventos de 2022 será confeccionado apenas no último trimestre de 2021.

3. **DA ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO E DESCRIÇÕES DOS ITENS:**

Item	Descrição detalhada	Unidade	Quantidade
1	<p>Kit Lanche contendo:</p> <p>1 - Sanduiche ou salgado assado, conforme detalhado abaixo:</p> <p>1.1 - <b>Sanduiche:</b> pães variados (pão de leite, ciabatta, integral, pão francês), mínimo de um tipo de queijo (cx.: mussarela, prato, cheddar, gouda), mínimo um tipo de proteína animal (cx.: presunto cozido sem capa de gordura, peito de peru, peito de frango. filet e/ou outros), vegetais (alface, rúcula e tomate).</p> <p>1.2 - <b>Salgados assados</b> (Pão de batata recheado com frango desfiado e requeijão, esfirra de carne, enroladinho de salsicha, enroladinho de queijo e presunto, pão de queijo grande recheado);</p> <p>2 - <b>Doces</b></p> <p>2.1 Naked cakes, brownies, torta de limão, torta de morango, bolo sorvete, bem casado, brigadeiro gourmet, bombo de coco e ou morango.</p> <p>2.2 Bolos Sabores - Chocolate, formigueiro, laranja, milho, cenoura com chocolate, banana, coco, limão, maracujá, baunilha, integral, aipim com coco ou maçã.</p> <p>3- <b>Fruta ou salada de frutas</b>, conforme detalhado abaixo: Salada de frutas, sobremesa, fruta individualizada da estação (abacaxi, mamão, manga, maçã e banana), bolinho ou cookies.</p> <p>4 - <b>Mini-Refeição</b> - Massas com molhos, crepes, risotos, saladas, caldos, assados, grelhados, acompanhamentos, carne, aves, frutos do mar e <b>sobremesa</b>.</p> <p>4- <b>Bebida</b></p> <p>4.1 - Suco natural acondicionado em garrafas plásticas individuais vedadas com tampa, nos sabores: laranja, acerola, manga, cajú, abacaxi, goiaba, ou maracujá (300ml) e/ou refrigerante lata variados.</p> <p>5 - <b>Complemento:</b> Cada kit deverá conter pelo menos 3 (três) guardanapos. Os demais itens acondicionado em saquinho, ou outro tipo de embalagem transparente.</p> <p>OBS 1: A montagem do Kit deve conter: 1 sanduiche ou 1 salgado assado + 1 fruta, ou salada de fruta + 1 tipo Suco ou refrigerante lata + 03 (três) guardanapos.</p> <p>OBS 2: A montagem do Kit deve conter: 1 fruta ou salada de fruta + 1 tipo Suco ou refrigerante lata + 03 (três) guardanapos + Mini-Refeição + Sobremesa.</p>	kit	1500

4. **CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

4.1. A contratante poderá fazer o pedido à contratada com o mínimo de **24 horas** de antecedência ao dia do fornecimento do lanche.

4.2. Os lanches deverão ser entregues **1 hora** antes do horário estipulado pela contratante, acondicionados em embalagens apropriadas em relação à temperatura de armazenamento e transporte, que protejam os alimentos quanto a danos físicos e garantam a segurança alimentar dos consumidores;

4.3. Serem transportados em veículos adequados para tal finalidade e devidamente limpos;

4.4. Os produtos devem ser novos e frescos, preparados no dia da entrega e servidos na temperatura ideal conforme características do produto;

- 4.5. A contratada deverá fornecer bandejas descartáveis de papelão laminado, em tamanho e quantidades proporcionais para servir a quantidade demandada de cada produto individualmente e descartáveis para servir o bolo;
- 4.6. Os materiais descartáveis devem ser novos e devidamente embalados, **respeitando as medidas de prevenção e controle da COVID-19**;
- 4.7. Recomenda-se sempre o uso de embalagem externa (secundária) para proteção extra do invólucro principal que conterá o alimento.
- 4.8. A contratada deverá entregar a nota fiscal juntamente com os produtos demandados.

#### 5. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 5.1. A empresa contratada será responsável por quaisquer danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto licitado;
- 5.2. A empresa contratada será responsável por quaisquer danos causados nos equipamentos usados na execução dos serviços, bem como de eventuais acidentes com sua equipe de trabalho;
- 5.3. A empresa contratada será responsável pela confecção e manipulação dos alimentos, devendo estes serem acompanhados por profissional da área.
- 5.4. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;
- 5.5. A empresa contratada deverá manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por lei e neste Termo de Referência;
- 5.6. Fornecer todos os documentos pertinentes à aquisição dos materiais solicitados pela contratante ou seus representantes.

#### 6. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 6.1. Disponibilizar todas as informações necessárias para execução correta do serviço;
- 6.2. Fiscalizar o cumprimento das obrigações, no que se refere à aquisição do objeto, conforme descrito no item 3, 4 e 5 deste termo;
- 6.3. Notificar, formal e tempestivamente, a Contratada sobre irregularidades observadas nos serviços;
- 6.4. Solicitar à empresa contratada a substituição total ou parcial do serviço que esteja em desacordo com o especificado ou insatisfatório;
- 6.5. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com as normas orçamentárias financeiras em vigor.

#### 7. **DA ENTREGA DO SERVIÇO**

- 7.1. O serviço deverá ser entregue conforme consta no item 3 deste termo de referência, em qualquer setor do complexo da CEASA-DF, situada ao SIA sul trecho 10, lote 05, Brasília-DF.

#### 8. **DO RECEBIMENTO DO SERVIÇOS**

- 8.1. O serviço de fornecimento de lanche será recebido provisoriamente no ato da entrega dos itens deste termo de referência, e definitivamente em até 5 (cinco) dias úteis, após verificada se o produto entregue esta em conformidade com as especificações constantes no item 3 deste termo.

#### 9. **DA VIGÊNCIA**

- 9.1. O quantitativo exposto acima está estimado para utilização durante o prazo de 12 meses.

#### 10. **DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

- 10.1. Sugere-se a designação do Grupo de Trabalho de Eventos desta CEASA-DF para acompanhar a execução dos serviços.

#### 11. **SANÇÕES**

- 11.1. Serão aplicadas as sanções contidas na Lei 13.303/2016 e alterações posteriores.
- 11.2. A contratada estará sujeita às seguintes penalidades, além daquelas previstas em leis especiais:
- I – advertência por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CEASA-DF;
- II – multa:
- a) até 0,5% sobre o valor da sua proposta, ao licitante que se comportar de modo inidôneo ou agir de má-fé;
- b) até 1% sobre o valor da sua proposta, ao licitante que não mantiver a proposta, salvo se em decorrência de fato superveniente devidamente justificado; deixar de entregar a documentação de habilitação exigida para o certame; apresentar documento falso; ou fizer declaração falsa;
- c) até 5% sobre o valor da sua proposta, nos casos do licitante vencedor que, chamado para assinar, aceitar ou retirar o contrato, a ata de registro de preços ou instrumentos equivalentes, no prazo de validade da sua proposta, não comparecer ou recusar-se injustificadamente, sem prejuízos de ser promovida contra o licitante faltoso a competente ação civil para ressarcir a CEASA/DF dos prejuízos causados;
- d) até 10% sobre o valor da sua proposta, ao licitante que fraudar a licitação.
- III – suspensão, sendo descredenciado e ficando impedido de licitar e de contratar com a CEASA/DF, pelo prazo de até 2 (dois) anos, em consonância com as situações e os prazos abaixo indicados:

#### **DO PAGAMENTO**

- 11.3. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo da nota fiscal, de acordo com as normas financeiras e orçamentaria do Distrito Federal.

#### **MATRIZ DE RISCOS**

#### **MATRIZ DE RISCOS - Art. 42, X da Lei nº 13.303/16.**

ID	EVENTO DE RISCO	CAUSAS DO EVENTO	CONSEQUÊNCIAS	PROBABILIDAD
01	Intoxicação alimentar e doenças similares.	Fornecer alimento em desacordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade, com alteração das características	Responder civil, administrativa e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à CONTRATANTE, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria	Possível

		sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.	ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar, independente da fiscalização da CONTRATANTE.	
02	Intoxicação alimentar e doenças similares.	Descumprir as Legislações Sanitárias Federal, Estadual/Municipal e Distrital e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	Responder civil, administrativa e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à CONTRATANTE, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar, independente da fiscalização da CONTRATANTE.	Possível
	Intoxicação alimentar e doenças similares.	Causar danos a terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência do fornecimento dos produtos adquiridos.	Responder civil, administrativa e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à CONTRATANTE, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar, independente da fiscalização da CONTRATANTE.	Possível



Documento assinado eletronicamente por **LUIS ANDRÉ BARRETO GOMES DA SILVA - Matr. 0000120-3, Membro do Grupo de Trabalho de Eventos**, em 14/03/2022, às 15:48, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **GLEICE ROCHA ALVES - Matr. 000001190, Presidente do Grupo de Trabalho de Eventos**, em 15/03/2022, às 08:46, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:  
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)  
 verificador= 81959246 código CRC= 15A35EE7.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SIA SUL Trecho 10 Lote 05, Pavilhão B-04A - CEP 71208-900 - DF