



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

### TERMO DE REFERÊNCIA (PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NÃO CONTINUADO)

Processo Administrativo nº 12266/2021

#### 1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de buffet, a ser realizado em evento de Diplomação da Gestão 2021-2023 do Coren-SP em 18/11/2021, abrangendo o fornecimento de alimentos e bebidas bem como a prestação de todos os serviços que envolvam a execução, acompanhamento, preparação, montagem, desmontagem e limpeza do local, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e nos Anexo I – Especificações Técnica e II – Instrumento de Medição de Resultados.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
1	Prestação de Serviços de Buffet (coquetel)	unidade (pax)	300	R\$ 53,52	R\$ 16.056,00

1.2. O objeto da contratação tem a natureza de serviço comum de buffet.

1.3. A presente contratação adotará o regime de execução de empreitada por preço global com pagamento em parcela única.

#### 2. JUSTIFICATIVAS E OBJETIVOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. O serviço solicitado visa atender demanda pontual relacionada ao evento de diplomação da gestão 2021-2023, com previsão para 18 de novembro de 2021.

2.2. O processo de contratação de empresa especializada em serviços de buffet está em andamento e não será concluído até a data do evento de diplomação.

2.3. O quantitativo estimado baseia-se na previsão de convidados para o evento.

#### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da Solução como um todo, encontra-se pormenorizada nas Especificações Técnicas, Anexo I deste Termo de Referência.

#### 4. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum, não continuado, a ser contratado na modalidade compra direta, por não haver contrato similar vigente e por ser uma demanda pontual.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

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

#### 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Requisitos necessários para o atendimento da necessidade



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

5.1.1. Definidos nas Obrigações da Contratada, abaixo, e Anexo I – Especificações Técnicas.

### 6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Não foram observados critérios de sustentabilidade específicos para a contratação em questão.

### 7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1. Não se aplica ao objeto.

### 7.2. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.3. O serviço de alimentos e bebidas, evento único a ser realizado em 18/11/2021, será solicitado mediante envio por meio eletrônico de Autorização de Execução de Serviços e/ou Nota de Empenho à Contratada.

7.4. O transporte de todo o material e equipamento necessários para a prestação dos serviços ficará a critério da Contratada, que se responsabilizará pela integridade da entrega, bem como pelo seu manuseio nas dependências do Coren-SP.

7.5. Havendo necessidade de deslocamento de profissionais da equipe para a prestação dos serviços, as despesas decorrentes ficarão às expensas da Contratada.

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

### 8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

8.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a execução do serviço de alimentos contratado nas quantidades estimadas para a quantidade de participantes informada pela Contratante e dentro dos padrões mínimos de qualidade estabelecidos nas Especificações Técnicas, promovendo sua substituição se necessário.

### 9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

9.1. A demanda do Coren-SP tem como base as seguintes características:

9.1.1. **Especificações Técnicas do Serviço:** Conforme Anexo I – Especificações Técnicas e Anexo II – Instrumento de Medição de Resultados;

9.1.2. **Quantidade de participantes:** 300 (trezentos) participantes;

9.1.3. **Local de Realização:** A ser definido pelo Coren-SP, no município de São Paulo/SP;

9.1.3.1. A Contratada será avisada pelo Coren-SP do local de realização do evento e demais condições operacionais relacionadas às instalações físicas do ambiente com antecedência de até 5 (cinco) dias úteis da data de realização dos serviços;

9.1.4. **Data e período estimado de realização do evento:** Serviço até 3 (três) horas, em período vespertino/noturno. Considerando eventual extensão do tempo do evento, bem como o período necessário para encerramento do serviço, a Contratada deverá prever, na Proposta Comercial, todos os custos relacionados à mão de obra disponibilizada, inclusive eventual pagamento de adicional noturno.

9.2. A Proposta Comercial ofertada deverá cobrir todos os custos materiais, logísticos e operacionais relacionados ao evento, não cabendo ao Coren-SP, em hipótese nenhuma, o pagamento de valores adicionais àqueles pactuados.



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

### 10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

**10.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

**10.3.** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção e certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

**10.4.** Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

**10.5.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

**10.5.1.** Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

**10.5.2.** exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

**10.5.3.** direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

**10.5.4.** promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

**10.5.5.** considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

**10.6.** Fornecer por escrito as informações complementares necessárias ao desenvolvimento dos serviços objeto desta contratação;

**10.7.** Verificar minuciosamente a conformidade do objeto durante a realização do evento para fins de avaliação qualitativa dos serviços realizados, aceitação e recebimento definitivo do objeto.

**10.8.** Estabelecer normas e procedimentos de acesso ao local do evento para a execução de serviços.

**10.9.** Formalizar a solicitação do serviço à Contratada com a antecedência mínima informada neste Termo.

**10.10.** Programar a realização do evento em local cujas instalações ofereçam infraestrutura de copa minimamente adequada à prestação do serviço por parte da Contratada, assegurando o abastecimento de água encanada e pontos de energia elétrica para utilização dos equipamentos necessários.

**10.11.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

### 11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

- 11.1.** Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 11.2.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 11.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Contratante, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 11.4.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 11.5.** 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;
- 11.6.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio da Contratada; 4) Certidão de Regularidade do FGTS; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 11.7.** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pela Contratada, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 11.8.** Comunicar ao Fiscal do Contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local onde tenha sido prestado o serviço.
- 11.9.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 11.10.** Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 11.11.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 11.12.** Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 11.13.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

**11.14.** 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;

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

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

**11.17.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

**11.18.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

**11.19.** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

**11.20.** Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à Contratante, que deverá responder pela fiel execução do contrato.

**11.21.** Reparar quaisquer danos diretamente causados à Contratante ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução dos serviços pela Contratante.

**11.22.** Nos casos comprovadamente fortuitos que prejudiquem ou inviabilizem a execução, à Contratante deverá comunicar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega do objeto, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento no prazo previsto, cabendo a contratante avaliar a eventual aceitação das justificativas ou aplicação de sanções previstas.

**11.23.** Providenciar o devido transporte e condições de acondicionamento, higiene, entrega e descarregamento dos alimentos, bebidas e demais materiais no endereço indicado na Autorização de Execução de Serviço e/ou Nota de Empenho.

**11.24.** Realizar a completa finalização dos serviços prestados, recolhendo equipamentos e utensílios utilizados ou procedendo ao devido encaminhamento dos mesmos, bem como realizando o descarte de materiais, elementos decorativos, alimentos e bebidas que eventualmente possam sobrar, zelando pela manutenção das condições iniciais de limpeza da infraestrutura e ambientes disponibilizados pela Contratante.

### 12. DA SUBCONTRATAÇÃO

**12.1.** Não será admitida a subcontratação para o objeto.

### 13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

**13.1.** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com ou em outra Pessoa Jurídica, desde que sejam observados pela nova Pessoa Jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na fase original de seleção de fornecedor ou prestador de serviço, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, havendo anuência expressa da



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

Administração à continuidade do contrato.

### 14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

**14.2.** 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;

**14.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Contratante, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

**14.5.** 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;

**14.6.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio da Contratada; 4) Certidão de Regularidade do FGTS; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

**14.7.** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pela Contratada, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

**14.8.** Comunicar ao Fiscal do Contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local onde tenha sido prestado o serviço.

**14.9.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

**14.10.** Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

**14.11.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

**14.12.** Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

**14.13.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

**14.14.** 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;

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

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

**14.17.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

**14.18.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

**14.19.** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

**14.20.** Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à Contratante, que deverá responder pela fiel execução do contrato.

**14.21.** Reparar quaisquer danos diretamente causados à Contratante ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução dos serviços pela Contratante.

**14.22.** Nos casos comprovadamente fortuitos que prejudiquem ou inviabilizem a execução, à Contratante deverá comunicar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega do objeto, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento no prazo previsto, cabendo a contratante avaliar a eventual aceitação das justificativas ou aplicação de sanções previstas.

**14.23.** Providenciar o devido transporte e condições de acondicionamento, higiene, entrega e descarregamento dos alimentos, bebidas e demais materiais no endereço indicado na Autorização de Execução de Serviço e/ou Nota de Empenho.

**14.24.** Realizar a completa finalização dos serviços prestados, recolhendo equipamentos e utensílios utilizados ou procedendo ao devido encaminhamento dos mesmos, bem como realizando o descarte de materiais, elementos decorativos, alimentos e bebidas que eventualmente possam sobrar, zelando pela manutenção das condições iniciais de limpeza da infraestrutura e ambientes disponibilizados pela Contratante.

### 15. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

**15.1.** A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo II, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, caso a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

as atividades contratadas; ou

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

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

### 16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

**16.1.** A emissão da Nota Fiscal deverá ser precedida dos recebimentos provisório e definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

**16.2. Recebimento provisório:** será realizado pela Fiscal Contratual e concluído em até 5 (cinco) dias úteis após a finalização do respectivo evento, da seguinte forma:

**16.2.1.** A Contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de seus colaboradores, acompanhados dos profissionais encarregados por estes serviços, com a finalidade de verificar seu pleno atendimento no decorrer dos eventos.

**16.2.2.** Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada serviço prestado o fiscal técnico do contrato irá sumarizar o resultado das avaliações da execução do objeto e a análise do desempenho e qualidade da prestação de cada serviço/evento realizado, em consonância com os indicadores previstos no Instrumento de Medição de Resultados.

**16.3. Recebimento definitivo:** será realizado pelo Fiscal Contratual após o recebimento provisório, formalizando o ateste da execução do respectivo serviço/evento como um todo no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após sua finalização, obedecendo as seguintes diretrizes:

**16.3.1.** Realizar a análise e saneamento de eventuais manifestações e de toda a documentação apresentada pela Contratada, caso haja irregularidades ou deduções que impeçam a liquidação e o pagamento total da despesa, indicando as cláusulas contratuais pertinentes e solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções;

**16.3.2.** Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base na documentação e eventuais manifestações apresentadas; e

**16.3.3.** Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal com o valor exato, total ou redimensionado após aplicação do IMR, encaminhando-lhe cópia deste para apresentação da justificativa do valor final auferido.

**16.4.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

**16.5.** 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.

### 17. DO PAGAMENTO

**17.1.** A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência

**17.2.** Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que





## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

**17.3.** O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 20 (vinte) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

**17.4.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

**17.4.1.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

**17.5.** O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

**17.5.1.** o prazo de validade;

**17.5.2.** a data da emissão;

**17.5.3.** os dados do contrato e do órgão contratante;

**17.5.4.** o período de prestação dos serviços;

**17.5.5.** o valor a pagar; e

**17.5.6.** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**17.6.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

**17.7.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar realizada a transferência bancária para pagamento.

**17.8.** Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no instrumento convocatório.

**17.9.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

**17.10.** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

**17.11.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

**17.12.** Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

**17.13.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

**17.13.1.** Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

**17.14.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

**17.15.** É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

**17.16.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:  $EM = I \times N \times VP$ , sendo que:

**EM** = Encargos moratórios;

**N** = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

**VP** = Valor da parcela em atraso;

**I** = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = i/365 \quad I = (6/100)/365 \quad I = 0,00016438$

Em que **i** = taxa percentual anual no valor de 6%.

### 18. REAJUSTE

**18.1.** Considerando que a data prevista de realização do evento em será executado o serviço de alimentos objeto deste Termo, em virtude da impossibilidade da contratação atingir o tempo mínimo justificável para mensuração de reajustamento, não se aplica a presente exigência.

### 19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

**19.1.** Considerando o caráter pontual do serviço, com critérios de avaliação qualitativa definidos, bem como porque não se trata de contratação que disporá de mão de obra dedicada com dedicação exclusiva, afastando o caráter oneroso da cláusula, não haverá exigência de garantia da execução.

### 20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**20.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

- a) Inexecutar total ou parcialmente quaisquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

**20.2.** Pela inexecução total ou parcial do objeto desta contratação, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:

**20.2.1. Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

### 20.2.2. Multa de:

**20.2.2.1.** 1% (um por cento) até 5% (cinco por cento) por hora sobre o valor total do respectivo evento em caso de atraso na execução dos serviços, limitada à incidência de 2 (duas) horas em relação ao horário previamente combinado com a Contratada. Após a terceira hora e a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

**20.2.2.2.** 3% (três por cento) a 5% (cinco por cento) por ocorrência e/ou item ou pessoa, sobre o valor total do evento, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

**20.2.2.3.** as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

**20.2.3.** 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;

**20.2.4.** Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

**20.2.4.1.** A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência.

**20.2.5.** 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;

**20.3.** As sanções previstas nos subitens 21.2.1 e 21.2.3 à 21.2.5 poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

**20.4.** Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1: Classificação de níveis de sancionamento			
GRAU	CORRESPONDÊNCIA		
01	3% (dois por cento) sobre o valor do respectivo serviço		
02	5% (três por cento) sobre o valor do respectivo serviço		

  

Tabela 2: Descritivo de ocorrências passíveis de sancionamento			
ITEM	DESCRIÇÃO	AFERIÇÃO	GRAU
01	Entregar material desconforme ou com qualquer divergência de funcionalidade, tamanho ou qualidade.	Por item e por ocorrência*	01
02	Entregar alimento/ bebida fora do prazo de validade, mal acondicionados, refrigerados ou em quantidade ou qualidade inferior à prevista.	Por item e por ocorrência*	02
03	Entregar alimentos ou bebidas inferiormente divergentes quanto ao	Por item	02



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

	rol de variedades e sabores previstos, sem anuência prévia da Contratante.	e por ocorrência*	
04	Atrasar montagem do serviço de alimentação contratado proporcionando prejuízos à execução do evento	Por ocorrência	01

**Legenda:** (\*) A multa terá seu grau aplicado tanto sobre o fator fixo "ocorrência", quanto pelo fator variável definido (p.ex. "por pessoa", "por item"), até que a situação seja resolvida.

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

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

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

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

**20.6.** 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.

**20.7.** As multas devidas e/ou prejuízos causados ao Coren-SP serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

**20.7.1.** Caso o Coren-SP determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**20.8.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

**20.9.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**20.10.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

**20.11.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**20.12.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

**20.13.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

### 21. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

**21.1.** O custo estimado da contratação é de R\$ 16.056,00 (dezesesseis mil e cinquenta e seis reais)

### **22. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**22.1.** As despesas decorrentes da presente contratação serão acobertadas no Elemento de Despesa: 6.2.2.1.1.33.90.39.002.039 - Exposições, Congressos, Conferências, Seminários e Cursos.

São Paulo, 05 de novembro de 2021.

INTEGRANTE ADMINISTRATIVO	INTEGRANTE TÉCNICA/REQUISITANTE – RESPONSÁVEL PELA ÁREA REQUISITANTE
<p style="text-align: center;">_____ Henrique Pereira Soares Coordenador II – GCC/SCC Matrícula 975</p>	<p style="text-align: center;">_____ Yasmin Hamssi Taha Gerente – Gecom Matrícula 1062</p>



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

### ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS Processo Administrativo nº 12266/2021

#### 1. DEFINIÇÕES GERAIS

**1.1.** Entende-se por *Buffet* todo e qualquer serviço, em eventos de tipo variados, que visa ao fornecimento fixo ou volante de alimentos e bebidas. Estes serviços deverão ser prestados em obediência às descrições elencadas nestas Especificações Técnicas.

**1.2.** As providências mínimas abaixo sugeridas não são exaustivas e, portanto, poderão ser alteradas, segundo o entendimento e as necessidades circunstanciais e logísticas, desde que não configure alteração das especificações do objeto desta contratação. Além disso, todos os recursos, materiais e humanos, deverão ser adequadamente dimensionados, em conformidade com a quantidade estimada a ser solicitada por evento.

**1.3.** A Contratada deverá apresentar **Plano de Execução de Serviço (PES)** para o evento em, no máximo, 3 (três) dias úteis após solicitação assinatura do contrato. No documento, deverá constar:

- a) descrição detalhada do cardápio a ser oferecido (relação de itens, marcas, quantitativos etc.);
- b) dimensionamento de quantitativo de profissionais que atuarão no evento e indicação nominal do coordenador designado pela Contratada;
- c) proposta de elementos decorativos e cores a serem utilizadas;
- d) lista de utensílios, materiais e equipamentos a serem utilizados, apenas por tipo;
- e) quaisquer outras informações relevantes, considerando-se as descrições deste Anexo.

**1.4.** O PES deverá ser aprovado previamente pelo fiscal técnico do contrato, de forma que a Contratada deverá observar o prazo e a Contratante realizar a devolutiva em até 2 (dois) dias úteis após o recebimento do documento.

**1.5.** O Coren-SP poderá, a seu critério, encaminhar previsão de cardápio mínimo ou completo com indicação das variedades de tipos e sabores a serem apresentados pela Contratada por ocasião de quaisquer dos eventos realizados, desde que isto ocorra com a antecedência mínima prevista e contemple as especificações técnicas constantes deste Anexo. O mesmo se aplica à exigência dos materiais e infraestrutura de buffet utilizados.

#### 2. EXIGÊNCIAS RELACIONADAS AOS FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA

**2.1.** A Contratada deverá manter em seu quadro funcional, nutricionista regularmente registrada no CRN para supervisionar os serviços de Buffet objeto desta contratação, em todas as fases do processo produtivo, de acordo com as normas legais vigentes.

**2.2.** A Contratada deverá dispor de pelo menos um Coordenador por evento, visando possibilitar a plena execução contratual e com autoridade para solução de eventuais problemas ou intercorrências que venham a surgir durante a realização dos eventos.

**2.3.** Apesar de os eventos do Coren-SP possuírem formatação bem definida, recomenda-se que a maior parte dos profissionais empregados para a execução dos serviços possuam qualificação ou experiência mínima de 06 (seis) meses relativa à função e atividades que desempenharão no decorrer da execução contratual.

**2.4.** Como recomendação de boas práticas, a Contratada deverá assegurar que os profissionais de sua equipe possuam carteira de saúde atualizada ou atestado de saúde periódico, emitido por órgão competente, assim como adotem todas as medidas sanitárias de segurança de prevenção à Covid-19,



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

como correto uso de máscaras, modelo PFF2 ou de tecido ou cirúrgicas com três camadas , de luvas e manter a constatare higienização dos instrumentos de trabalho

**2.5.** Os profissionais atuantes nos eventos deverão apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso e, no caso de profissionais do sexo ou gênero masculino, apresentarem-se barbeados.

**2.5.1.** Garçons e garçonetes: deverão estar correta e adequadamente uniformizados (sapatos, meias, calças e camisas pretas), com especial atenção à padronização da vestimenta; luvas descartáveis e , modelo PFF2 ou de tecido ou cirúrgicas com três camadas Cozinheiros e ajudantes de cozinha: além de devidamente uniformizados com roupas adequadas e claras, deverão utilizar toucas, luvas e máscaras (conforme descrição do item 2.5.1) descartáveis, bem como avental de napa em algodão, próprio para uso próximo ao fogão.

**2.6.** Os funcionários da Contratada deverão utilizar, para sua assepsia no local do trabalho, escova e sabão bactericida fornecidos pela Contratada.

**2.7.** A Contratada deverá realizar a substituição imediata de qualquer empregado que tenha se portado de modo altamente inconveniente ou incompatível, sobre o que terá conhecimento mediante advertência verbal ao coordenador designado na ocasião do serviço e, por meio de notificação posterior, para efeito de formalização, por escrito encaminhada ao preposto.

### 3. EXIGÊNCIAS RELACIONADAS AOS ALIMENTOS E BEBIDAS

**3.1.** Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e subsidiariamente no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade, em conformidade com as recomendações técnicas relacionadas à manipulação de alimentos e bebidas. Admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo.

**3.2.** Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com papel filme, atóxico, e mantidos em temperaturas adequadas.

**3.3.** Na necessidade de utilização de água no preparo de bebidas, esta deverá ser filtrada ou mineral.

**3.4.** O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo apropriado da Contratada, devidamente higienizado e adaptado climaticamente para o transporte de gêneros alimentícios ou que estes estejam acondicionados em recipientes térmicos, hermeticamente fechados, sendo que o Fiscal de Contrato poderá a qualquer tempo verificar o atendimento de tais condições por meio do Instrumento de Medição de Resultados (IMR), sem prejuízo de eventuais sanções cabíveis.

**3.5.** Para a assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos, deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente, sendo que, em caso de realização deste procedimento nas dependências do local de realização do evento, o Fiscal de Contrato poderá a qualquer tempo verificar e relatar o não atendimento de tal medida por meio do Instrumento de Medição de Resultados (IMR), sem prejuízo de eventuais sanções cabíveis.

**3.6.** Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação - físico, químico e biológico - no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

**3.7.** Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, recipientes etc), devendo estes ser substituídos por



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

utensílios fabricados preferencialmente em aço inoxidável ou polietileno de alta densidade.

**3.8.** Os alimentos preparados para determinado evento e faturados em nome do Coren-SP deverão ser consumidos no próprio evento e, no caso de eventual excedente, deverão ser entregues à Contratante.

**3.9.** Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas nos eventos organizados pelo Coren-SP.

**3.10.** A quantidade a ser servida deverá estar adequada ao número de convidados. Não se deverá denotar escassez, mesmo para os convidados servidos por último.

**3.11.** Os alimentos deverão estar harmoniosamente dispostos em travessas, bandejas e/ou rechauds, com especial atenção aos molhos, para que se harmonizem com os demais acompanhamentos do prato principal, sendo servidos separadamente.

**3.12.** Os alimentos e bebidas não deverão estar excessivamente temperados ou adoçados, tampouco insossos. Os produtos utilizados deverão ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.

**3.13.** A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo

### 4. EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MONTAGEM DAS MESAS

**4.1.** A mesa deverá estar impecavelmente disposta com:

- 4.1.1.** toalhas e guardanapos de pano bem passados;
- 4.1.2.** jogos americanos e guardanapos harmonizados e em tecido nobre, quando necessário;
- 4.1.3.** descansos de acrílico transparente para talheres, pratos, copos, réchauds e suqueiras;
- 4.1.4.** placas de identificação do tipo e sabor dos itens servidos;
- 4.1.5.** quando for o caso, velas, sopeiras e elementos decorativos.

**4.2.** Deverão ser utilizadas, para arrumação das mesas, forro acolchoado, toalhas lisas pretas ou brancas até o chão e sobretoalhas lisas, em cor a definir, a meia-altura do chão nos tecidos linho, damasco ou algodão de primeira qualidade e disponibilização de álcool em gel 70%. Além disso, deverá ser considerada a relação e coerência entre os tipos de pratos colocados próximos entre si.

### 5. EXIGÊNCIAS RELACIONADAS AO MATERIAL

**5.1.** Em todos os eventos, os utensílios e objetos deverão ser fornecidos pela Contratada em conformidade com as necessidades do tipo de buffet e cardápio solicitados, bem como com as especificações abaixo:

- Guardanapos descartáveis ou de tecido;
- Copos de isopor para café de boa qualidade e resistência;
- Copos descartáveis, apenas quando solicitado, para sucos de boa qualidade e resistência;
- Copos de vidro lisos, transparentes e incolores, adequados aos diferentes tipos de bebida;
- Talheres adequados aos itens servidos;
- Mexedores plásticos para café;
- Xícaras próprias para café ou chá, com o respectivo pires;





## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

- Jarras e suqueiras de vidro liso, transparente e incolor ou inox, sempre com tampa;
- Bandejas de inox e travessas de vidro ou inox;
- *Sousplats*;
- *Samovares*;
- *Réchauds*;
- Pratos próprios para almoço e sobremesa;
- Utensílios para servir sobremesas com calda;
- Garrafas térmicas para autosserviço de 2,5L;
- Porta-adoçantes;
- Porta-guardanapos;
- Toalhas de tecido redondas e retangulares;
- Espátulas de uso geral e pegadores de salgados;
- Descanso de mesa para utensílios;
- Arranjos de flores naturais com decoração específica e adequada;
- Pranchões 2x1, ou similar;
- Mesas de apoio.
- Alcool em gel 70%

**5.2.** Os apetrechos de metal, tais como talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta-adoçantes, réchauds, samovares, pegadores etc, deverão ser de inox ou metal superior, em modelo liso, sem ornamentos excessivos.

**5.3.** As louças, tais como pratos de mesa, de sobremesa e de pão, xícaras de café, de chá e de consommé, pires etc, deverão ser de porcelana branca, lisa e sem ornamentos. Além disso, a Contratada deverá dispor de:

**5.3.1.** 03 (três) tipos de taças/copos distintos para refrigerantes, sucos e água.

### 6. EXIGÊNCIAS RELACIONADAS AO SERVIÇO

**6.1.** Os garçons deverão portar-se e movimentar-se com eficiência, segurança e discrição. Deverá ser dada atenção, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes.

**6.2.** A quantidade de profissionais atuantes no eventos deverá ser compatível com o dimensionamento descrito na Tabela 2:

Tabela 2 - Staff Específico Sugerido					
TIPO	ITEM	CATEGORIA	GARÇONS	COPEIROS	REPOSITORES DE MESA

### 7. COMPOSIÇÃO SUMÁRIA DO SERVIÇO DE COQUETEL

**7.1. Material:** toalhas de mesa, pranchões 2x1, mesas de apoio, copos de vidro e descartáveis, xícaras com pires, talheres de inox e descartáveis, travessas, bandejas, pegadores, garrafas térmicas, jarras e



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

pratos de apoio de porcelana e descartáveis.

**7.2. Bebidas:** água mineral natural, água mineral com gás, 03 (três) sabores de suco natural (laranja, abacaxi, manga, melancia, melão, caju e uva), 02 (dois) sabores de refrigerante (sendo um dietético), clube soda e gelo.

**7.3. Canapés/Salgadinhos:** 05 (cinco) tipos, podendo ser salgadinhos finos tipo finger foods frios e quentes, com o mínimo de gordura, com base em implementos, tais como patês, nozes, queijos, frios, palmito, aspargos, alcachofra, peito de frango, bacalhau, kani-kama, filé, camarão, frutas frescas ou frutas secas, azeitonas, verduras, folhados, mini quiches (sabores variados), empadas e pastéis.

**7.4. Comidas servidas na cumбуquinha:** massas, escondidinhos, carnes e frangos, suflês, miniflans, mix de folhas e mini porções variadas.

**7.5. Doces:** 02 (dois) tipos, dentre bolos (cenoura com cobertura de chocolate, fubá, maçã ou banana), mousses, tortas, bombas de creme ou chocolate, brownie, mini sonho de creme, mini torta de limão, mini torta de maçã e muffins, 02 (dois) tipos de petit four.

**7.6. Mesa de café composta de:** café, cappuccino, leite, ao menos 03 (três) sabores de chá, bombons finos trufados e variados, biscoitos amanteigados.



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

### ANEXO II – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

Processo Administrativo nº 1284/2019

#### 1. DO INSTRUMENTO E SUA FORMA DE UTILIZAÇÃO

**1.1.** O Instrumento de Medição de Resultado (IMR), previsto pela Instrução Normativa Seges/MPDG nº 05/2017, é o mecanismo que define em bases tangíveis e objetivamente mensuráveis os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço, permitindo a proporcionalização do pagamento devido em função do recebimento do serviço com qualidade inferior à contratada.

**1.2.** As partes declaram estar cientes das condições propostas no IMR, e estabelecem, desde já, que os ajustes de valor e a penalidade aplicadas à Contratada por descumprimento dos parâmetros de qualidade indicados neste Instrumento serão descontadas no ato do pagamento da respectiva fatura, sem prejuízo da aplicação de multas e sanções previstas nos casos em que se verifique inexecução ou execução parcial do objeto.

**1.3.** Quando do recebimento provisório, haverá análise, por parte da Fiscalização, da qualidade do serviço prestado com base nas ocorrências previstas na *Tabela 2* deste Anexo. Todas as ocorrências verificadas serão comunicadas verbalmente ao coordenador designado pela Contratada na própria ocasião do evento, para que todas as providências possíveis sejam tomadas imediatamente.

**1.4.** Em não havendo resolução, as ocorrências serão dimensionadas em seu impacto através da Escala de Divergência Negativa (em relação ao serviço esperado). Esta gradação numérica equivalerá à pontuação de cada ocorrência, sendo o resultado da somatória destas pontuações correspondente a um dentre os percentuais escalonados para desconto sobre o valor do respectivo serviço prestado, conforme *Tabela 1* deste Anexo.

**1.5.** A aplicação do IMR configura a conclusão do recebimento provisório e deverá ser realizada em até 1 (um) dia útil após o término da prestação dos respectivos serviços. Ultrapassado este prazo, o recebimento provisório será considerado automaticamente realizado e os serviços prestados em total conformidade com os padrões de qualidade esperados.

**1.6.** A Contratada poderá recorrer da avaliação realizada em até 1 (um) dia útil após o seu recebimento, apresentando suas justificativas à Fiscalização para que esta analise com a devida razoabilidade a pertinência e excepcionalidade das ocorrências e justificativas apresentadas, recalculando o valor da glosa, se necessário. Ultrapassado este prazo, considerar-se-á o valor final auferido mediante aplicação do IMR, prosseguindo-se ao recebimento definitivo do objeto.

#### 2. DOS CRITÉRIOS PARA AFERIÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

**2.1.** Com base na escala para definição dos níveis de divergência negativa da qualidade do serviço prestado em relação ao esperado pela contratação, serão avaliadas e aplicadas, para cada ocorrência, as pontuações abaixo discriminadas:

TABELA 1: ESCALA DE DIVERGÊNCIA NEGATIVA					
0	1	2	3	4	5
Todos os aspectos atendidos de forma adequada ou além da esperada pela contratação	Quase todos os aspectos atendidos de forma adequada, sem consequências à qualidade geral do serviço prestado	Quase todos os aspectos atendidos adequadamente, com poucas consequências à qualidade geral do serviço prestado	Poucos aspectos atendidos de forma adequada, houve consequências perceptíveis na qualidade geral do serviço prestado	Muitos aspectos não atendidos, com consequências à qualidade geral do serviço prestado que já são perceptíveis ao público	Nenhum aspecto atendido de forma adequada, com consequências à qualidade do serviço bastante perceptíveis ao público



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

2.2. Para cada ocorrência prevista na *Tabela 2* que seja classificada nas escalas de 1 (um) a 5 (cinco), o Fiscal deverá relatar em detalhes o ocorrido (aspectos não atendidos, bem como providências tomadas pela Contratada na ocasião, após ser verbalmente advertida). O fiscal deverá zelar pela devida proporcionalidade na aplicação desta escala de divergência, considerando a relação entre os objetivos esperados e os impactos causados pelas ocorrências.

**TABELA 2: RELAÇÃO DE OCORRÊNCIAS QUE PREJUDICAM A QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS**

Nº	DESCRIÇÃO OU TIPO DE OCORRÊNCIA
01	Atraso na entrega do Plano de Execução de Serviço (PES) ou modificações de última hora sem justificativa plausível
02	Ausência ou repentina substituição, sem apresentação de justificativa plausível, do coordenador designado no PES
03	Presença de profissional visivelmente despreparado e/ou sem capacitação e/ou com muitas funções acumuladas para execução dos serviços
04	Presença de profissional que se porta de forma não receptiva para atender ao público, ou que o faz de forma inapropriada, antipática ou rude
05	Profissional sem vestimenta padrão, com cabelos soltos ou que não utiliza os itens de segurança alimentar e higiene requeridos (luvas, toucas etc)
06	Utilização de utensílios e recipientes inadequados para acondicionamento, transporte e manipulação de alimentos e bebidas
07	Esquecimento e utilização de utensílios e materiais de terceiros na forma de empréstimo para execução dos serviços
08	Demora na reposição ou reposição em quantidade insuficiente dos alimentos e bebidas que tenham acabado no buffet
09	Fornecimento de kits Lanche Box em embalagens de qualidade inferior à prevista pelo Termo de Referência
10	Ausência de etiquetas ou placas com identificação da data de vencimento, bem como de preparo ou fabricação dos alimentos e bebidas servidos
11	Utilização de placas e adesivos informativos, bem como demais elementos ou objetos decorativos em desconformidade com a ornamentação requerida
12	Oferta de menu repetitivo nos eventos com mais de um dia de programação ou com previsão de mais de um serviço de buffet
13	Finalização do serviço de forma incompleta ou apressada, sem zelo pela manutenção das condições iniciais de limpeza da copa e demais ambientes utilizados pela Contratada

2.3. Com base no conjunto de ocorrências previsto no quadro acima, a cada serviço prestado pela Contratante poderá ser atribuído um somatório de pontuações em que, quanto maior a pontuação atingida, maior o grau de inobservância aos padrões de qualidade almejados. Tal somatório será convertido em percentual de desconto conforme correlação estabelecida na *Tabela 3*, abaixo:

TABELA 3: CONVERSÃO DO PERCENTUAL PARA DESCONTO	
PONTUAÇÃO	AJUSTE NO PAGAMENTO
Até 10 pontos	Não incide desconto sobre o valor total da fatura
De 11 a 20 pontos	Desconto de 4% sobre o valor total da fatura
De 21 a 30 pontos	Desconto de 6% sobre o valor total da fatura
De 31 a 40 pontos	Desconto de 8% sobre o valor total da fatura
De 41 a 50 pontos	Desconto de 10% sobre o valor total da fatura
De 51 a 60 pontos	Desconto de 12% sobre o valor total da fatura



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

Acima de 60 pontos	Desconto de 15% sobre o valor total da fatura
--------------------	---

2.4. A apresentação dos valores obtidos mediante aplicação do Instrumento de Medição de Resultados (IMR) por parte do Fiscal Técnico, tanto ao Gestor Contratual quanto à Contratada, deverá ocorrer na forma de relatório, conforme modelo disponível na *Tabela 4*, abaixo:

TABELA 4: MODELO DE RELATÓRIO DE APLICAÇÃO DO IMR PELO FISCAL TÉCNICO			
NOME DO EVENTO		DATA DE REALIZAÇÃO	
LOCAL		ITEM DA ARP SOLICITADO	
RELATO DETALHADO DA OCORRÊNCIA NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	PROVIDÊNCIAS IMEDIATAS ADOTADAS PELA CONTRATADA (APÓS CIÊNCIA DO FATO)	Nº AÇÃO/REFERÊNCIA (cf. Tabela 2)	ESCALA DE DIVERGÊNCIA (de 0 a 5)
PONTUAÇÃO TOTAL DO EVENTO			
PERCENTUAL AUFERIDO PARA DESCONTO (cf. Tabela 3)			

VALOR INICIAL DO SERVIÇO	VALOR FINAL DO SERVIÇO (APÓS IMR)
R\$ _____, ____	R\$ _____, ____