



ESTADO DE MINAS GERAIS
 EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS
 Divisão de Compras

Versão v.20.09.2020.

1. OBJETO:

Contratação de empresa especializada para realização de feiras e eventos com a prestação de serviço de **Alimentação** para atender a demanda da **MINAS LÁCTEA 2023**.

2. NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO E JUSTIFICATIVA:

2.1 - A Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG é a principal instituição de execução de pesquisa agropecuária do Estado e tem a função de apresentar soluções para o complexo agrícola, gerando e adaptando alternativas tecnológicas, oferecendo serviços especializados, capacitação técnica e insumos qualificados compatíveis com as necessidades dos produtores rurais mineiros visando à melhoria da qualidade de vida da sociedade. O acesso às tecnologias geradas pela EPAMIG é um direito de todos os produtores rurais e um dever institucional da Empresa e do Estado.

Visando cumprir sua missão e com o objetivo de produzir e difundir conhecimentos capazes de viabilizar a execução do plano de desenvolvimento agropecuário do Estado, a EPAMIG proporciona o acesso dos produtores rurais às tecnologias geradas e dissemina a aplicação desta tecnologia através de diversas formas, dentre elas a realização de eventos.

Estes eventos são uma eficiente alternativa para a transferência e difusão de tecnologias para todos os elos da cadeia do agronegócio, inclusive a agricultura -

Esses eventos são uma eficiente alternativa para a transferência e difusão de tecnologias. Anualmente, a EPAMIG realiza os maiores eventos do setor laticinista e da cafeicultura do Brasil, dentre outros ligados aos seus programas de pesquisa. Em 2019, recebemos aproximadamente 24 mil pessoas nos eventos EXPOCAFÉ e Minas Láctea e em 2020 e 2021, nos eventos online superamos as expectativas com médias de mil inscritos por palestras, mais de 5 mil acessos aos sites dos eventos e aproximadamente 400 trabalhos selecionados nas linhas de pesquisa do controle biológico, cultivos do serrado e laticínios. A partir de 2022, após a pandemia do Coronavírus a EPAMIG começará a realizar os eventos em formato híbrido (online e presencial) ampliando cada vez mais sua atuação e sua presença junto ao produtor rural, pesquisadores, técnicos e todos os elos da cadeia do agro.

2.2 - **Justifica-se a aquisição:** Considerada o maior encontro do setor laticinista do país, a Minas Láctea hoje é toda organizada pela EPAMIG. Evento que reúne o Congresso Nacional dos Laticinistas, Concurso de Laticínios, Exposição de Laticínios

Para que o evento ocorra é necessária a contratação de serviços que apoiem a execução das atividades, neste caso lembramos que a EPAMIG não possui recursos materiais como estes solicitados e disponíveis que possam ser utilizados e assim suprir a demanda.

2.2.1 - **Vantajosidade :** Por tratar-se de demanda pontual seria oneroso e desnecessário para a EPAMIG ter essa estrutura para atender os eventos.

2.3 - **Justifica-se a quantidade :** Foi avaliada em consideração os quantitativos de 2019 e 2022

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E DO VALOR:

3.1. Especificação do objeto e valor:

Contratação de empresa especializada para realização de feiras e eventos com a prestação de serviço de **Alimentação** para atender a demanda da **MINAS LÁCTEA 2023** sendo:

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAD	UNIDADE	QTD	DIAS
01	<p>LANCHE SALA DE IMPRENSA - Manter durante todo dia água mineral, café, açúcar e adoçante serviço de Buffet com cardápio de salgados assados, pão de queijo, sanduíches, suco, água, refrigerantes montados na Sala de Imprensa para atender 15 pessoas.</p> <p>Período - dias 18, 19,20/07/23.</p> <p>Horário - servir sempre às 15:00.</p> <p>Observação: Deverá incluir material necessário para o serviço (Copos, xícaras, talheres, guardanapo, garrafa térmica, adoçante e açúcar). O local deverá ser organizado pelo fornecedor.</p> <p>Deverá incluir material necessário para o serviço (Copos, xícaras, talheres, guardanapo, garrafa térmica, adoçante e açúcar). O local deverá ser organizado pelo fornecedor.</p>	60020	SERVIÇO	15	03
02		60020	SERVIÇO	10	03

	<p>LANCHE EQUIPE EXPOLAC - Manter durante todo dia água mineral, café, açúcar e adoçante serviço de Buffet com cardápio de salgados assados, pão de queijo, sanduíches, suco, água, refrigerantes montados na EXPOLAC para atender 10 pessoas.</p> <p>Período - dias 18, 19,20/07/23.</p> <p>Horário - servir sempre às 15:00.</p> <p>Observação: Deverá incluir material necessário para o serviço (Copos, xícaras, talheres, guardanapo, garrafa térmica, adoçante e açúcar). O local deverá ser organizado pelo fornecedor.</p>				
03	<p>COFFE BREAK - Coffe break para 500 (quinhentas) pessoas por dia (sala de palestrantes e tenda) , salgados (04 variedades de salgados assados com recheios variados), mini sanduíches, bolo de sabores variados, pão de queijo, refrigerante comum e diet, água, café, chocolate quente e sucos (normal e diet)</p> <p>Período - 18/07, 19/07 e 20/07/2023</p> <p>Distribuição:</p> <p>1) Sala de palestrantes: a partir das 8:00 até as 10:00 para 20 pessoas por dia</p> <p>2) Tenda: 09:00 até as 10:00 para 480 pessoas por dia.</p> <p>Observação: O fornecedor deverá apresentar cardápio para degustação e aprovação dos alimentos que serão servidos. Deverá incluir material necessário para o serviço (Copos, xícaras, talheres, guardanapo, garrafa térmica, adoçante e açúcar). O local deverá ser organizado pelo fornecedor.</p>	60020	SERVIÇO	500	03
04	<p>ÁGUA E CAFÉ - SALA ORGANIZAÇÃO E CAEX - Manter durante todo dia água mineral, café, açúcar e adoçante montados na organização e CAEX.</p> <p>Para atender 20 pessoas em média por dia</p> <p>Período - dias 18, 19,20/07/23.</p> <p>Observação: Deverá incluir material necessário para o serviço (Copos, xícaras, talheres, guardanapo, garrafa térmica, adoçante e açúcar). O local deverá ser organizado pelo fornecedor.</p>	60020	SERVIÇO	20	03
05	<p>JANTAR - Jantar com Buffet fixo para 200 (duzentos) pessoas homenageadas durante os JUBILEUS DO ILCT, outorgas e condecorações, a ser servido no refeitório do ILCT, Entrada com petiscos (tipo comida de boteco), no início do evento e reposição durante duas horas. Os itens serão preparados no local e mantidos sempre quentes.</p> <p>Cardápio do Jantar: Strogonoff de frango, acompanhado de arroz, batata palha, salada verde e sobremesa, água, refrigerante, suco. Incluindo todo o material para o serviço do mesmo, como pratos, talheres, panelas para servir, guardanapos, garçons, mesas para 8 pessoas, cadeiras, tolhas de mesa, aparadores e decoração.</p> <p>Período - 19/07/2023</p> <p>Horário - às 19:00</p> <p>Observação: O fornecedor deverá apresentar cardápio para degustação e aprovação dos alimentos que serão servidos.</p>	60020	SERVIÇO	200	01
06	<p>Fornecimento de água mineral garrafa de 500ml Serviço de água para mesa de palestrantes durante o congresso, sala de cursos e área dos pôsteres (tenda). Os garçons deverão servir (em bandeja e copos de vidros) os palestrantes, higienizar todo o material e acompanhar a reposição sendo que a água deverá ser disponibilizada em garrafas lacradas em temperatura ambiente e geladas.</p> <p>Para atender 50 pessoas em média por dia</p> <p>Período - 18/07, 19/07, 20/07/2023</p> <p>Horário - De 08:00 as 13:00</p> <p>Observação: 40 garrafas sem gás e 10 com gás por dia.</p>	60020	SERVIÇO	50	03

3.2. Referência de Preço

O preço de referência dos produtos teve como base a mediana alcançada por meio de pesquisa de mercado.

4. FONTE DO RECURSO:

Próprio

4.1. DETALHAMENTO

Dotação orçamentária: 20 571 022 4037 0001 339039 0 60 1 - Divulgação de Tecnologia Agropecuária Via Eventos Técnico-Científicos.

5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com as características e quantidades do objeto da licitação, através da apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

5.1.1. É necessário o atendimento de no mínimo 50% (cinquenta por cento) do quantitativo indicado no objeto e para isso é admitido o somatório de atestados, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação.

6. CRONOGRAMA DE ENTREGA

6.1. Entrega:

(X) Única

6.2. Cronograma de Entrega:

LOTE 01O serviço será executado no **ILCT** - Juiz de Fora/MG conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO
01	<p>LANCHE SALA DE IMPRENSA - Manter durante todo dia água mineral, café, açúcar e adoçante serviço de Buffet com cardápio de salgados assados, pão de queijo, sanduíches, suco, água, refrigerantes montados na Sala de Imprensa para atender 15 pessoas.</p> <p>Período - dias 18, 19,20/07/23.</p> <p>Horário - servir sempre às 15:00.</p> <p>Observação: Deverá incluir material necessário para o serviço (Copos, xícaras, talheres, guardanapo, garrafa térmica, adoçante e açúcar). O local deverá ser organizado pelo fornecedor.</p> <p>Deverá incluir material necessário para o serviço (Copos, xícaras, talheres, guardanapo, garrafa térmica, adoçante e açúcar). O local deverá ser organizado pelo fornecedor</p>
02	<p>LANCHE EQUIPE EXPOLAC - Manter durante todo dia água mineral, café, açúcar e adoçante serviço de Buffet com cardápio de salgados assados, pão de queijo, sanduíches, suco, água, refrigerantes montados na EXPOLAC para atender 10 pessoas.</p> <p>Período - dias 18, 19,20/07/23.</p> <p>Horário - servir sempre às 15:00.</p> <p>Observação: Deverá incluir material necessário para o serviço (Copos, xícaras, talheres, guardanapo, garrafa térmica, adoçante e açúcar). O local deverá ser organizado pelo fornecedor.</p>
03	<p>COFFE BREAK - Coffe break para 500 (quinhentas) pessoas por dia (sala de palestrantes e tenda) , salgados (04 variedades de salgados assados com recheios variados), mini sanduíches, bolo de sabores variados, pão de queijo, refrigerante comum e diet, água, café, chocolate quente e sucos (normal e diet)</p> <p>Período - 18/07, 19/07 e 20/07/2023</p> <p>Distribuição:</p> <p>1) Sala de palestrantes: a partir das 8:00 até as 10:00 para 20 pessoas por dia</p> <p>2) Tenda: 09:00 até as 10:00 para 480 pessoas por dia.</p> <p>Observação: O fornecedor deverá apresentar cardápio para degustação e aprovação dos alimentos que serão servidos. Deverá incluir material necessário para o serviço (Copos, xícaras, talheres, guardanapo, garrafa térmica, adoçante e açúcar). O local deverá ser organizado pelo fornecedor.</p>

04	<p>ÁGUA E CAFÉ - SALA ORGANIZAÇÃO E CAEX - Manter durante todo dia água mineral, café, açúcar e adoçante montados na organização e CAEX.</p> <p>Para atender 20 pessoas em média por dia</p> <p>Período - dias 18, 19,20/07/23.</p> <p>Observação: Deverá incluir material necessário para o serviço (Copos, xícaras, talheres, guardanapo, garrafa térmica, adoçante e açúcar). O local deverá ser organizado pelo fornecedor.</p>
05	<p>JANTAR - Jantar com Buffet fixo para 200 (duzentos) pessoas homenageadas durante os JUBILEUS DO ILCT, outorgas e condecorações, a ser servido no refeitório do ILCT, Entrada com petiscos (tipo comida de boteco), no início do evento e reposição durante duas horas. Os itens serão preparados no local e mantidos sempre quentes.</p> <p>Cardápio do Jantar: Strogonoff de frango, acompanhado de arroz, batata palha, salada verde e sobremesa, água, refrigerante, suco. Incluindo todo o material para o serviço do mesmo, como pratos, talheres, panelas para servir, guardanapos, garçons, mesas para 8 pessoas, cadeiras, tolhas de mesa, aparadores e decoração.</p> <p>Período - 19/07/2023</p> <p>Horário - às 19:00</p> <p>Observação: O fornecedor deverá apresentar cardápio para degustação e aprovação dos alimentos que serão servidos.</p>
06	<p>Fornecimento de água mineral garrafa de 500ml Serviço de água para mesa de palestrantes durante o congresso, sala de cursos e área dos pôsteres (tenda). Os garçons deverão servir (em bandeja e copos de vidros) os palestrantes, higienizar todo o material e acompanhar a reposição sendo que a água deverá ser disponibilizada em garrafas lacradas em temperatura ambiente e geladas.</p> <p>Para atender 50 pessoas em média por dia</p> <p>Período - 18/07, 19/07, 20/07/2023</p> <p>Horário - De 08:00 as 13:00</p> <p>Observação: 40 garrafas sem gás e 10 com gás por dia.</p>

6.3. Dos Prazos:

- 6.3.1. Entrega – Conforme item 6.2
- 6.3.2. Vigência do contrato – Não se aplica
- 6.3.3. De execução – Conforme item 6.2
- 6.4. Forma de entrega - Conforme item 6.2

7. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 7.1 O pagamento será efetuado **no prazo de 15 (quinze) dias**, contados a partir da apresentação da nota fiscal e/ou fatura, com carimbo de veracidade do solicitante, para crédito do beneficiário em Banco e conta indicados pelo fornecedor após a entrega do objeto.
- 7.2. A CONTRATADA deverá enviar para a CONTRATANTE, sob os cuidados do fiscal, o documento de cobrança (Nota Fiscal/Fatura, preferencialmente eletrônica), com no mínimo 5(cinco) dias úteis de antecedência ao vencimento.
- 7.3. Caso o produto ou serviço adquirido oriundo de outro Estado da Federação em que haja diferencial de alíquota de ICMS e que o fornecedor não tenha destacado corretamente o imposto em sua proposta comercial, haverá o desconto financeiro no ato do pagamento para compatibilidade com valor homologado do processo, sem incidência de valores adicionais para a EPAMIG.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1. Cumprir rigorosamente o **TERMO DE REFERENCIA** e os prazos estabelecidos, sujeitando-se à legislação;
- 8.2. Fornecer o objeto de acordo com as especificações exigidas no **TERMO DE REFERENCIA** ;

- 8.3. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais ou materiais que forem causados por seus representantes, inclusive por omissão destes, a agentes públicos ou a terceiros, nas dependências da EPAMIG;
- 8.4. Garantir a boa qualidade dos materiais, objeto da licitação, os quais devem estar de acordo com as normas vigentes que regem os produtos do objeto;
- 8.5. Entregar para a EPAMIG, nos prazos do **TERMO DE REFERENCIA**, os materiais relacionados na Autorização de Fornecimento;
- 8.6. Encaminhar para a EPAMIG as Notas Fiscais de acordo com a Autorização de Fornecimento;
- 8.7. Prestar serviço de qualidade com lealdade e boa-fé;
- 8.8. Aceitar, sem restrições, a fiscalização por parte da EPAMIG no que tange ao fiel cumprimento das condições pactuadas;
- 8.9. Arcar com todos os ônus decorrentes da execução do objeto, pagando os tributos devidos por suas atividades, cumprindo regularmente as obrigações próprias do empregador, especialmente as de natureza social, trabalhista, previdenciária e tributária, sem qualquer responsabilidade, subsidiariedade ou solidariedade por parte da EPAMIG;
- 8.10. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, e responderá por danos causados diretamente a terceiros ou à EPAMIG, independentemente da comprovação de sua culpa ou dolo na execução do contrato.
- 8.11. Atentar para a legislação ambiental vigente;

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1. Encaminhar ao CONTRATADO via Sistema Eletrônico de Informações - SEI Autorização de Fornecimento - AF para prestação dos serviços;
- 9.2. Acompanhar e fiscalizar a CONTRATADA e aplicar as medidas corretivas necessárias, inclusive às penalidades legalmente previstas, comunicando-lhe as ocorrências que exijam medidas corretivas;
- 9.3. Conferir e receber o objeto nos termos do **TERMO DE REFERENCIA** e seus Anexos.
- 9.4. Cumprir o **TERMO DE REFERENCIA** e efetuar o pagamento nas formas e prazos acordados;
- 9.5. Notificar a CONTRATADA quando da ocorrência de alguma irregularidade, fixando-lhe prazo para saná-la;

10. SANÇÃO

- 10.1. A recusa total ou parcial do adjudicatário em executar o fornecimento bem como o atraso na sua execução em desconformidade com o termo de referência caracteriza descumprimento das obrigações assumidas, permitindo a aplicação das sanções prevista em Lei.
- 10.2. As contratadas se sujeitam as disposições dos artigos 82 a 84 da Lei 13.303/2016 e do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EPAMIG, no tocante à aplicação de sanções.
- 10.3. O licitante cuja conduta esteja prevista em um dos incisos do artigo 84 da Lei 13.303/2016 ficará sujeito à sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a EPAMIG, pelo prazo de até 2 (anos) anos.
- 10.4. As sanções serão aplicadas somente mediante prévio processo administrativo, respeitando-se a ampla defesa e o contraditório, de acordo com o disposto na Lei Federal 13.303/16 e no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EPAMIG.
- 10.5. As sanções previstas em Lei, serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual (CAFIMP) e no cadastro de empresas inidôneas de que trata o [art. 23 da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

11. DA GARANTIA

11.1. CONTRATUAL

(X) Não será exigido a garantia contratual.

Justificativa: A exigência de garantia contratual poderá levar a diminuição do universo de interessados e à onerosidade, pois o oferecimento de garantia representa um valor que será agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência serão repassados à própria Administração contratante

11.2. DO SERVIÇO

- 11.2.1. Conforme Código de Defesa do Consumidor - CDC LEI nº 8.078/90 e suas alterações;

12. CRITÉRIOS DA ESCOLHA DA PROPOSTA

12.1. O critério de julgamento das propostas será definido pelo DVCP, com subsídio da área demandante, atendidas as demais condições estabelecidas no instrumento convocatório:

12.2. A licitação será realizada:

(X) Por lote único

13. LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

ILCT - Instituto de Laticínios Cândido Tostes

Rua Tenente Luís de Freitas, 116 - Santa Terezinha

Juiz de Fora - MG

14. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

O recebimento do objeto, pela EPAMIG, dar-se-á por meio dos seguintes procedimentos:

- a) Provisoriamente, no momento da prestação do serviço solicitado;
- b) Definitivamente, dentro do prazo de até 5 dias uteis, mediante a verificação do atendimento às condições contratadas.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO**15.1. A CONTRATANTE**

(X) Permitirá a subcontratação. A CONTRATADA, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar parte do objeto nos termos do art. 78, da Lei Federal 13.303/2016, devendo no caso ter a concordância expressa da CONTRATANTE, nos seguintes termos:

a. O percentual permitido poderá ser de até 30% desde que permitido pela EPAMIG.

b. A subcontratada também deverá atender os requisitos de habilitação, em especial os requisitos de habilitação técnica.

c. Permanece a responsabilidade integral da CONTRATADA pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante o CONTRATANTE pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

16. VISITA TÉCNICA

(X) Não se aplica

17. EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

(X) Não será exigido amostras

18. MATRIZ DE RISCOS CONTRATUAIS

NATUREZA	DESCRIÇÃO DO RISCO	CONSEQUÊNCIA	RESPONSABILIDADE
OPERACIONAL	Comprometimento na realização do evento	Prejudicar a difusão de tecnologias da EPAMIG	EPAMIG
OPERACIONAL	Infração da legislação vigente pela não entrega dos serviços.	Penalização conforme as Sanções legais.	CONTRATADA

19. INDICAÇÃO DE FISCAL E GESTOR DE CONTRATO

O gestor e fiscal de contrato estão designados conforme termos anexos

Gestor de contrato: Clenderson Corradi de Mattos Gonçalves - 67194638

Fiscal de contrato: Leopoldo Diniz Vaz de Oliveira - 67194675

20. DEMAIS INFORMAÇÕES

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

A prestação de serviço deverá ser registrada em documento (recibos, protocolos e fotografias), assinados pela organização do evento. Esse relatório deverá ser enviados junto com a nota fiscal.

Os serviços deverão estar dentro das especificações informadas neste TR .

21. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Declaro que elaborei o presente Termo de Referência com os elementos estabelecidos no Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da EPAMIG.

Clenderson Corradi de Mattos Gonçalves

ASAGRO