



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

**PREGÃO PRESENCIAL CFN nº 3/2009  
ANEXO I  
TERMO DE REFERÊNCIA**

**LICITAÇÃO/MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL nº 03/2009**

**1. ORGÃO INTERESSADO E LOCALIZAÇÃO**

**1.1.** Órgão Interessado: Conselho Federal de Nutricionistas (CFN);

**1.2.** Localização: SRTVS, Quadra 701, Conjunto L, Bloco II, Sala 406, Centro Empresarial Assis Chateaubriand, em Brasília (DF). CEP 70340-000. Fones: 3225-6027. Fax: 3323-7666. E-mail: [cfn@cfn.org.br](mailto:cfn@cfn.org.br). Site: [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br).

**2. ÁREA INTERESSADA**

Coordenação da Secretaria Geral do CFN.

**3. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA**

Maria Cristina Conte Machado – Coordenadora da Secretaria Geral do CFN.

**4. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

A contratação faz-se necessária tendo em vista seguintes fatos:

- a) o Conselho Federal de Nutricionistas necessita da continuidade dos serviços, tendo em vista a expiração do atual contrato no próximo dia 14 de julho de 2009, não havendo possibilidade de nova prorrogação; e
- b) não haver no quadro de pessoal do CFN profissional qualificado e habilitado para realizar os serviços mencionados.
- c) trata-se ainda de serviços essenciais para propiciar um ambiente salubre para os funcionários e usuários;
- d) necessidade de conservação dos mobiliários.

**5. OBJETO**

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de limpeza e conservação, a serem executados nas instalações da Sede do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), conforme as especificações constantes do Edital e deste Termo de Referência.

**6. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS**

**6.1.** Os serviços de limpeza e conservação serão executados nas salas 402, 404, 406, 408, 410, 412, 414 e a sala 411 (separada), todas localizadas no 4º. Andar, do Bloco 2, do Edifício Assis Chateaubriand, no SRTV/SUL, Quadra 701, Conjunto L, nº. 38, em Brasília (DF).

**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS**

**6.2.** Os serviços de limpeza e conservação deverão ser prestados observando-se o que segue:

6.2.1. Os serviços corresponderão à limpeza de pisos, banheiros, paredes, vidros, móveis, esquadrias e utensílios;

6.2.2. Todos os materiais e equipamentos utilizados na execução dos serviços serão fornecidos pela CONTRATADA;

6.2.3. Efetuar a prestação de serviços de limpeza e conservação da cozinha e copa, bem como os serviços de copeira, em ocasiões das reuniões de Diretoria, Plenário, Comissões e Funcionários da empresa, com a preparação de cafés, lanches, sucos e outros.

6.2.4. Os serviços serão prestados com a alocação de 1 (um) agente de limpeza, devidamente orientado pela CONTRATADA quanto às suas atividades, obrigações e responsabilidades, o qual sempre se apresentará uniformizado e identificado com crachá;

6.2.5. A (o) funcionária (o) deverá ter o certificado de treinamento na área de limpeza e conservação.

6.2.6. Os serviços serão prestados das 8:00h às 12:00h e das 13:00h às 17:00h, com o horário almoço: das 12:00h às 13:00h, observada a frequência abaixo:

a) em regra, uma vez por semana, em dia a ser estabelecido pelo CFN;

b) diariamente, quando houver reuniões plenárias, de diretoria e comissões, nos dias previamente ajustados entre a CONTRATADA e o CONTRATANTE;

c) a média mensal da “a” e da “b” é de 12 (doze) dias por mês.

6.2.7. O número de vezes por semana poderá ser acrescido, além dos estabelecidos no item 6.2.6, em decorrência de necessidades eventuais. Nestes casos será previamente ajustado entre a CONTRATADA e o CONTRATANTE.

6.2.8. Os utensílios e os materiais de limpeza utilizados nos dias programados para execução dos serviços serão de responsabilidade da CONTRATADA, devendo para tanto estar incluso nos preços ofertados.

6.2.9. Os materiais de higiene, tais como: papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido, serão responsabilidade do CONTRATANTE.

6.2.10. Os materiais utilizados deverão ser de boa qualidade e apropriados a sua aplicação.

6.2.11. O CONTRATANTE disponibilizará local para guarda do material utilizado pela



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

CONTRATADA.

**7. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

**7.1. DESCRIÇÃO DA ÁREA = ÁREA TOTAL: 350 m<sup>2</sup>**

**7.1.1. TIPOS DE PISO**

<b>Tipo</b>
Mármore
Cerâmica

**7.1.2. PAREDE**

<b>Tipo</b>
Pintura a base de tinta látex acrílica

**7.1.3. AZULEJOS**

<b>Tipo</b>
Revestimento cerâmico de 1ª Linha (banheiros)

**7.1.4. JANELAS**

<b>Tipo</b>
Esquadrias de Alumínio
Vidros

**7.1.5. OBJETOS**

<b>Tipo</b>
Quadros
Vasos
Objetos Decorativos

**7.1.6. PORTAS**

<b>Tipo</b>
Porta de Vidro
Porta de Revestimento em Madeira

**8. DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÓVEIS**

**8.1. EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA**



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS**

<b>TIPO</b>
Microcomputadores
Impressoras Matriciais
Impressoras Jato de Tinta
Impressoras Laser
Estabilizadores
Servidores
Scanner
Notebook

**8.2. OUTROS ELETRODOMÉSTICOS**

<b>TIPO</b>
Liquidificador
Cafeteira
Microondas
Forno elétrico

**8.3. OUTROS EQUIPAMENTOS**

<b>TIPO</b>
Máquina Copiadora
Aparelhos Telefônicos
Aparelho de Fax
Datashow
Aparelho de som

**8.4. MOBILIÁRIO**

<b>TIPO</b>
Mesas de Revestimento Madeira
Mesas de Revestimento em Fórmica
Mesas em Vidro
Armários de Revestimento de Madeira
Cadeiras de Revestimento de Couro/Corino
Banquetas
Sofás
Cadeiras Estofadas

**9. ATIVIDADES SEMANAIS**

Limpar/lavar os azulejos dos sanitários e copa, mantendo-os em adequadas



## CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

condições de higienização, durante todo o horário previsto para uso;

Limpar e lustrar os pisos, cerâmica e mármore;

Limpar atrás dos móveis, armários e arquivos;

Limpar divisórias, portas, barras e batentes com produto adequado;

Limpar forrações de couro, corino ou plástico em assentos, com produto adequado;

Limpar telefones com produto adequado;

Limpar e polir todos os metais, tais como: torneiras, válvulas, registros, sifões e fechaduras;

Retirar o pó e resíduos dos quadros em geral com pano úmido;

Executar os demais serviços considerados necessários à frequência semanal.

### **9.1. ATIVIDADES MENSAIS**

Limpar/Remover manchas de forros, paredes e rodapés;

Limpar todos os vidros, face interna, aplicando-lhes produtos anti-embaçantes.

Executar os demais serviços considerados necessários à frequência mensal.

Limpeza das esquadrias.

## **10. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DAS LICITANTES**

As pessoas jurídicas interessadas em participar da licitação deverão apresentar, por ocasião da habilitação, além da documentação relativa à habilitação jurídica, os seguintes elementos comprobatórios de qualificação técnica:

I) comprovação de que a pessoa jurídica tem atividade relacionada com o objeto da licitação, mediante a juntada de contrato social e respectivas alterações em que fiquem comprovadas as suas atividades;

II) pelo menos um atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado registrado no CRA, indicando a execução anterior, a contento, de serviços compatíveis com o objeto deste Termo de Referência.



## CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

### **11. DAS OBRIGAÇÕES DA ADJUDICATÁRIA**

As obrigações da Adjudicatária, sem prejuízo de outras a serem previstas no contrato e no Edital, são as seguintes:

- I) prestar os serviços objeto nos prazos e condições especificados;
- II) indicar representante para relacionar-se com o CFN como responsável pela execução do objeto.
- III) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

### **12. DAS OBRIGAÇÕES DO CFN**

As obrigações do CFN, sem prejuízo de outras a serem previstas no contrato ou na ordem de execução, são as seguintes:

- I) efetuar os pagamentos, observadas as disposições do item próprio deste Termo de Referência, ou indicar as razões da recusa;
- II) designar representante para relacionar-se com a Adjudicatária como responsável pela execução do objeto.
- III) O CFN, por escrito, independente de explicações, poderá solicitar a substituição de funcionários da adjudicatária;

### **13. DAS PROPOSTAS DE PREÇOS**

As empresas interessadas deverão observar, na formulação de suas propostas, as seguintes condições:

- I) a proposta deverá ser com base em preço diário, considerando que o faturamento será em função dos dias efetivamente trabalhados.
- II) no preço diário deverá estar incluso todos os custos, tais como: materiais e utensílios utilizados nos serviços, uniformes e outros.
- III) no preço proposto deverão estar inclusas todas as despesas com salários, leis trabalhistas e sociais, seguros, impostos, taxas e contribuições, transporte, alimentação, treinamento, despesas administrativas e lucros e demais insumos necessários à sua composição;
- IV) os valores deverão ser expressos em algarismos e por extenso, em caso de divergência prevalecerão os valores por extenso.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

V) o prazo de validade das propostas deverá ser de pelo menos 30 (trinta) dias; esse prazo será considerado no caso de omissão de informação acerca do prazo; a negativa expressa desse prazo de validade ou a informação de outro menor será motivo para desclassificação da proposta.

#### 14. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

Será considerada vencedora a proposta que ofertar o menor preço, observada a classificação final após os lances, e cuja proponente atenda às condições de habilitação, na forma das normas reguladoras das licitações na modalidade pregão.

#### 15. DO PREÇO E DA ÉPOCA DOS PAGAMENTOS

15.1. O CFN pagará à adjudicatária o valor constante da proposta da adjudicatária, observadas as demais disposições deste quadro.

15.2. Os valores dos serviços de que trata este item sujeitam-se às seguintes regras:

I) sobre os valores dos serviços incidirão os tributos e demais encargos de responsabilidade da adjudicatária;

II) os valores são fixos e irrevogáveis durante o período de vigência do contrato;

III) os pagamentos ficam condicionados à prévia certificação quanto à execução a contento dos serviços;

IV) os pagamentos serão feitos até o 10º (décimo) dia útil após a apresentação do documento fiscal correspondente, desde que certificada a execução na forma do inciso anterior;

V) o atraso no pagamento das Notas Fiscais/Faturas emitidas, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, sujeitará o CONTRATANTE ao pagamento de multa moratória de 2% (dois por cento) sobre o valor em atraso e juros de 1% (um por cento) ao mês, calculados pro rata die;

VI) o pagamento da multa será por intermédio de Nota Fiscal/Fatura específica a ser emitida após a ocorrência.

VII) não serão efetuados quaisquer pagamentos enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigações, em virtude de penalidades impostas à CONTRATADA, ou inadimplência contratual;

VIII) A liberação do pagamento ficará condicionada à comprovação da regularidade fiscal da CONTRATADA, além da regularidade junto ao INSS e ao FGTS, mediante consulta efetuada por meio eletrônico ou por meio da apresentação de documentos hábeis.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

IX) Encontrando-se a empresa contratada inadimplente na data da consulta, poderá ser concedido, a critério do CFN, prazo de até 15 (quinze) dias para que a empresa regularize a sua situação, sob pena de, não o fazendo, ter o contrato rescindido com aplicação das sanções cabíveis.

**16. DOS CUSTOS ESTIMADOS**

16.1. O preço médio estimado diário é de aproximadamente R\$ 95,00 (noventa e cinco reais).

16.2. O preço médio mensal, considerando 12 (doze) dias/mês é de aproximadamente R\$ 1.140,00 (um mil e cento e quarenta reais).

16.3. O preço médio estimado para o exercício de 2009 é aproximadamente de R\$ 7.980,00 (sete mil e novecentos e oitenta reais).

16.4. O preço médio anual e estimado é aproximadamente de R\$ 13.680,00 (treze mil e seiscentos e oitenta reais).

**17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Os recursos para custeio das despesas decorrentes da contratação que se seguir à licitação de que trata este Termo de Referência correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

- a) no Exercício de 2009, à conta do Elemento de Despesa n° 3.132.02.01;
- b) nos exercícios seguintes, na forma das previsões orçamentárias respectivas.

**18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Não serão admitidos consórcios de pessoas jurídicas, devendo o objeto ser executado por uma única pessoa jurídica.

**19. NOME E FUNÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA**

**NOME:** MARIA CRISTINA CONTE MACHADO

**FUNÇÃO:** COORDENADORA DA SECRETARIA GERAL

**20. LOCAL E DATA**

Brasília (DF),

**MARIA CRISTINA CONTE MACHADO**  
**Coordenadora da Secretaria Geral**





CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

## **DESPACHO DA PRESIDENTE DO CFN**

Nos termos e para os fins do art. 7º, § 2º, inciso I, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, APROVO o Termo de Referência para Licitação para a contratação de PJ para prestar os serviços de limpeza e conservação na Sede do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

Considerando que o Conselho Federal de Nutricionistas necessita dos serviços, tendo em vista a expiração do atual contrato, não havendo interesse em nova prorrogação;

Considerando que o Coordenador da Unidade Contábil indicou haver previsão orçamentária para a contratação dos serviços;

Autorizo a realização da licitação.

Tendo em vista o disposto na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e no Decreto nº. 3.555, de 8 de agosto de 2000, determino:

- I) a realização da licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL;
- II) designo para a função de Pregoeira a funcionária RITA FRANÇA DA SILVA;
- III) designo como Equipe de Apoio do Pregão os funcionários do CFN Mariolene Ribeiro Lima e Vinicius Silveira Ribeiro;
- IV) designo como fiscal dos serviços a auxiliara operacional Sônia de Melo Freitas.

Brasília (DF), 05 de junho de 2009.

**Rosane Maria Nascimento da Silva**  
**Presidente**