

TERMO DE REFERENCIA

1. OBJETO

Fornecimento de refeições e a prestação de serviços de buffet por empresa especializada para realização de eventos institucionais da Prefeitura Municipal de Macaíba e para atender todos os órgãos de responsabilidade da Administração Municipal, na forma pré-estabelecida tais como a realização dos serviços nesta cidade mediante operacionalização e execução de todas as etapas da produção, transporte e distribuição de forma segura, segundo a legislação e normatizações técnicas vigentes, em locais determinados, com o respectivo fornecimento de material e todo o serviço de apoio no período de um ano e sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, e ainda, conforme as especificações constantes neste termo.

2. JUSTIFICATIVA

Fundamenta-se a contratação do fornecimento de refeições e a prestação de serviços de buffet, quando das necessidades e eventuais demandas da Administração Municipal, bem como das suas Unidades Administrativas e órgãos participantes. Neste entendimento, a contratação visa melhor planejamento de custos, maior economicidade, melhor otimização de pessoal e praticidade nos eventos realizados pelos diversos setores da Administração Municipal, evitando assim compras de última hora, deslocamento de servidores e gastos emergenciais na continuidade de fornecimento das refeições regulares nos setores imprescindíveis, como também na realização de eventos institucionais podendo ocorrer a qualquer tempo desde que considerados necessários e relevantes de interesse público. Eventos esses como audiências, cerimoniais, relações públicas, articulações com autoridades, com a sociedade e com os movimentos sociais e ainda programas e projetos do setor público municipal que já fazem parte do calendário anual e outros ocasionalmente extraordinários.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E MODALIDADE LICITATÓRIA

A futura contratação, objeto deste Termo de Referência, deverá ocorrer por intermédio de Pregão presencial, cujo tipo presencial que será devidamente justificado pelo pregoeiro designado para o certame. Ademais, tem amparo legal integralmente nas Leis Federais nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislações aplicáveis a este evento e nas condições e exigências descritas no Edital e demais prescrições legais aplicáveis ao assunto.





4. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS	UNID	QUANT	V.UNIT	V.TOTAL
01	CAFÉ DA MANHÃ I - TIPO BUFFET , para uma pessoa, composto de: - 01 café e 01 leite (200 ml); - 02 tipos de sucos de fruta natural (300 ml); - 02 fatias de bolo regional (200 gramas cada); - 01 salada de frutas (200 g); - 03 tipos de Salgadinhos (50g); - 01 sanduíche composto de 01 fatia de presunto (30g) e 01 fatia de queijo (30g).	UND	10.000		
02	CAFÉ DA MANHÃ II – (UND) , para uma pessoa devendo ser embalado em prato descartável de isopor com papel filme, acompanhada de garfo e faca de plástico, guardanapo, devendo ser composto de: - 01 café (150 ml); - 01 leite (150 ml); - 01 suco de fruta natural (300 ml); - 02 tipos de acompanhamentos: (1ª opção – 01 fatia de bolo com 01 torrada / 2ª opção – cuscuz temperado com 01 tipo de proteína).	UND	11.000		
03	ALMOÇO - TIPO BUFFET , para uma pessoa, composto de: - 01 tipo de salada crua; - 01 tipo de salada cozida; - 01 tipo de macarrão; - 01 tipo de Carboidrato; - 01 tipo de arroz; - 01 tipo de farofa; - 01 tipo de feijão; - 01 tipo de carne vermelha; - 01 tipo de carne branca; - 01 sobremesa (salada de fruta ou gelatina ou pudim, 200 gramas); - 01 copo de água mineral (200 ml); - 01 refrigerante ou suco (300 ml).	UND	12.000		
04	ALMOÇO I - (UND) , para uma pessoa devendo ser acompanhada de garfo e faca de plástico, guardanapo, devendo ser no mínimo 600 gramas , composta de: - 01 tipo de feijão (preto ou carioquinha);	UND	25.000		



	<ul style="list-style-type: none">- 01 tipo de farofa;- 01 tipo de salada Crua ou Cozida;- 01 tipo de arroz (branco temperado ou de leite);- 01 tipo de carboidrato;- 01 tipo de carne (vermelha ou branca ou peixe);- 01 suco de frutas natural ou Refrigerante 300ml.				
05	<p>ALMOÇO II – (UND), para uma pessoa devendo ser acompanhada de garfo e faca de plástico, guardanapo, devendo ser de no mínimo 600 gramas, composta de:</p> <ul style="list-style-type: none">- 01 tipo de feijão;- 01 tipo de farofa;- 01 tipo de salada crua ou cozida;- 01 tipo de arroz (branco temperado ou de leite);- 01 tipo de macarrão;- 01 tipo de carboidrato;- 01 tipo de proteína (carne vermelha ou branca ou peixe);- 01 suco de fruta natural (300ml) ou refrigerante;- 01 salada de frutas sendo composta de no mínimo 04 tipos de frutas (banana, mamão, maçã e melão) – 200g;	UND	24.000		
06	<p>JANTAR - (UND), para uma pessoa devendo ser acompanhada de garfo e faca de plástico, guardanapo, devendo ser de no mínimo 600 gramas, composta de:</p> <ul style="list-style-type: none">- 01 tipo de proteína (frango ou carne);- 02 tipos de acompanhamentos: (1ª opção - batata-doce ou macaxeira ou pão / 2ª opção: 01 cuscuz temperado ou arroz de leite ou macarrão espaguete ou lasanha / 3ª opção: 01 tipo de sopa (legumes com frango ou legumes com carne);- 01 suco de fruta natural - sabores variados (300ml);- 01 café (150ml).	UND	17.000		
07	<p>COFFEE BREAK - TIPO BUFFET para uma pessoa, composto de: - 04 tipos de salgados</p>	UND	20.000		



	variados (50g); - 01 fatia de torta salgada ou de bolo regional (200g); - 01 pão de queijo (50g); - 01 café com ou sem leite (60 ml); - 02 sucos de frutas naturais (200 ml); - 01 água mineral (200 ml); - 01 refrigerante (350 ml).				
08	COQUETEL I , para uma pessoa, composto de: - 08 mini salgados variados; - tábua de frios composta de 03 fatias de queijos variados; - 03 fatias de presunto; - 03 fatias de salame; - 03 pedaços carne-cana; - 03 unidades de ovos de codorna; - 03 unidades de azeitonas; - 01 pão de queijo (50 g); - 01 salada de frutas (200g) ou pudim ou mousse; - 01 copo de água mineral - água aromatizada (200 ml); - 01 copo de suco de frutas (02 opções de sabores - 300 ml); - 01 refrigerante (350 ml); - 01 coquetel de frutas; - cafezinho.	UND	12.000		
09	COQUETEL II , para uma pessoa, composto de: - 01 mini pão com patê de frango; - 08 salgadinhos variados; - 01 fatia de bolo (200 gramas) ou torta salgada; - 01 Copo de água mineral (200 ml); - 01 Copo de suco de frutas (300 ml); - 01 refrigerante (350 ml); - 01 Coquetel de frutas (100ml).	UND	10.000		
10	LANCHE I - devendo ser embalado em prato descartável de isopor com papel filme, acompanhado de guardanapos, copos, pratos, e garfos descartáveis, composto de: - 01 sanduíche natural composto com recheio de patê de frango;	UND	30.000		



	- 01 fatia de bolo regional (200 g); -02 pastéis com recheios variados (100 g); -01 suco de Frutas natural ou refrigerante (300 ml) ou torta doce com cobertura e recheios, acompanhada com refrigerantes (300ml).				
11	LANCHE II , devendo ser embalado em prato descartável de isopor com papel filme, acompanhados de guardanapos e copos descartáveis, composto de: -01 cachorro quente (pão de 200g) recheado com carne moída e verduras; - 01 refrigerante (300 ml).	UND	30.000		
12	LANCHE III , devendo ser embalado em prato descartável de isopor com papel filme, composto de: - 01 sanduiche pão de 200g, sendo: (1º opção: queijo + presunto ou hambúrguer / 2º opção: sanduiche natural de frango / 3º opção: cachorro quente); - 01 Suco de frutas natural (300ml); - 01 Café (150 ml); - 01 Leite (150 ml).	UND	25.000		
13	ALMOÇO I – TIPO SELF SERVICE , para uma pessoa devendo ser disposto em balcão de distribuição com cubas para alimentos com controle de temperatura, acompanhada de garfo, faca e prato de plástico, guardanapo, devendo ser no mínimo 600 gramas, composta de: -01 tipo de feijão (preto ou carioquinha); - 01 tipo de farofa; -01 tipo de salada (alface, tomate e cebola) ou cozida (batatinha, cenoura e chuchu); - 01 tipo de arroz (branco temperado ou de leite); - 01 tipo de macarrão; - 01 tipo de carne (vermelha ou branca ou peixe); - 01 suco de frutas natural 300ml.	UND	40.100		

JANTAR - TIPO SELF SERVICE , para uma pessoa, composta de: - 01 tipos de proteína (frango ou carne ou peixe); - 02 tipos de acompanhamento: (1ª opção: batata-doce ou macaxeira ou pão / 2ª opção: cuscuz ou arroz de leite ou macarrão espaguete ou tipo lasanha); - 01 tipos de sopa (legumes com frango ou legumes com carne); - 01 suco de fruta natural - sabores variados (300ml); - 01 café (150ml). - Devendo ser disposto em balcão de distribuição com cubas para alimentos com controle de temperatura.	UNID	37.100		
---	-------------	---------------	--	--

A CONTRATADA prestará os serviços objeto deste Registro de Preços seguindo as seguintes condições Gerais:

a) Os serviços serão realizados nas dependências de qualquer das sedes das Unidades da Administração Municipal de Macaíba, sendo fornecidos os quantitativos conforme solicitação feita por setor competente sendo que os serviços acontecerão, de forma regular, nos períodos matutino e vespertino, podendo, entretanto, ocorrer no período noturno nos horários estabelecidos pelos órgãos solicitantes.

b) Todas as informações necessárias, bem como as datas da realização dos eventos para a prestação dos serviços acontecerem dentro da normalidade imposta pela Unidade Administrativa que solicitou, serão prestadas com, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, informando o número de participantes para cada evento como também os quantitativos e o tipo de cardápio, dentre os especificados neste Termo de Referência.

c) Os eventos poderão sofrer atrasos com a consequente modificação do horário ou da data para execução dos serviços.

d) A EMPRESA VENCEDORA deverá se apresentar no local determinado com toda infraestrutura necessária para execução do trabalho a que foi contratada, com antecedência mínima de (02) horas do início marcado para do evento.

e) Os funcionários deverão se apresentar devidamente asseados, com cabelos curtos ou presos, com unhas aparadas e limpas e, no caso dos homens, barbeados.

f) Os garçons deverão se apresentar uniformizados com sapatos pretos, meios sociais, gravatas-borboleta, ternos pretos e camisas brancas ou com sapato preto, calças pretas sociais e camisas sociais, gravatas pretas e aventais longos pretos, devendo os mesmos serem confeccionados com material de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si. A escolha do uniforme a ser usado ficará a critério da Administração.

g) As garçonetes deverão se apresentar uniformizadas com sapatos fechados, meias finas, terninhos pretos, camisas brancas, com sapatos pretos, calças pretas sociais e camisas sociais e aventais longos pretos, devendo os mesmos serem confeccionados com materiais de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si. A escolha do uniforme a ser usado ficará a critério da Administração.

6 – ACONDICIONAMENTOS E PREPARO DOS ALIMENTOS

a) Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da CONTRATADA, utilizando matéria-prima e insumos de primeira qualidade; admitindo a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo.

b) Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

c) O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo apropriado da CONTRATADA, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios - dependendo de sua natureza - estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

d) Os funcionários da CONTRATADA deverão empregar hipoclorito de sódio, ou produto equivalente, para a assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos.

e) Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinária,

f) Os alimentos preparados deverão ser consumidos no próprio evento e/ou unidade administrativa solicitante. No caso de eventual excedente, deverão ser entregues ao Contratante para destinação que venha a ser definida.

g) Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa CONTRATADA não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas nos eventos organizados pela a administração municipal.

h) A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, assim como emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, sendo que a administração municipal adotará às providências cabíveis.

i) Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais.

j) As frutas que se destinarem ao consumo deverão ser descascadas e cortadas em cubo de acordo com instrução do gestor do contrato.

k) A CONTRATADA se obriga a garantir a reposição dos alimentos e das bebidas até o término do evento.

l) A contratada deverá fornecer toda estrutura necessária, bem como instalação, montagem e desmontagem da mesma quando da execução dos serviços de “almoço e jantar” a saber, montagem e desmontagem de mesa(s) de apoio para copos; e mesa tipo pranchão para ser servido o buffet e montagem de mesa para o serviço de café de acordo com especificações no cardápio.

m) A Contratada deverá garantir o pleno atendimento a todas as normas relativas à segurança alimentar, mesmo das que possam surgir no decorrer do Contrato.

n) Para fins de fiscalização, será dado amplo e irrestrito acesso para os gestores do contrato aos locais de preparo dos alimentos.

7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Apresentação pela licitante de Atestado (ou declaração) de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste Termo de Referência.

b) Apresentação pela licitante de declaração de que, à época da assinatura do contrato, alocará **nutricionista** responsável pela prestação de serviços.

c) O licitante deverá apresentar documento comprobatório de que o(a) nutricionista pertence ao seu quadro permanente, caracterizada pelo vínculo societário, devidamente comprovado por contrato social ou estatuto atualizado; ou vínculo empregatício, através de cópia da ficha de registro de empregado e/ou carteira de trabalho; ou contrato de prestação de serviços; todos devidamente autenticados.

d) Para confirmação da qualificação técnica da empresa, a CONTRATANTE poderá, a seu critério, visitar as instalações da proponente, devendo na ocasião serem comprovadas as informações documentais.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

a) A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente a descrita neste TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO E/OU ATA DE REGISTRO DE PREÇOS e Nota de empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles.

b) Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza.



- c) O CONTRATO poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no Art. 65, da Lei 8.666/93l;
- d) Durante a Vigência do CONTRATO E/OU ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, a CONTRATADA deverá atender prontamente às requisições e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA, a partir da solicitação através de ordem de compra/requisição do Setor solicitante.
- e) Responsabilizar-se pela saúde de seus funcionários e os encargos, trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação;
- f) Manter, na direção dos serviços, representante ou preposto capacitado e idôneo que a represente, integralmente, em todos os seus atos;
- g) Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela CONTRATANTE.
- h) O descumprimento injustificado do prazo fixado no presente termo acarretará em multa pecuniária diária, nos termos do Edital e CONTRATO a ser firmado, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades previstas na Lei 10.520 e 8.666/93.
- i) A Licitante vencedora se obriga a cumprir todas as exigências mínimas deste Termo e entregar o objeto, de primeira qualidade, atendendo as condições e qualidades estipuladas que será de responsabilidade da vencedora, todas as despesas em sua totalidade, e ainda as com tributos fiscais trabalhistas e sociais, que incidam ou venha a incidir, diretamente e indiretamente sobre o objeto adjudicado, manter durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação exigidas na contratação, executar o objeto **sob demanda**, mediante solicitação do gestor do contrato assim como, pontualidade, assiduidade, agilidade e atender com presteza todos os chamados da contratante.

9. PRAZO, LOCAL E EXECUÇÃO DO OBJETO

- a) A execução do objeto será de acordo com a demanda da Administração Municipal e devendo ser entregue pela CONTRATADA:

Recebimento definitivo: O recebimento do objeto dar-se-á imediatamente a partir do recebimento provisório, após verificação da qualidade (adequação às especificações técnicas), da quantidade e da garantia do material e, após o aceite, a nota fiscal será atestada e remetida para pagamento.

- b) A CONTRATANTE emitirá o documento de aceite somente após o recebimento definitivo e restar constatado ter a licitante cumprido suas obrigações e estar o objeto em condições de recebimento.

10 . DO CONTRATO E/OU ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir de sua outorga pela Administração Municipal.

11. DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

Os recursos para o custeio desta contratação correrão à conta de fonte do orçamento geral deste Município.

12. DO PAGAMENTO

- a) O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contado da data de liquidação da(s) nota(s) fiscal(ais) faturada(s).
- b) O pagamento da (s) nota (s) fiscal (ais) fica condicionado ao cumprimento dos critérios de recebimento previstos no edital.
- c) O pagamento será efetivado por meio de crédito em conta corrente do favorecido, exclusivamente, em Instituição Bancária contratada para centralizar a movimentação financeira do Poder Executivo Municipal.

Prefeitura Municipal de Macaíba/RN, em 21 de fevereiro de 2019.


Telmo Guerra da Fonseca

Secretário Municipal de Administração e Finanças