

ANEXO 01 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 075/2023-SRP

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 00281/2023

1. DO OBJETO:

1.1. O objeto compreende o Contratação de empresa especializada para execução futura e parcelada de alimentação para eventos e recepções – **BUFFET**, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias, órgãos e setores produtivos da Administração Municipal, quando à serviço na realização de atividades burocráticas e afins da Administração Municipal.

2. DA JUSTIFICATIVA:

2.1. Fundamenta-se a contratação de serviço de alimentação e **BUFFET** eventual às necessidades do cumprimento das competências das Secretarias, Gabinete Civil, bem como órgãos e unidades administrativas.

3. DO VALOR ESTIMADO:

3.1. O valor estimado para essa aquisição é de **R\$ 402.440,00** (Quatrocentos e dois mil quatrocentos e quarenta reais).

4. DAS OBRIGAÇÕES DURANTE O FORNECIMENTO:

4.1. O fornecimento deverá obedecer aos parâmetros a seguir elencados.

- a) As refeições deverão ser servidas em pratos de louça branca e talheres devidamente higienizados;
- b) Os pratos de louça, talheres, copos, xícaras e utensílios de cozinha deverão existir em quantidades suficientes para atender à demanda dos clientes do estabelecimento;
- c) Os talheres deverão ser acondicionados em recipientes fechados;
- d) Os alimentos e matérias-primas devem ser armazenados em locais limpos, frescos e ventilados, obedecendo aos critérios de armazenamento indicados para cada tipo de produto;
- e) Os alimentos prontos para consumo deverão ser expostos apropriadamente, devendo permanecer cobertos todo o tempo evitando a sua contaminação pelo ar;
- f) As refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das mesas de servir do Self Service nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento; e
- g) As verduras e frutas deverão ser bem lavadas e permanecerem, pelo tempo necessário, mergulhadas em produtos bactericidas ou vinagre.

5. DO ACOMPANHAMENTO:

5.1. A Secretaria Municipal solicitante ficará responsável pelo acompanhamento do fornecimento ora pretendido.

6. DA ENTREGA:

6.1. O fornecimento dos produtos deverá ocorrer de imediato, a partir da entrega da ordem de compra, na sede do órgão licitante e/ou na sede do estabelecimento.

7. DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS E DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL:

7.1. A preparação das refeições deverá ser supervisionada por profissional de nível superior (nutricionista), o qual será responsável pelo cardápio.

7.2. O nutricionista poderá sugerir modificações no cardápio em qualquer época e assinar o cardápio que será de sua responsabilidade.

8. DAS ESPECIFICAÇÕES E PREÇOS MÉDIOS APURADOS DOS PRODUTOS:

8.1. As propostas deverão ser apresentadas conforme lotes, itens, especificações, quantidades e preços máximos de referência abaixo relacionados.

Item - Código - Descrição	Unidade	Quantidade	Vlr. Unit. Máximo	Vlr. Total
1 - 0021786 - Café da manhã: composto dos seguintes itens: 02 tipos de sucos, 05 tipos de salgados (03 assados, 02 fritos), pão francês, frios (queijo mussarela, presunto) 01 tipo de bolo, café, leite, achocolatado, mini sanduiche. Por pessoa. Utensílios inclusos	UND	1.000		
2 - 0021787 - Coffe Break: lanche simples contendo: bolacha salgada tipo cream cracker, pães, salgadinhos, café e suco de frutas. Por pessoa. Utensílios inclusos	UND	4.000		
3 - 0021788 - Lanche composto: dos seguintes itens: 01 tipo de suco de fruta, 03 tipos de mini salgados, mini sanduiche e refrigerante. Por pessoa. Utensílios inclusos	UND	7.000		
4 - 0028520 - Almoço Tipo 1 (tipo BUFFET com todos os utensílios disponíveis no local do evento) contendo: salada de legumes e salada verde, 01 tipo de carne vermelha e 01 tipo de carne branca, feijão, arroz e farofa de mandioca, sobremesa de doce caseiro de frutas regionais e refrigerante (dietético ou comum) ou suco natural. Por pessoa. Utensílios inclusos	UND	1.500		
5 - 0034517 - Jantar (tipo BUFFET com todos os utensílios disponíveis no local do evento) contendo: entrada fria (salada), 02 pratos quentes, sendo um filé e outro de camarão, massa ao molho branco, legumes, purê, arroz, sobremesa de doce caseiro de frutas regionais e refrigerante (dietético ou comum). por pessoa. utensílios inclusos	UND	800		

9. MEDIDAS ACAUTELADORAS

Consoante o artigo 45 da Lei Federal nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

10. CONTROLE DA EXECUÇÃO

A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal nº 8.666, de 1993.

O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital.

Santa Cruz/RN, 30 de novembro de 2023.

José Anchieta de Medeiros Costa
Secretário Municipal de Administração