



Estado do Rio de Janeiro
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS
Secretaria Municipal de Administração
Superintendência de Gestão de Suprimentos

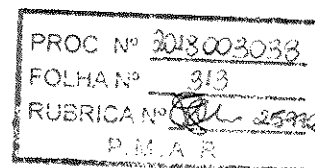
PROC. N° 2018003038

FL. N° 312

RUB. 3572

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA



TERMO DE REFERÊNCIA

1 – DO OBJETO

Pregão para formação de Ata de Registro de preços referente a um eventual fornecimento de diversos e diferenciados tipos de alimentação preparada, tais como, coffee break, buffets, coquetéis, lanches, refeição tipo “quentinha” e etc., para atendimento aos eventos da Secretaria de Desenvolvimento Social e promoção da Cidadania, e suas dependências.

2 – DA JUSTIFICATIVA

2.0.1 - O fornecimento dos diversos e diferenciados tipos de alimentação em tela, destinam-se à comemoração as datas alusivas aos eventos anuais pertencentes ao quadro da Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania e de seus equipamentos (Centro de Atenção a População em Situação de Rua, Casa Abrigo da Criança e do Adolescente, 07 CRAS, CREAS, Bolsa Família, e Secretaria Executiva de Esporte e Lazer e Secretaria Executiva de Assistência Social), bem como todas as demandas eventuais urgentes.

2.0.2 - O motivo para a presente contratação é o atendimento das necessidades de todos os equipamentos da Secretaria de Desenvolvimento Social envolvidas , por ocasião da realização de eventos como seminários, oficinas, cursos, solenidades, conferências, dentre outros. Tais eventos exigem o serviço de coffee break, buffet e alimentação em geral, uma vez que tratam-se de reuniões e treinamentos com extensos tempo contribuindo para o serviço e o aproveitamento dos participantes.

2.0.3 - A realização de certame licitatório para futura e eventual contratação visa a atender, quando necessário, aos participantes de eventos institucionais, conforme descrito nos itens acima, promovidas pela Secretaria de Desenvolvimento Social e suas dependências, onde a mesma constitui-se, além de uma necessidade, uma comodidade para atendimento de situações de última hora, em que, costumeiramente tem-se que enfrentar questões logísticas organizacionais e de suprimentos que um serviço supracitado mencionado, atende com mais agilidade, eficácia e correção.

3 – DO RECURSO ORÇAMENTÁRIO

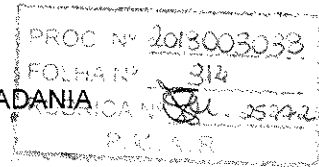
As despesas decorrentes desta aquisição correrão à conta da unidade orçamentária 2601-FMAS e natureza da despesa 339039.

4 – DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO
01	06	Serv.	Coffee break para 50 pessoas composto de: Bolo de laranja com calda açucarada, bolo de cenoura com calda de chocolate, pão de queijo, minipão francês, queijo prato fatiado, presunto fatiado, requeijão, suco: goiaba e pêssego refrigerados, achocolatado, café preto, leite, adoçante, açúcar, toalha de mesa, guardanapos, pratos e talheres descartáveis de material resistente e copos descartáveis de 200 ml.
02	04	Serv.	Coffee break para 100 pessoas composto de: Bolo de laranja com calda açucarada, bolo de cenoura com calda de chocolate, bolo de chocolate com calda, mini sonho, pão a metro recheado com maionese, peito de peru, queijo prato e salada de tomate e alface, bolo salgado de atum, mini cachorro quente forno, café preto, açúcar, adoçante, leite, sucos: goiaba e pêssego refrigerados, refrigerante de primeira linha: coca cola (10% diet) e guaraná (10 % diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml e garçom.



Estado do Rio de Janeiro
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA
Departamento Administrativo e Financeiro



03	04	Serv.	Coffee break para 150 pessoas composto de: Bolo de laranja com calda açucarada, bolo de cenoura com calda de chocolate, bolo de chocolate com calda, bolo de banana, mini sonho, pão de queijo, pão a metro recheado com maionese, peito de peru, queijo prato e salada de tomate e alface, bolo salgado de atum, mini cachorro quente de forno, torrada temperada, 2 tipos de pasta, café preto, açúcar, adoçante, sucos: goiaba e pêssego refrigerados, refrigerante de primeira linha: coca cola (10% diet) e guaraná (10 % diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml e garçom.
04	02	Serv.	Coffee break para 200 pessoas composto de: Bolo de laranja com calda açucarada, bolo de cenoura com calda de chocolate, bolo de chocolate com calda, bolo de banana, mini sonho, salada de fruta, pão de queijo, pão a metro recheado com maionese, peito de peru, queijo prato e salada de tomate e alface, bolo salgado de atum, empadinha de queijo, mini pastel de forno de frango, mini cachorro quente forno, café preto, açúcar, adoçante, sucos: goiaba e pêssego refrigerados, refrigerante de primeira linha: coca cola (10% diet) e guaraná (10 % diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml e garçom.
05	02	Serv.	Coffee break para 300 pessoas composto de: Bolo de laranja com calda açucarada, bolo de cenoura com calda de chocolate, bolo de chocolate com calda, bolo de banana, mini sonho, salada de fruta, iogurte morango, cereais, pão de queijo, pão a metro recheado com maionese, peito de peru, queijo prato e salada de tomate e alface, bolo salgado de atum, empadinha de queijo, mini pastel de forno de frango, mini cachorro quente forno, café preto, açúcar, adoçante, sucos: goiaba e pêssego refrigerados, refrigerante de primeira linha: coca cola (10% diet) e guaraná (10 % diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml e garçom.
06	01	Serv.	Coffee break para 800 pessoas composto de: Bolo de laranja com calda açucarada, bolo de cenoura com calda de chocolate, bolo de chocolate com calda, bolo de banana, mini sonho, salada de fruta, iogurte morango, cereais, pão de queijo, pão a metro recheado com maionese, peito de peru, queijo prato e salada de tomate e alface, bolo salgado de atum, empadinha de queijo, mini pastel de forno de frango, mini cachorro quente forno, café preto, açúcar, adoçante, sucos: goiaba,cajú, laranja, uva e pêssego refrigerados, refrigerante de primeira linha: cola e guaraná e água mineral, acondicionados no gelo, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml e garçom.
07	03	Serv.	Coquetel para 50 pessoas composto de: Salgadinho frito: coxinha, bolinha de queijo, risoles de camarão e carne, quibe, empadinha: de queijo e frango, quiche de queijo, bolo salgado de atum, barquete, enroladinho de bacon com ameixa, 2 tipos de salgado foleado, canudinho de camarão, salada de frutas, torta de limão, torta de maracujá, doce de abóbora com queijo minas, Brownie de chocolate, bomba de chocolate, café preto, açúcar, adoçante, suco: abacaxi, uva e pêssego refrigerados, coquetel de frutas sem álcool, refrigerante de 1ª linha coca cola (10% diet) e guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis e garçom.
08	02	Serv.	Coquetel para 100 pessoas composto de: Salgadinho frito: coxinha, bolinha de queijo, risoles de camarão e carne, quibe, empadinha: de queijo e frango, quiche de queijo, bolo salgado de atum, barquete, enroladinho de bacon com ameixa, 2 tipos de salgado foleado, canudinho de camarão, salada de frutas, torta de limão, torta de maracujá, doce de abóbora com queijo minas, Browne de chocolate, bomba de chocolate, café preto, açúcar, adoçante, suco: abacaxi,



Estado do Rio de Janeiro

MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA

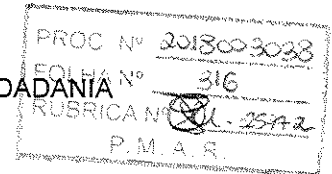
Departamento Administrativo e Financeiro

PROC Nº	2013 00 3036
FOLHA Nº	315
RUBRICA Nº	2572
P. M. A. R.	

			uva e pêssego refrigerados, coquetel de frutas sem álcool, refrigerante de 1ª linha coca cola (10% diet) e guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis e garçom.
09	03	Serv.	Coquetel para 200 pessoas composto de: Salgadinho frito: coxinha, bolinha de queijo, risoles de camarão e carne, quibe, empadinha: de queijo e frango, quiche de queijo, bolo salgado de atum, barquete, enroladinho de bacon com ameixa, 2 tipos de salgado foleado, canudinho de camarão, salada de frutas, torta de limão, torta de maracujá, doce de abóbora com queijo minas, Browne de chocolate, bomba de chocolate, café preto, açúcar, adoçante, suco: abacaxi, uva e pêssego refrigerados, coquetel de frutas sem álcool, refrigerante de 1ª linha coca cola (10% diet) e guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis e garçom.
10	02	Serv.	Coffee break típico para 50 pessoas: Bolo de fubá, bolo de banana com canela, bolo de aipim, doce de abóbora, canjica, biscoito de maisena, bolacha salgada, minibroa de milho, pão de forma, aipim cozido com manteiga, cachorro quente de forno, curau embalado individualmente, queijo minas fatiado, requeijão, manteiga, melancia fatiada, mamão fatiado, iogurte morango, leite achocolatado, café preto, leite, açúcar, adoçante, suco: goiaba e pêssego refrigerados, refrigerante de 1ª linha refrigerante: coca cola (10% diet) e guaraná (10 % diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml e garçom.
11	03	Serv.	Coffee break típico para 100 pessoas: Bolo de fubá, bolo de banana com canela, bolo de aipim, doce de abóbora, canjica, biscoito de maisena, bolacha salgada, minibroa de milho, pão de forma, aipim cozido com manteiga, cachorro quente de forno, curau embalado individualmente, queijo minas fatiado, requeijão, manteiga, melancia fatiada, mamão fatiado, iogurte morango, leite achocolatado, café preto, leite, açúcar, adoçante, suco: goiaba e pêssego refrigerados, refrigerante de 1ª linha refrigerante: coca cola (10% diet) e guaraná (10 % diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml e garçom.
12	02	Serv	Coffee break típico para 200 pessoas: Bolo de fubá, bolo de banana com canela, bolo de aipim, doce de abóbora, canjica, biscoito de maisena, bolacha salgada, minibroa de milho, pão de forma, aipim cozido com manteiga, cachorro quente de forno, curau embalado individualmente, queijo minas fatiado, requeijão, manteiga, melancia fatiada, mamão fatiado, iogurte morango, leite achocolatado, café preto, leite, açúcar, adoçante, suco: goiaba e pêssego refrigerados, refrigerante de 1ª linha refrigerante: coca cola (10% diet) e guaraná (10 % diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml e garçom.
13	02	Serv.	Coffee break típico para 300 pessoas: Bolo de fubá, bolo de banana com canela, bolo de aipim, doce de abóbora, canjica, biscoito de maisena, bolacha salgada, minibroa de milho, pão de forma, aipim cozido com manteiga, cachorro quente de forno, curau embalado individualmente, queijo minas fatiado, requeijão, manteiga, melancia fatiada, mamão fatiado, iogurte morango, leite achocolatado, café preto, leite, açúcar, adoçante, suco: goiaba e pêssego refrigerados, refrigerante de 1ª linha refrigerante: coca cola (10% diet) e guaraná (10 % diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml e garçom.
14	04	Serv.	Buffet almoço para 100 pessoas: Arroz branco, feijão-carioca, frango assado,



Estado do Rio de Janeiro
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA
Departamento Administrativo e Financeiro



			carne assada, farofa, purê de batata, salada de macarrão, 5 tipos de salada, salada de fruta, mousse de maracujá refrigerado, café preto, açúcar, adoçante, suco de goiaba e pêssego, refrigerante de 1ª linha refrigerante de primeira linha: coca cola (10% diet) e guaraná (10 % diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalha de mesa: buffet e convidados, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml, prato e garfo de refeição descartável resistente, cambuca e colher de sobremesa descartável e garçom.
15	02	Serv.	Buffet almoço para 150 pessoas: Arroz branco, feijão-carioca, frango assado, carne assada, farofa, purê de batata, salada de macarrão, 5 tipos de salada, salada de fruta, mousse de maracujá, café preto, açúcar, adoçante, suco de goiaba e pêssego refrigerado, refrigerante de 1ª linha refrigerante de primeira linha: coca cola (10% diet) e guaraná (10 % diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalhas de mesa: buffet e convidados, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml, prato e garfo de refeição descartável resistente, cambuca e colher de sobremesa descartável ps e garçom.
16	02	Serv.	Buffet almoço para 300 pessoas: Risoto de frango, batata palha, salada de macarrão, salada de legumes e verduras, salada fruta, mousse de maracujá acondicionado em recipiente individual, café preto, açúcar, adoçante, suco de uva e maracujá refrigerado, refrigerante de primeira linha: coca cola (10 % diet), guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalhas de mesa: buffet e convidados, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml, pratos e talheres para refeição resistente, cambuca e colher de sobremesa descartável e garçom.
17	04	Serv.	Buffet almoço para 300 pessoas Strogonoff de Frango, arroz branco, batata palha, salada de legumes e verduras, pavê de chocolate preto e branco, pudim de leite, melancia fatiada, café preto, açúcar, adoçante, suco de goiaba e uva refrigerado, refrigerante de primeira linha: coca cola (10 % diet), guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalhas de mesa: buffet e convidados, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml, pratos e talheres para refeição resistente, cambuca e colher de sobremesa descartável e garçom.
18	02	Serv	Buffet almoço de natal para 200 pessoas: Arroz à grega, chester assado, carne assada, salpicão, farofa, salada verde, salada de frutas, banana flambada, pavê de pêssego, rabanada, bolo confeitado com dois recheios, café preto, açúcar, adoçante, suco: goiaba e uva refrigerados, refrigerante de primeira linha: coca cola (10 % diet), guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalhas de mesa: buffet e refeição, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml, pratos e talheres para refeição resistente, cambuca e colher de sobremesa descartável e garçom.
19	01	Serv.	Buffet feijoada para 200 pessoas: Feijão preto composto por 7 tipos de carnes e salgados, arroz branco, couve à mineira, farofa, laranja descascada, salada de frutas, doce de abóbora, café preto, açúcar, adoçante, suco: maracujá e uva refrigerados, refrigerante de primeira linha: coca cola (10 % diet), guaraná (10% diet) e água mineral, acondicionados no gelo, toalhas de mesa: buffet e convidados, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml, pratos e talheres para refeição resistente, cambuca e colher de sobremesa descartável e garçom.
20	08	Serv.	Buffet para Festa na Roça para 200 pessoas: caldo de pinto; caldo verde; cachorro-quente (pão, salsicha e molho embalados individualmente); milho verde cozido; bolo salgado; salsichão assado; canjica; bolo de fubá cremoso; bolo de aipim; bolo de cenoura com calda de chocolate; bolo de laranja com

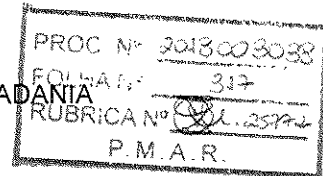


Estado do Rio de Janeiro

MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA

Departamento Administrativo e Financeiro



			calda; cuscuz; paçoca caseira; pé de moleque caseiro; cocada; curau acondicionado em recipiente individual; chocolate quente; refrigerante de primeira qualidade: coca cola (10% diet) e guaraná (10% diet), acondicionados no gelo; toalhas de mesa; guardanapos; copos descartáveis de 200 ml; pratos; recipientes descartáveis para o caldo; talheres descartáveis; garçom.
21	15	Serv.	Buffet festa para 100 pessoas: Bolo com dois recheios e confeitado, cachorro quente: pão, salsicha e molho (tomate, cebola e pimentão) embalados individualmente e refrigerante guaraná segunda linha, acondicionadas no gelo, toalha de mesa, guardanapos e copos descartáveis de 200 ml.
22	12	Serv.	Buffet festa para 200 pessoas: Bolo com dois recheios e confeitado, cachorro quente: pão, salsicha e molho (tomate, cebola e pimentão) embalados individualmente e refrigerante guaraná segunda linha, acondicionados no gelo, toalha de mesa, guardanapos e copos descartáveis de 200 ml.
23	2.000	Unid.	Cachorro quente: pão, salsicha e molho (cebola, tomate e pimentão) embalados individualmente
24	2.770	Unid.	Refeição: Arroz branco, feijão pardo, carne assada, purê de batata e salada verde embalada individualmente marmitta térmica, refrigerante lata de 310 ml, 1 tipo de fruta, guardanapo, canudo, garfo e faca resistente descartável.
25	2.770	Unid.	Refeição: Risoto só com frango. Embalada em marmitta térmica com garfo e faca descartável e resistente, canudo, um suco de frutas em caixa tetra pak, mínimo 200ml ou copo de guaraná natural ou sabores diversos, mínimo 285 ml.
26	3.000	Kit	Kits lanche I: Enrolado de queijo com presunto assado 140 g, pastel de forno de frango 140 g, miniempadão de frango embalado em recipiente térmico descartável, 2 tipos de fruta, barrinha de cereal 72 g 5 sabores, refrigerante lata de 350 ml 1ª linha coca cola (10% diet) e guaraná (10 %) diet, copo de água mineral 210 ml acondicionados no gelo, guardanapo, canudo, talher descartável e resistente.
27	3.000	Kit	Kits lanche II: Sanduíche frio, pão de forma sem casca com queijo prato, presunto e manteiga embalado individualmente, biscoito doce recheado 48 g 2 sabores, barrinha de cereal 72 g 5 sabores, 1 tipo de fruta e suco de caixa treta pack 200 ml 5 sabores.
28	10.000	Kit	Kits lanche III: biscoito wafer 40 g ou recheado 36 g, nos sabores: chocolate, morango, baunilha e suco em caixa ou copo, sabores de uva, laranja, guaraná natural e açaí de 285 ml.
29	15	Serv.	Fornecimento de bolo para 100 pessoas composto de: Bolo de corte confeccionado com cobertura branca e dois recheios. Refrigerante de primeira linha: sabor cola (10% diet) e guaraná (10 % diet), acondicionados no gelo, guardanapos e copos descartáveis de 200 ml.
30	15	Serv.	Fornecimento de bolo para 200 pessoas composto de: Bolo de corte confeccionado com cobertura branca e dois recheios. Refrigerante de primeira linha: sabor cola (10% diet) e guaraná (10 % diet), acondicionados no gelo, guardanapos e copos descartáveis de 200 ml.
31	07	Serv.	Fornecimento de bolo para 300 pessoas composto de: Bolo de corte confeccionado com cobertura branca e dois recheios. Refrigerante de primeira



			linha: sabor cola (10% diet) e guaraná (10 % diet), acondicionados no gelo, guardanapos e copos descartáveis de 200 ml.
32	06	Serv.	Fornecimento de bolo para 400 pessoas composto de: Bolo de corte confeccionado com cobertura branca e dois recheios. Refrigerante de primeira linha: sabor cola (10% diet) e guaraná (10 % diet), acondicionados no gelo, guardanapos e copos descartáveis de 200 ml.
33	08	Serv.	Fornecimento de bolo para 100 pessoas composto de: Bolo de corte sabor chocolate confeitado e 2 recheios. Refrigerante de primeira linha: sabor cola (10% diet) e guaraná (10 % diet), acondicionados no gelo, guardanapos e copos descartáveis de 200 ml.
34	10	Serv.	Fornecimento de bolo para 200 pessoas composto de: Bolo de corte sabor chocolate confeitado e 2 recheios. Refrigerante de primeira linha: sabor cola (10% diet) e guaraná (10 % diet), acondicionados no gelo, guardanapos e copos descartáveis de 200 ml.
35	07	Serv.	Fornecimento de bolo para 300 pessoas composto de: Bolo de corte sabor chocolate confeitado e 2 recheios. Refrigerante de primeira linha: sabor cola (10% diet) e guaraná (10 % diet), acondicionados no gelo, guardanapos e copos descartáveis de 200 ml.

5 – DA PROPOSTA

O prazo de validade será de **12 (doze) meses**, contados da data de entrega da proposta.

6 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

A **Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania** emitirá Ordem de Serviço, juntamente com a Nota de Empenho, com **05 (cinco) dias corridos**, antecedentes a data de cada evento que será realizado pela Secretaria de Desenvolvimento Social, mencionando o local, data e horário da entrega do(s) itens(s).

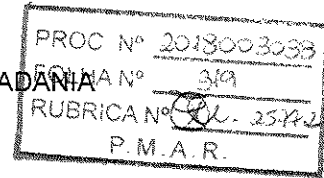
6.0.1 – Os gêneros alimentícios relacionados neste Termo que não se encontrarem de acordo com o estabelecido, e impróprios para consumo, serão devolvidos e será determinado, junto a **Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania**, um prazo mínimo de horas para troca dos mesmos, respeitando a data e a hora do evento.

6.0.2- O aceite dos serviços pelo setor competente da Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, não exclui a responsabilidade do fornecedor por vícios de qualidade ou técnicos ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste Edital e verificadas posteriormente;

6.0.3 - A entrega dos materiais e a realização dos serviços serão efetuadas no local de realização dos Eventos indicados pela Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, em datas a definir, em até 05 (cinco) dias de antecedência ao início dos mesmos, no caso de almoço, coffe break, coquetel, deverá a equipe estar uniformizada e preparada para a realização do evento, nos termos deste.

6.0.4 - A responsabilidade pelo recebimento dos serviços, materiais e equipamentos associados ficará a cargo de um funcionário designado pelo órgão, para efeito de posterior verificação da conformidade do serviço prestado com a especificação.

6.0.5 - Definitivamente, ao final do evento, momento no qual o responsável gestor do Contrato deverá proceder à avaliação de desempenho e posteriormente o atesto da nota fiscal.



6.0.6 - O recebimento, provisório ou definitivo, não exclui a responsabilidade do FORNECEDOR BENEFICIÁRIO pelos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho dos bens fornecidos, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos.

6.0.7 - As partes devem cumprir as cláusulas avençadas neste termo, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7 – DA CONTRATADA

7.0.1 - A prestação do serviço objeto da presente licitação, atenderá as seguintes exigências:

7.0.2 - Respeitar o prazo de execução do serviço, bem como, cumprir todas as demais exigências impostas neste Termo.

7.0.3 - Responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a Terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo durante a prestação do serviço, respondendo por si e por seus sucessores.

7.0.4 - Garantir a integridade física do evento;

7.0.5 - Intervir sempre que necessário, visando evitar formação de filas ou aglomerações;

7.0.6 - Organizar e cumprir com todos os itens relacionados neste Termo;

7.0.7 - Zelar pelos bens que forem colocados a sua disposição ;

7.0.8 – Servir os convidados e autoridades adequadamente, de forma organizada;

7.0.9 - Uso de Uniforme adequados para os garçons;

7.0.10 - Organizar e ornamentar o espaço para o evento, com as decorações apropriadas, mantendo zelo e respeitando o tema do mesmo;

7.0.11 - A vencedora obriga-se a confeccionar e fornecer os alimentos, instalar, ornamentar e decorar o ambiente, e os mesmos deverão estar definitivamente **prontos para realização do evento**, no local e data do mesmo que será informado na **Ordem de Serviço**.

7.0.12 – Os alimentos deverão ser de boa qualidade e preparados adequadamente para consumo ao público, necessitando de manuseio e preparo com cautela, tendo uma preocupação higiênica sobre os mesmos, respeitando a validade para consumo, e utilizando as normas do(s) Órgão(s) competente(s) em seu preparo;

7.0.13 - Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os custos/encargos para a prestação do serviço, entre outros, carregadores, alimentação da equipe, transporte, hospedagem e outros se necessários que ficarão sob responsabilidade da contratada, não cabendo a mesmas reclamações ou alegações de que algum componente foi omitido ou algum empecilho não considerado.

7.0.14 - É responsabilidade do FORNECEDOR providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços pelo Fornecedor;

7.0.15 - Quando solicitado o fornecimento, a empresa beneficiária deverá providenciar as refeições de acordo com os tipos de cardápio discriminados pelo órgão na ata de registro de preços.



7.0.16 - Eventualmente, mediante prévio acordo com a Empresa, poderá haver modificação dos itens componentes dos cardápios especificado, desde que mantida a equivalência no que se refere à quantidade, qualidade e preço proposto para cada tipo de serviço.

7.0.17 - Quando o órgão solicitar qualquer serviço, objeto deste, a Empresa vencedora deverá se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já estão incluídas no preço de serviço:

7.0.18 - Disponibilização de serviço de garçom, gerente de buffet, mesas e cadeiras, para o fornecimento de cafés da manhã, almoços, jantares, coffee break, lanches, coquetéis e demais, ao que for necessário.

7.0.19 - Disponibilização, proporcional ao número de participantes, de bandejas de inox ou prata, travessas, jarras térmicas, louças, copos de vidro ou acrílico, descartável em geral, toalha de tecido, talheres de metal e guardanapos de papel de primeira qualidade, guardanapos de tecido de material designado pela Gestora do Contrato, açúcar, adoçante, gelo de água filtrada ou mineral e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços.

Diligenciar para que o(s) objeto(s) a ser(em) fornecido(s) seja(m) servido(s) nos horários estabelecidos pelo órgão contratante e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio;

7.0.20 - Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do objeto licitado, que referentemente aos alimentos deverá ocorrer em carro fechado;

7.0.21 - Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular em todos os eventos;

7.0.22 - Atender com presteza às solicitações da Secretaria de Desenvolvimento Social;

7.0.23 - O LICITANTE VENCEDOR deverá diligenciar para que as alimentações solicitadas sejam servidas nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento;

7.0.24 - O LICITANTE VENCEDOR será responsável pelo recolhimento de todo material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados a Administração Pública.

7.0.25 - Quando da interação do LICITANTE VENCEDOR com a Administração Pública ocorrer fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá mesmo comunicar a Secretaria de Desenvolvimento Social, em tempo hábil, por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada;

7.0.26 - O LICITANTE VENCEDOR também deverá:

a) ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como: salários; encargos previdenciários; seguros contra acidente; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vales-refeição; vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas em Lei;

b) assumir responsabilidade por todos os encargos e obrigações trabalhistas, vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a Contratante;

c) assumir as responsabilidades por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências da Contratante;

d) assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;



PROC Nº	2018005038
FOLHA Nº	304
RUBRICA Nº	OL. 2572
P.M.A.R.	

e) manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da Contratante, porém sem qualquer vínculo empregatício;

f) manter, ainda, os seus empregados devidamente identificados por crachás, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer deles cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares da Contratante ou ao interesse do serviço público;

g) arcar com despesas decorrentes de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados na execução dos serviços contratados;

h) a inadimplência da Contratada, com referência aos encargos estabelecidos nas alíneas a, b, c e d não transfere à Contratante a responsabilidade pelos seus pagamentos, nem poderá onerar o objeto contratado;

i) providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na prestação dos serviços.

7.0.27 Ao LICITANTE VENCEDOR é vedado, na execução do serviço de qualquer dos eventos contratados, fornecer bebidas alcoólicas.

8 – DO CONTRATANTE

8.0.1 – Promover o acompanhamento e fiscalização durante o fornecimento do objeto contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas da CONTRATADA.

8.0.2 – Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado neste Termo.

8.0.3 – Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com as condições de preços e prazos estabelecidos neste Termo.

8.0.4 – Expedir a Ordem de Fornecimento por qualquer meio de comunicação que possibilite a comprovação do respectivo recebimento por parte da CONTRATADA.

8.0.5 – Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA para o fiel cumprimento das obrigações.

8.0.6 – Notificar a CONTRATADA, caso constate que as características básicas não correspondem às exigências do presente Termo, que providenciará a substituição, no prazo de 2 (duas) horas, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

9 – DA FISCALIZAÇÃO

O acompanhamento e a fiscalização da contratação, caberá ao servidor designado pela Secretária de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, que determinará o que for necessário para regularização de faltas, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93 e, sua falta ou impedimento, pelo seu substituto.

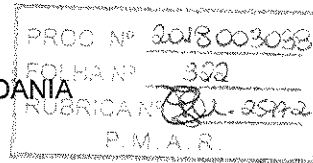
10 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Não poderão participar, direta ou indiretamente, da licitação ou do fornecimento, os interessados:

l) cuja falência tenha sido decretada, ou deferida a recuperação judicial, ou homologado o plano de recuperação extrajudicial, bem como, tenha concordata concedida, em concurso de credores, em dissolução, em processo de liquidação e em consórcios ou associações de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;



Estado do Rio de Janeiro
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA
Departamento Administrativo e Financeiro




- II) suspensos temporariamente de participação em licitação e impedidos de contratar com a Administração, nos termos do artigo 87, inciso III, da Lei nº 8.666/93;
- III) declarados inidôneos para licitar ou contratar com qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei nº 8.666/93;
- IV) cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto deste procedimento licitatório;
- V) que se encontrem enquadrados nas vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei nº 8.666/93;

Para efeito deste Projeto BásTermo de referência, e ainda, em se tratando de Serviços de Alimentação, devem ser consideradas algumas definições importantes na elaboração das propostas, tais como:


1. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária: entidade integrante da Administração Pública Federal indireta, submetida a regime autárquico especial e vinculada ao Ministério da Saúde, com a finalidade de promover a proteção da saúde da população por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados e com sede no Distrito Federal;
2. BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênicosanitárias do alimento preparado.
3. CARTILHA SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÕES: Cartilha criada pela ANVISA com base nas regras estabelecidas na RDC nº 216/04, voltada aos serviços de alimentação, como padarias, cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissárias, cozinhas industriais e cozinhas institucionais

Angra dos Reis _____ de _____ de 20____.


3484

Carimbo e assinatura do responsável

Aprovo, em _____ de _____ de 20____.



Carimbo e assinatura do(a) Secretário(a)
Jorge Eduardo de Brito Rabna
Secretário de Desenvolvimento
Social e Promoção da Cidadania
Mat. 25852