

TERMO DE REFERÊNCIA**1 – OBJETO**

Contratação de empresa especializada em fornecimento de buffet (coffee breaks), em número estimado de 1.500 (hum mil e quinhentos) comensais, pelo período de 120 (cento e vinte) dias, para eventos institucionais organizados pela Subsecretaria de Gente e Gestão Compartilhada da estrutura da Secretaria Municipal de Fazenda e Planejamento.

2 – JUSTIFICATIVA

A presente contratação visa padronizar e centralizar a aquisição dos serviços especificados no objeto deste termo, para atendimento dos cursos in company – “Curso - Como elaborar o estudo técnico preliminar e o termo de referência para compras e serviços de acordo com os regimes da Lei nº 8.666/1993 e da Lei nº 14.133/2021” e “Curso – O que mudou com a nova Lei de Licitações?” - reduzindo os custos e contribuindo para a otimização dos recursos disponíveis da Secretaria Municipal de Fazenda e Planejamento - SMFP.

3 – FUNDAMENTO LEGAL

3.1. A contratação se dará na modalidade de Dispensa Eletrônica nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

4 – ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços deverão abranger o fornecimento de coffee break, conforme cardápio especificado abaixo:

ESPECIFICAÇÕES	CARDÁPIO
Água mineral sem gás	Sim
Café	Sim
Chá	Sim
Refrigerante comum e diet	Sim
Suco	1 tipo
Salgados de forno salgado	1 tipo
Salgados fritos	1 tipo
Pão de queijo	Sim
Bolos	1 tipo
Biscoitos doces	1 tipo
Biscoitos Salgados	1 tipo

4.1. SALGADOS DE FORNO

- Mini folheados;
- Mini croissant;
- Esfihas;
- Mini empadinhas;
- Mini quiches
- Doguinho
- Pasteis de forno.

Sabores – carne, carne-seca, frango, frango c/ catupiry, azeitona c/ catupiry, 4 queijos, misto, alho poró, tomate seco, camarão, bacalhau, calabresa, ricota c/ brócolis, palmito, queijo c/ cebola, chocolate, banana, Romeu e Julieta, limão, coco, morango, maracujá ou damasco.

4.2. SALGADOS FRITOS:

- Coxinha de frango
- Kibe com ou sem sabor
- Bolinha de queijo ou catupiry
- Bolinho de bacalhau
- Risole - frango / carne / camarão / misto / palmito
- Ovinho de codorna empanado
- Camarão empanado
- Croquete – carne / frango / camarão / presunto / queijo c/ milho / bacalhau
- Bolinho de aipim. – Carne-seca, queijo ou carne.

4.3. SUCOS

- Sabores: Caju, goiaba, maracujá, manga, abacaxi, acerola, pêssego, laranja, limão, uva ou qualquer outra fruta da época.

4.4. BISCOITOS

- Leite
- Amanteigado doce
- Araruta
- Amanteigado salgado
- Drink
- Cream cracker
- Coquetel

4.5. BOLOS

- Chocolate, formigueiro, laranja, milho, cenoura, banana, coco, limão, maracujá, baunilha, aipim c/ coco ou maçã.

4.6. BEBIDAS

- Água mineral sem gás
- Café
- Chá – preto, maçã c/ canela, camomila, erva doce, laranja ou hortelã.
- Refrigerante comum e diet
- Adoçante e açúcar

5 – OBSERVAÇÕES:

5.1. Todos os alimentos deverão estar diariamente frescos, de boa qualidade e com a temperatura adequada para cada especificação. Os sucos poderão ser frescos ou industrializados sendo que, deverão ser identificados e fornecidos em suqueiras ou em jarra de vidro / inox.

5.2. As especificações e sabores dos alimentos poderão ter alterações mediante acordo da CONTRATANTE e CONTRATADA.

5.3. A Empresa adjudicatária deverá fornecer material descartável de polipropeno, livre de bisfenol A ou BPA, 100% reciclável, tais como: copos descartáveis, guardanapos, talheres plásticos, etc; Mesa com toalha limpa; copeiros para atendimento; transporte de pessoal; materiais; equipamentos e toda infraestrutura necessária a critério da CONTRATANTE.

5.4. A Empresa CONTRATADA deverá fornecer, quando solicitada, *mesa de apoio* que deverá permanecer no local; com café, água mineral, descartáveis (copos, guardanapos e colheres de café), açúcar e adoçante pelo tempo necessário para todos os participantes do evento.

5.5. A duração de cada serviço poderá ser de até 2 (duas) horas, sem contar o tempo de locomoção e montagem.

5.6. O prazo de execução do serviço será de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de recebimento da nota de empenho.

5.7. A SMFP solicitará o serviço com pelo menos dois dias úteis de antecedência;

5.8. A empresa deverá realizar os serviços em dia, local, hora e nº de comensais determinados pela SMFP, inclusive com prestação de serviços à noite a aos sábados, se necessário.

5.9. O serviço de montagem deverá estar pronto com quinze minutos de antecedência do horário de início de atividade.

5.10. Os serviços recusados deverão ser refeitos no prazo de uma hora.

5.11. A CONTRATANTE fornecerá o cardápio para cada evento que deverá ser respeitado, sem que a CONTRATADA **já** possa alterá-lo sem autorização prévia.

5.12. A CONTRATADA deverá sempre repor qualquer alimento e/ou bebida quando necessário durante o evento.

5.13. A empresa participante deverá comprovar aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação mediante apresentação de certidão(ões) ou atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

5.14. Considera-se pertinente e compatível com o objeto da licitação, atestado ou certidão que demonstre que a empresa prestou serviços de realização de evento com buffet tipo coffee break para, no mínimo, 60 (sessenta pessoas).

6 – DO QUANTITATIVO E ESPECIFICAÇÕES DA CONTRATAÇÃO

ESTIMATIVA DO ÓRGÃO	
Cardápio – item 4 deste Termo de Referência	1500 comensais
TOTAL	1.500 comensais

MÊS	DIA	HORÁRIO	CURSO IN COMPANY	COFFEE BREAK MANHÃ	COFFE BREAK TARDE	QUANTIDADE DE PARTICIPANTES
SETEMBRO	20/09/2023	08:30h às 18:00h	CURSO – COMO ELABORAR O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E O TERMO DE REFERÊNCIA PARA COMPRAS E SERVIÇOS DE ACORDO COM OS REGIMES DA LEI Nº 8.666/1993 E DA LEI Nº 14.133/2021	07:30h	16:00h	125 - MANHA 125 - TARDE
	21/09/2023	08:30h às 18:00h		07:30h	16:00h	125 - MANHA 125 - TARDE
	22/09/2023	08:30h às 18:00h		07:30h	16:00h	125 - MANHA 125 - TARDE
OUTUBRO	04/10/2023	08:30h às 18:00h	CURSO – O QUE MUDOU COM A NOVA LEI DE LICITAÇÕES	07:30h	16:00h	125 - MANHA 125 - TARDE
	05/10/2023	08:30h às 18:00h		07:30h	16:00h	125 - MANHA 125 - TARDE
	06/10/2023	08:30h às 18:00h		07:30h	16:00h	125 - MANHA 125 - TARDE
QUANTIDADE TOTAL DE PARTICIPANTES						1.500
VALOR UNITÁRIO DA CONTRATAÇÃO (POR PESSOA)						R\$ 25,00
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO						R\$ 37.500,00

Local de realização dos eventos: Universidade Estácio – Campus Maracanã – Rua Moraes e Silva nº 40 – Rio de Janeiro.

7 – VIGÊNCIA

A presente contratação terá vigência de 120 (cento e vinte) dias, contados da data de recebimento da nota de empenho, podendo ser prorrogado por igual período, nos termos do artigo 107, da Lei n.º 14.133/2021.

8 – PAGAMENTO

O pagamento será efetuado à CONTRATADA, mediante apresentação de Requerimento, Nota Fiscal, Fatura ou Duplicata, devidamente atestados pelo setor competente, devendo efetivar-se no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data da apresentação, através de crédito em conta bancária do fornecedor cadastrado junto à Superintendência Executiva do Tesouro Municipal.

9 – DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

A fiscalização da prestação dos serviços será exercida pela SMFP através de servidores previamente designados, conforme dispõe o art. 117, da Lei nº 14.133/2021.

10 – RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

10.1. A Contratada será responsável, na forma do serviço, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, fiscais, sociais, tributárias, previdenciárias e trabalhistas, por todas as despesas decorrentes de eventuais trabalhos noturnos, e por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza que, a qualquer título, causar à SMFP ou a terceiros, em especial concessionários de serviços públicos, decorrentes da execução do objeto desta contratação, respondendo por si e por seus sucessores.

10.2. Cumprir suas obrigações, de forma que os serviços sejam realizados dentro dos prazos;

10.3. Não transferir a outrem os compromissos assumidos, no todo ou em parte, sem prévia e expressa anuência da Contratante;

10.4. Indenizar a Contratante por danos e prejuízos, materiais ou morais, que esta possa sofrer, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da execução do serviço;

10.5. Substituir, sempre que exigido, independentemente de justificativa por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à execução dos serviços;

10.6. Manter, durante a execução da contratação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no presente instrumento, em compatibilidade com as obrigações assumidas;

10.7. Apresentar, para aprovação da Contratante, relação de cardápios, materiais (louças, toalhas, etc) e de profissionais que irão realizar os serviços.

10.8. Responsabilizar-se pela retirada e entrega dos alimentos, diariamente, na realização dos eventos.

11 – RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

11.1. Proporcionar as facilidades necessárias para que a Contratada possa desempenhar seus serviços, dentro das normas da contratação;

11.2. Comunicar à Contratada as irregularidades detectadas na execução dos serviços e fixar prazo para sua correção;

11.3. Acompanhar e atestar a execução dos trabalhos objeto da contratação;

11.4. Proceder, nos prazos definidos, os pagamentos à Contratada.

11.5. Designar, no mínimo, dois servidores para acompanhar e fiscalizar os serviços objeto deste instrumento.

12 – PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

A presente despesa correrá a conta do Programa de Trabalho 1401.04.122.0389.2169, Natureza de Despesa 33903911 do orçamento vigente.

13 – ESTIMATIVA DE VALOR

O valor total estimado da contratação é de R\$ 37.500,00 (trinta e sete mil e quinhentos reais).

Rio de Janeiro, 04 de setembro de 2023

JANICE JESUS DE LEMOS
COORDENADORA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
FP/SUBEX/SUPTG/CIL
Matrícula n.º 11/177.281-3

MODELO DE PROPOSTA

Nome do Órgão: SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA E PLANEJAMENTO				Dispensa Eletrônica nº ____/2023		CNPJ:	
Razão Social:					E-mail:		
Endereço:					Tel.:		Fax:
Banco:		Agência:			Conta Corrente:		
Item	Código de Material	Descrição Detalhada	U/C	Quant.	Preço Unitário	Preço Total	
1	2201750001	Buffet, serviços de coffee break, cardápio conforme Termo de Referência	comensais	1500			
Valor Total por Extenso:							
Declaramos inteira submissão aos termos desta proposta, do Termo de Referência e à Legislação em vigor. Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2023. _____ Representante Legal (nome por extenso) Cargo: CPF:							

Prazo de Execução: 120 (cento e vinte) dias**Local da Execução:** Conforme Termo de Referência.**Validade da Proposta:** 60 (sessenta) dias.

Obs. 1: A empresa adjudicatária deverá executar o(s) serviço(s) de acordo com o estabelecido na Legislação específica vigente e no Código de Defesa do Consumidor .

Obs. 2 : A execução do serviço será aceita provisoriamente no local de execução e, após conferência e verificação de sua conformidade, será o mesmo aceito definitivamente.

Observação 3 : Todas as folhas da Proposta deverão ser rubricadas pelo representante legal.