

INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo Administrativo Eletrônico Nº 737/2023

A Fundação UNIRG, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação, em obediência ao disposto no art. 5º do Decreto Federal nº 7.892/2013, na competência de Órgão Gerenciador, registra sua Intenção de Registro de Preços no âmbito municipal, para futura, eventual e parcelada a **CONTRATAÇÃO DE PRESTADORA DE SERVIÇOS, ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COFFEE BREAK, BUFFET E FORNECIMENTO DE LANCHES DIVERSOS**, para realização dos eventos internos da Fundação e Universidade de Gurupi – UnirG, ao Campus de Paraíso do Tocantins, mediante realização de licitação pública na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL, TIPO MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme condições, especificações e quantitativos a seguir elencados:

1. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS E DOS QUANTITATIVOS ESTIMADOS

LOTE 01 - FORNECIMENTO DE LANCHE - PADRÃO I				
Item	Cód.	Especificação	Unidade	Quant
01	2232	<p>Cardápio: Salgado assado, com recheio de presunto, queijo e tomate, ou com recheio de frango, ou com recheio de carne, peso mínimo de 150gr, conforme quantidade solicitada.</p> <p>Bebidas: Refrigerante normal e diet em lata 350 ml; (sabor cola, laranja e guaraná) e/ou suco caixinha 200 ml.</p> <p>Materiais: guardanapos, canudos descartáveis e bandejas para servir, suficientes para a quantidade solicitada. Acondicionados em caixas térmicas dentro dos padrões de higiene e temperatura ideal para conservação.</p>	PESSOA	300
LOTE 02 - FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK - PADRÃO II				
Item	Cód.	Especificação	Unidade	Quant
02	2233	<p>Cardápio: <i>Empada, pastel, coxinha, croquete, quibe, pastel frito, bolinho de queijo, pão de queijo.</i></p> <p><i>Frutas: mamão, melancia, abacaxi, melão, maçã, banana.</i></p> <p>Bebidas: <i>Refrigerante normal e diet sabor: cola, laranja e guaraná; sucos sabores variados (03 no mínimo); leite e café.</i></p> <p>Serviço de Buffet: <i>material (copos de vidro, xícaras, jarras, garrafa térmica, bandejas, guardanapos, mesa, toalha de mesa) e pessoal para organização.</i></p>	PESSOA	2000
LOTE 03 - FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK - PADRÃO III				
Item	Cód.	Especificação	Unidade	Quant
03	2234	<p>Cardápio: Torta de frango; empada; pastel de milho; coxinha; croquete; pastel frito de carne; bolinho de queijo com presunto; quibe; pão de queijo; pãezinhos e torradas.</p> <p>Frios: Presunto; requeijão cremoso, salaminho, queijos (minas, mussarela), ovos de codorna; patês (02 tipos); geleias: (02 sabores); frutas da época (04 tipos cortadas quando necessário), salada de frutas, leite condensado.</p> <p>Diversos: 2 sabores de tortas doces</p> <p>Bebidas: sucos: sabores variados (03 no mínimo); refrigerante: normal e diet: sabor cola, laranja e guaraná, limão; café, leite; iogurte sabor</p>	PESSOA	1000

		<p>morango.</p> <p>Serviço de Buffet: Material completo necessário atendendo as variações para café da manhã, lanche ou cocktail à noite com 1 a 3 pontos para servir (taças de vidro, jarras, travessas, pratos e conjunto de sobremesa em porcelana; talheres; guardanapos, mesa grande forrada com toalha grande até o chão para montar o <i>buffet</i>, 01 arranjo pequeno de flores de mesa em cada mesa de convidados e <i>buffet</i>), pessoal para organização e garçons.</p>		
LOTE 04 - FORNECIMENTO BUFFET PARA JANTAR OU ALMOÇO - PADRÃO IV				
Item	Cód.	Especificação	Unidade	Quant
04	2231	<p>ENTRADA</p> <p>Frios: queijos: minas, mussarela, prato, presunto; salaminho, ovos de codorna, azeitonas pretas e verdes, palmito, patês (02 tipos, kibe cru, pão sírio, antepasto de berinjela.</p> <p>Molhos: 02 tipos de molhos para salada verde.</p> <p>JANTAR:</p> <p>-02 opções de arroz: Branco. Com cebola dourada e salsa. -02 Opções de carne: Filé (bovino) a Chateaubriand; Bacalhoadá;</p> <p>MISTURAS:</p> <p>-02 opções: Purê de Batata; Salpicão</p> <p>SALADAS:</p> <p>- 03 opções: Tropical (folhagens e frutas) Salada mista com grão de bico. Salada agri-doce</p> <p>SOBREMESA:</p> <p>- 02 opções: Pavê; Torta doce.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>sucos: sabores variados (03 no mínimo), refrigerante: normal e <i>diet</i>: sabor cola, laranja, guaraná, limão, água mineral.</p> <p>SERVIÇO DE BUFFET:</p> <p>Material completo necessário atendendo as variações, com 1 a 3 pontos para servir (taças de vidro, jarras, travessas, pratos e conjunto de sobremesa; talheres; guardanapos, mesa grande forrada com toalha grande até o chão para montar o <i>buffet</i>, 01 arranjo pequeno de flores de mesa em cada mesa de convidados e <i>buffet</i>), pessoal para organização e garçons.</p>	PESSOA	1000
Fornecimento de Salgados Diversos - Padrão V				
Item	Cód.	Especificação	Unidade	Quant
05	66878	<p>SALGADO DIVERSOS:</p> <p>O cardápio deverá dispor basicamente - Coxinhas, Lolinha de Queijo, Pastel, Empada e Quibe. <i>Obs. Quantitativo em "CENTO" de Salgado (100 unidades)</i></p>	CENTO	500

2. DA FORMA DE AQUISIÇÃO E DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

2.1. As quantidades apresentadas servem apenas de estimativa para composição dos preços, podendo sofrer alterações para mais ou para menos, conforme necessidade da Fundação / Universidade de Gurupi - UnirG, desta forma, não constitui sob nenhuma hipótese garantia de faturamento. No caso de haver acréscimo ou supressão nas quantidades, o preço unitário permanecerá inalterado.

2.2. O fornecimento do objeto deverá atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade relativas à higiene e nutrição, industrial, comercial, sanitária, PROCON, ABNT, INMETRO, legislações específicas, etc, atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições do artigo 39, inciso VIII da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

2.3. A CONTRATADA será remunerada pelo preço por pessoa multiplicado pela quantidade de pessoas por *coffee break*, lanche ou *buffet* fornecido e de acordo com o padrão de fornecimento descrito neste Termo de Referência.

2.4. A CONTRATADA não poderá alterar o cardápio, salvo comunicado prévio ao setor de Compras e Suprimentos, para aprovação desta e desde que não haja alteração nos preços.

2.5. Todos os itens do objeto deverão atender rigorosamente às especificações solicitadas neste termo de referência.

2.6. A Contratante se reserva no direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto se estiver em desacordo com as especificações e condições contratuais, bem como aquele que não esteja dentro do padrão de qualidade e/ou apresente irregularidades.

2.7. A empresa CONTRATADA deverá ser comunicada em até 48 (quarenta e oito) horas antes da realização dos serviços, ficando a cargo da UnirG, o padrão de cardápio e quantidade a ser servida conforme especificado neste Termo Referencial.

3. DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

3.1. Os serviços serão prestados e entregues pela CONTRATADA, em locais diversos, data e horário a serem determinados pela UnirG, dentro do âmbito do município de Paraíso do Tocantins - TO, de modo que os serviços somente serão realizados com a devida autorização do departamento de Compras e Suprimentos.

3.2. Os produtos a serem fornecidos deverão ser adequadamente acondicionados em embalagens higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

3.3. Os requisitos da legislação vigente aplicadas aos serviços de alimentação (Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004) deverão ser atendidos rigorosamente.

3.4. As Padronizações dos produtos (Descrição dos procedimentos) deverão ser atendidas rigidamente.

3.5. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de no mínimo 70°C, sendo que uma vez inferiores, somente podem ser utilizadas no tratamento térmico. Isso, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

3.6. Não reaproveitar as sobras de alimentos, em qualquer tipo de situação.

3.7. Seguir obrigatoriamente as Boas Práticas de Fabricação no manuseio dos alimentos durante todas as etapas de produção, acondicionamento e distribuição.

3.8. Para manuseio dos lanches é necessário a utilização de pegadores.

3.9. Utilizar produtos de qualidade e de boa procedência na preparação dos alimentos servidos, verificando se os fornecedores possuem as Boas Práticas de Fabricação implantadas.

3.10. Realizar o preparo dos alimentos em condições de higiene, tempo e temperatura adequadas, conforme recomendado pela legislação vigente.

3.11. O prazo entre o preparo e entrega das refeições deverá ser o mínimo possível, considerando que os alimentos, quando entregues, deverão apresentar as condições de “recém-preparados”.

3.12. A empresa vencedora deverá dispor de mobiliário necessário para servir os “coffee breaks”, lanches, coquetéis e buffet, tais como mesas, toalhas, guardanapos, bandejas, descartáveis (talheres, copos e pratos), etc., bem como louças, inox, vidros e tecidos, caso a Instituição optem por utilizá-la em substituição aos descartáveis;

3.13. A empresa vencedora deverá contar com pessoal especializado, fardado e em número adequado a quantidade de participantes, nos seguintes termos:

3.14. Para eventos com 25 a 50 pessoas: equipe de apoio e mínimo de 01 (um) garçom, com 01 ponto de *Buffet* para servir;

3.15. Para eventos com 50 a 100 pessoas: equipe de apoio e no mínimo de 03 (três) garçons e com 01 a 02 pontos de *Buffet* para servir;

3.16. Para eventos com 200 até 400 pessoas: equipe de apoio e mínimo de 04 (quatro) até 08 (oito) garçons e com 02 a 03 pontos de *Buffet* para servir;

3.17. Para o evento com 800 pessoas: equipe de apoio e mínimo de 16 (dezesesseis) garçons e com 04 pontos de *Buffet* para servir.

3.18. A licitante vencedora deverá estar com toda a estrutura montada e serviços realizados com no mínimo 01 (uma) hora de antecedência do início do evento.

3.19. Os alimentos deverão ser obrigatoriamente preparados no dia do evento;

3.20. Quando ocorrer eventos no mesmo dia, porém em turnos diferentes, a empresa vencedora deverá oferecer tipos diferentes de salgados por turnos.

3.21. A licitante vencedora deverá servir salgados compostos de carnes brancas sem pele e osso, carnes vermelhas sem gordura e osso e queijos em maior proporção.

3.22. As bebidas (sucos, refrigerantes e água) deverão estar completamente geladas no momento de servir.

3.23. O horário, bem como data e local de entrega para a prestação dos serviços serão definidos por Gestor responsável, que se encarregará de acompanhar toda a sua execução.

3.24. Eventualmente, os pedidos poderão ocorrer com até 01 (um) dia de antecedência.

3.25. A solicitação será feita em qualquer tempo de acordo com a necessidade da UNIDADE SOLICITANTE, dentro do prazo contratual;

3.26. A CONTRATANTE designará um servidor do quadro técnico administrativo, responsável pela fiscalização e acompanhamento do Contrato.

4. FORMA DE PAGAMENTO

4.1. O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias, após apresentação da Nota Fiscal de Prestação de Serviço no departamento de Compras da Fundação Unirg, devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

5. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DOS RECURSOS

5.1. As despesas decorrentes da execução do objeto correrão à conta dos recursos próprios da Fundação UNIRG.

6. DA MANIFESTAÇÃO DE INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

6.1. Os órgãos que tiverem a intenção de participar do referido registro de preços, em obediência ao art. 6º do Decreto nº 7.892/2013, deverão MANIFESTAR seu interesse de participação mediante o encaminhamento a esta Comissão, da sua Intenção de Registro de Preços – MIRP, formalizado e

aprovado pela autoridade competente, sua concordância com o objeto a ser licitado contendo a estimativa de consumo e especificações pertinentes do objeto, antes da realização do procedimento licitatório, **sendo a data máxima para recebimento de tal intenção dia 16 de maio de 2023.**

Gurupi - TO, aos 04 dias do mês de maio de 2023.

Telma Pereira de Sousa Milhomem
Pregoeira da Fundação UNIRG