

**INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**Processo Administrativo Nº 2017.02.018924**

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 empresa especializada na prestação de serviços de coffee break, buffet e fornecimento de lanches diversos**, destinados ao atendimento das necessidades da FUNDAÇÃO UNIRG e Centro Universitário UNIRG, mediante realização de licitação pública na modalidade Pregão Presencial, tipo menor preço por lote, conforme condições, especificações e quantitativos a seguir elencados:

**ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES ESTIMADAS DE CONSUMO:**

<b>LOTE 01 – Fornecimento de lanche - Padrão I</b>			
<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quant</b>
<b>01</b>	<p><b>Cardápio:</b> 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><b>Bebidas:</b> refrigerante normal e diet em lata 350 ml; (sabor cola, laranja e guaraná) e/ou suco caixinha 200 ml.</p> <p><b>Materiais:</b> guardanapos e canudos descartáveis suficientes para a quantidade solicitada.</p>	PESSOA	2.300
<b>LOTE 02 – Fornecimento de Coffee Break – Padrão II</b>			
<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quant</b>
<b>02</b>	<p><b>Cardápio:</b> <i>empada, pastel, coxinha, croquete, quibe, pastel frito, bolinho de queijo, pão de queijo.</i></p> <p><b>Bebidas:</b> <i>refrigerante normal e diet sabor: cola, laranja e guaraná; sucos sabores variados (03 no mínimo); leite e café.</i></p> <p><b>Serviço de Buffet:</b> <i>material (copos de vidro, xícaras, jarras, garrafa térmica, bandejas, guardanapos, mesa, toalha de mesa) e pessoal para organização;</i></p>	PESSOA	3.800
<b>LOTE 03 – Fornecimento de Coffee Break Padrão III</b>			
<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quant</b>
<b>03</b>	<p><b>Cardápio:</b> 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><b>Frios:</b> 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><b>Diversos:</b> 2 sabores de tortas doces</p>	PESSOA	2.200

	<p><b>Bebidas:</b> sucos: sabores variados (03 no mínimo); refrigerante: normal e diet: sabor cola, laranja e guaraná, limão; café, leite; iogurte sabor morango.</p> <p><b>Serviço de Buffet:</b> 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 buffet, 01 arranjo pequeno de flores de mesa em cada mesa de convidados e buffet), pessoal para organização e garçons;</p>		
<b>LOTE 04 – Fornecimento buffet para jantar ou almoço – Padrão IV</b>			
Item	Especificação	Unidade	Quant
04	<p><b>ENTRADA</b></p> <p><b>Frios:</b> 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><b>Molhos</b> 02 tipos de molhos para salada verde.</p> <p><b>JANTAR</b> -02 opções de arroz: Branco. Com cebola dourada e salsa.</p> <p>-02 Opções de carne: Filé (bovino) a Chateaubriand; Bacalhoadada;</p> <p><b>MISTURAS</b> -02 opções: Purê de Batata; Salpicão</p> <p><b>SALADAS</b> - 03 opções: Tropical (folhagens e frutas) Salada mista com grão de bico.</p> <p><b>SOBREMESA</b> - 02 opções: Pavê; Torta doce.</p> <p><b>BEBIDAS</b> sucos: sabores variados (03 no mínimo), refrigerante: normal e diet: sabor cola, laranja, guaraná, limão, cerveja, água mineral.</p> <p><b>SERVIÇO DE BUFFET:</b></p>	PESSOA	1.000

<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 buffet, 01 arranjo pequeno de flores de mesa em cada mesa de convidados e buffet), pessoal para organização e garçons.</p>		
---	--	--

**PRAZO DE FORNECIMENTO, LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO:**

Os serviços serão prestados e entregues pela CONTRATADA, em locais diversos, data e horário a serem determinados pelo Centro Universitário UNIRG e Fundação UNIRG, dentro do âmbito do município de Gurupi-TO, de modo que os serviços somente serão realizados com a devida autorização do departamento de Compras e Suprimentos, e deverão ser adequadamente acondicionados em embalagens higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

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

Deverá ser comunicada a empresa CONTRATADA até 72 (setenta e duas) horas antes da realização dos serviços, ficando a cargo do Centro Universitário UNIRG e Fundação UNIRG, o padrão de cardápio e quantidade a ser servida conforme especificado neste Termo.

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.

Atender rigorosamente 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);

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

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

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

Para manuseio dos lanches e necessário a utilização de pegadores;

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

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

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

A empresa vencedora deverá dispor de mobiliário necessário para servir os “*coffee breaks*”, lanches e coquetéis, tais como mesas, toalhas, guardanapos, bandejas, descartáveis (talheres, copos e pratos), etc., bem como louça, caso a Fundação UNIRG opte por utilizá-la em substituição aos descartáveis;

Durante os *coffee-break's*, as bebidas devem ser servidas em jarras de vidro transparente, os salgados, os bolos e doces em utensílios apropriados e de propriedade da contratada, devendo ser levadas em consideração as normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria em especial as de salubridade;

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

Para eventos com 25 a 50 pessoas: pessoal de apoio e mínimo de 01 (um) garçom e 01 ponto de bufett para servir;

Para eventos com 50 a 100 pessoas: pessoal de apoio e no mínimo de 03 (três) garçons e de 01 a 02 pontos de bufett para servir

Para eventos com 200 até 400 pessoas: pessoal de apoio e mínimo de 04 (quatro) até 08 (oito) garçons e de 02 a 03 pontos de bufett para servir;

Para o evento com 800 pessoas: pessoal de apoio e mínimo de 16 (dezesesseis) garçons e 04 pontos de bufett para servir;

A empresa vencedora deverá estar com toda a estrutura montada com no mínimo 01 (uma) hora de antecedência do início do evento;

Os alimentos deverão ser obrigatoriamente preparados no dia do evento;

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

A empresa vencedora deverá servir salgados compostos de carnes brancas sem pele e osso, carnes, vermelhas sem gordura e osso e queijos brancos em maior proporção;

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

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.

Eventualmente, os pedidos poderão ocorrer com até 1 (um) dia de antecedência.

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

**FORMA DE PAGAMENTO:** O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, após a emissão e apresentação da Nota Fiscal, referente aos materiais requisitados/solicitados e devidamente entregues, desde que não haja fator impeditivo provocado pela licitante fornecedora.

A nota fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor/responsável competente da Administração, e deverá estar acompanhada da(s) Requisição (ões)/solicitação(ões) de materiais emitidas pelo Setor de Compras e Suprimentos.

**DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DOS RECURSOS:** As despesas decorrentes da prestação do serviço do objeto correrão à conta dos recursos próprios da Fundação UNIRG.

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 – IRP, 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 14 de setembro de 2017.**

Gurupi-TO, aos 05 dias do mês de setembro de 2017.

**Judson Rodrigues de Santana Costa**  
**Pregoeiro da Fundação UNIRG**