

INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS
Processo Administrativo Nº 2019.02.062692

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 Universidade de Gurupi 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:

LOTE 01 – Fornecimento de lanche - Padrão I			
Item	Especificação	Unidade	Quant
01	<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	2.300
LOTE 02 – Fornecimento de Coffee Break – Padrão II			
Item	Especificação	Unidade	Quant
02	<p>Cardápio: <i>Empada, pastel, coxinha, croquete, quibe, pastel frito, bolinho de queijo, pão de queijo.</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	2.800
LOTE 03 – Fornecimento de Coffee Break Padrão III			
Item	Especificação	Unidade	Quant
03	<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</p>	PESSOA	2.200

	<p>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 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 buffet, 01 arranjo pequeno de flores de mesa em cada mesa de convidados e buffet), pessoal para organização e garçons.</p>		
<p>LOTE 04 – Fornecimento buffet para jantar ou almoço – Padrão IV</p>			
Item	Especificação	Unidade	Quant
04	<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 -02 opções de arroz: Branco. Com cebola dourada e salsa.</p> <p>-02 Opções de carne: Filé (bovino) a Chateaubriand; Bacalhoadada;</p> <p>MISTURAS -02 opções: Purê de Batata; Salpicão</p> <p>SALADAS - 03 opções: Tropical (folhagens e frutas) Salada mista com grão de bico. Salada agridoce</p> <p>SOBREMESA - 02 opções: Pavê; Torta doce.</p>	PESSOA	1.000

<p>BEBIDAS sucos: sabores variados (03 no mínimo), refrigerante: normal e diet: sabor cola, laranja, guaraná, limão, água mineral.</p> <p>SERVIÇO DE BUFFET: 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 pela 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.

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);

Deverá ser comunicada a empresa contratada 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.

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.

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;

FORMA DE PAGAMENTO: O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, após a emissão e apresentação da Nota Fiscal de Serviços (atestado pelo Fiscal do Contrato), ao Departamento de Compras e Suprimentos da Fundação Unirg.

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 17 de fevereiro de 2020.**

Gurupi-TO, aos 05 dias do mês de fevereiro de 2020.

TELMA PEREIRA DE SOUSA MILHOMEM
Pregoeira da Fundação UNIRG