

**INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**Processo Administrativo Nº 278/2013**

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 e 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>Prestação de Serviço de Coffee break e Lanches</b>		
<b>Item /Lote</b>	<b>Qde.</b>	<b>Especificação</b>
1	1100	Fornecimento de lanche: <b><u>PADRÃO I</u></b> <b>Cardápio:</b> Salgado assado, com recheio de presunto, queijo e tomate, ou com recheio de frango, peso mínimo de 100gr, conforme quantidade solicitada. <b>Bebidas:</b> Refrigerante normal e diet em lata 350 ml; Sabor Cola, Laranja e Guaraná. <b>Materiais:</b> Guardanapos descartáveis suficientes para a quantidade solicitada.
2	1700	Fornecimento de Coffee-break <b><u>PADRÃO II</u></b>  <b>Cardápio:</b> - Empada; - Pastel; - Coxinha; - Croquete de queijo; - Canapé; - Pastel Frito; - Bolinho de Queijo; - Pão de queijo;  <b>Bebidas:</b> Refrigerante normal e diet sabor: Cola, Laranja e Guaraná; <b>Serviço de Buffet:</b> Material (copos, guardanapos, mesa, toalha de mesa) e pessoal para ornamentação;
3	500	Fornecimento de Coffee-break <b><u>PADRÃO III</u></b>  <b>Cardápio:</b> -Torta de Frango; -Torradinhas; - Empada; - Pastel; - Coxinha; - Croquete de queijo; - Canapé;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastel Frito;</li> <li>- Bolinho de Queijo;</li> <li>- Pão de queijo;</li> </ul> <p><b>Frios:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presunto;</li> <li>- Salame;</li> <li>- Azeitona;</li> <li>- Patês;</li> <li>- Requeijão;</li> <li>- Queijos: Provolone, prato, mussarela;</li> </ul> <p><b>Frutas da Época:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 ou 4 tipos cortadas</li> </ul> <p><b>Diversos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortas doces (diversas)</li> </ul> <p><b>Bebidas:</b></p> <p>Sucos sabores variados (03 no mínimo)          Refrigerante normal e diet: Sabor Cola, laranja, guaraná, limão;          Café e Leite</p> <p><b>Serviço de Buffet:</b></p> <p>Material (copos, guardanapos, mesa, toalha de mesa, arranjos) e pessoal para organização e garçons;</p>
--	--

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

Os serviços serão realizados em local a ser determinado pela Fundação UNIRG e Centro Universitário 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.

Deverá ser comunicada a empresa CONTRATADA até 48 (quarenta e oito) 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.

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.

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 dos salgados 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 deverá contar com pessoal especializado, uniformizado e em número adequado a quantidade de participantes, nos seguintes termos:

- 1 Para eventos com 25 e 50 pessoas: pessoal de apoio e mínimo de 01 (um) garçom;
- 2 Para eventos com 100 pessoas: pessoal de apoio e no mínimo de 02 (dois) garçons
- 3 Para eventos com 200 pessoas: pessoal de apoio e mínimo de 03 (três) garçons;
- 4 Para eventos com 300 pessoas: pessoal de apoio e mínimo de 04 (quatro) garçons;

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 vendedora 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;

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;

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.

10.19 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 03 (três) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 03 (três) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

**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 19 de julho de 2013.**

Gurupi-TO, aos 12 dias do mês de julho de 2013.

CRISTYANE DE OLIVEIRA CARVALHO  
Pregoeira da Fundação UNIRG

**INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**Processo Administrativo Nº 278/2013**

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 e 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>Prestação de Serviço de Coffee break e Lanches</b>		
<b>Item /Lote</b>	<b>Qde.</b>	<b>Especificação</b>
1	1100	Fornecimento de lanche: <b><u>PADRÃO I</u></b> <b>Cardápio:</b> Salgado assado, com recheio de presunto, queijo e tomate, ou com recheio de frango, peso mínimo de 100gr, conforme quantidade solicitada. <b>Bebidas:</b> Refrigerante normal e diet em lata 350 ml; Sabor Cola, Laranja e Guaraná. <b>Materiais:</b> Guardanapos descartáveis suficientes para a quantidade solicitada.
2	1700	Fornecimento de Coffee-break <b><u>PADRÃO II</u></b> <b>Cardápio:</b> - Empada; - Pastel; - Coxinha; - Croquete de queijo; - Canapé; - Pastel Frito; - Bolinho de Queijo; - Pão de queijo; <b>Bebidas:</b> Refrigerante normal e diet sabor: Cola, Laranja e Guaraná; <b>Serviço de Buffet:</b> Material (copos, guardanapos, mesa, toalha de mesa) e pessoal para ornamentação;
3	500	Fornecimento de Coffee-break <b><u>PADRÃO III</u></b> <b>Cardápio:</b> -Torta de Frango; -Torradinhas; - Empada; - Pastel; - Coxinha; - Croquete de queijo; - Canapé;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastel Frito;</li> <li>- Bolinho de Queijo;</li> <li>- Pão de queijo;</li> </ul> <p><b>Frios:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presunto;</li> <li>- Salame;</li> <li>- Azeitona;</li> <li>- Patês;</li> <li>- Requeijão;</li> <li>- Queijos: Provolone, prato, mussarela;</li> </ul> <p><b>Frutas da Época:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 ou 4 tipos cortadas</li> </ul> <p><b>Diversos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortas doces (diversas)</li> </ul> <p><b>Bebidas:</b></p> <p>Sucos sabores variados (03 no mínimo)          Refrigerante normal e diet: Sabor Cola, laranja, guaraná, limão;          Café e Leite</p> <p><b>Serviço de Buffet:</b></p> <p>Material (copos, guardanapos, mesa, toalha de mesa, arranjos) e pessoal para organização e garçons;</p>
--	--	--

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

Os serviços serão realizados em local a ser determinado pela Fundação UNIRG e Centro Universitário 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.

Deverá ser comunicada a empresa CONTRATADA até 48 (quarenta e oito) 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.

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.

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 dos salgados 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 deverá contar com pessoal especializado, uniformizado e em número adequado a quantidade de participantes, nos seguintes termos:

- 1 Para eventos com 25 e 50 pessoas: pessoal de apoio e mínimo de 01 (um) garçom;
- 2 Para eventos com 100 pessoas: pessoal de apoio e no mínimo de 02 (dois) garçons
- 3 Para eventos com 200 pessoas: pessoal de apoio e mínimo de 03 (três) garçons;
- 4 Para eventos com 300 pessoas: pessoal de apoio e mínimo de 04 (quatro) garçons;

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 vendedora 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;

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;

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.

10.19 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 03 (três) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 03 (três) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

**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 19 de julho de 2013.**

Gurupi-TO, aos 12 dias do mês de julho de 2013.

CRISTYANE DE OLIVEIRA CARVALHO  
Pregoeira da Fundação UNIRG