



ANEXO - I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – DO OBJETO

1.1 – Prestação de serviços de buffet para 30 (trinta) pessoas, para os dias 14 e 27 de novembro de 2017, datas em que sediremos a Reunião da Câmara Técnica e a Plenária Ordinária dos Gestores da Comissão Intergestores Regional Centro-Sul (CIR-CS), respectivamente, no Centro de Convivência do Idoso, situado à Avenida Zacaron, nº 06, Centro, conforme especificações constantes neste instrumento.

2 – DA JUSTIFICATIVA

2.1 – Trata-se de contratação de serviços de buffet para Reunião da Câmara Técnica e Plenária Ordinária dos Gestores da Comissão Intergestores Regional Centro-Sul (CIR-CS), envolvendo 11 (onze) municípios da nossa região, promovendo a descentralização das decisões que envolvem os municípios participantes e fortalecendo a regionalização da saúde, conforme Deliberação CIR-CS nº 14, de 23 de junho de 2017, que aprova a atualização do Regimento Interno das Comissões Intergestores Regionais do Estado do Rio de Janeiro.

3 – DA ESPECIFICAÇÃO, QUANTITATIVO E DO PREÇO ESTIMADO

ITEM	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	SUBTOTAL
01	30 PESSOAS POR EVENTO	SERVIÇOS DE BUFFET, BEM COMO TODA A INFRA-ESTRUTURA E O MATERIAL NECESSÁRIOS À REALIZAÇÃO DO EVENTO NOS DIAS 14/11/2017 E 27/11/2017, COM CAFÉ DA MANHÃ E ALMOÇO NOS DOIS DIAS, COM O SEGUINTE CARDÁPIO: CAFÉ DA MANHÃ: CAFÉ; LEITE INTEGRAL; SUCO NATURAL COM DUAS OPÇÕES DE SABOR; PÃO FRANCÊS; BOLO NATURAL; BOLO DE CHOCOLATE; PRESUNTO; QUEIJO MUSSARELA; REQUEijÃO; MANTEIGA; AÇÚCAR E ADOÇANTE. ALMOÇO: CARNE BOVINA ASSADA; ARROZ BRANCO; FEIJÃO VERMELHO; SALPICÃO; FAROFA; SALADA CRUA COMPOSTA POR ALFACE, RÚCULA, AGRIÃO E TOMATE; SALADA COZIDA COMPOSTA POR CENOURA, BETERABA, BRÓCOLIS E COUVE-FLOR. BEBIDAS: ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS; SUCO NATURAL (AÇÚCAR E ADOÇANTE COMO OPÇÃO); REFRIGERANTES (COCA-COLA E GUARANÁ ANTARCTICA OU SIMI-	R\$ 4.080,00



FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
DO MUNICÍPIO DE COMENDADOR LEVY GASPARIAN
Rua Euclides Dantas Werneck, nº 06, Centro,
Comendador Levy Gasparian/RJ - CEP: 25.870-000
CNPJ: 11.813.986/0001-95 – Inscrição Estadual: isenta
Tel: (24) 2254-1100 ***** Fax: (24) 2254-1049

		LAR) ZERO E NORMAL. <u>SOBREMESA:</u> PUDIM DE LEITE CONDENSADO.	
PREÇO TOTAL: R\$ 4.080,00			

3.1 – O preço total estimado pelo Fundo Municipal de Saúde para o objeto da licitação é de R\$ 4.080,00 (quatro mil e oitenta reais).

4 – DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 – A prestação dos serviços será realizada nas condições estabelecidas no presente termo, no edital e seus anexos e no termo de contrato, seguindo os parâmetros de qualidade, com emprego de ferramental apropriado, e dispondo de infraestrutura e de equipe qualificada suficientes a perfeita execução do objeto contratado.

4.2 – Os serviços deverão ser executados por empresa com estrutura profissional que seja dinâmica, com experiência em coordenação de eventos, responsável por acompanhar, orientar, dar ordens ao contingente alocado, controlar horários, resolver quaisquer imprevistos, corrigindo situações adversas providenciando, ainda, reposições de todo o material necessário.

4.3 – O representante responsável pela empresa vencedora deverá acompanhar, pessoalmente, o planejamento do evento nas reuniões, bem como estar presente, de forma atuante durante todo o período do mesmo.

4.4 – Os serviços de buffet compreendem almoço e café da manhã para 30 (trinta) pessoas, nos dias 14 e 27 de novembro de 2017, no Centro de Convivência do Idoso, situado à Avenida Zacaron, nº 06, Centro, não sendo admitidos quaisquer atrasos. O café da manhã deverá ser servido às 09 horas, e o almoço às 12 horas, devendo ser fornecidos água e café aos convidados durante todo o evento. Os itens do cardápio deverão estar dispostos à mesa em louças e utensílios adequados para que os convidados possam se servir.

4.4.1 – CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ: Café; leite integral; suco natural com duas opções de sabor; pão francês; bolo natural; bolo de chocolate; presunto; queijo mussarela; requeijão; manteiga; açúcar e adoçante.

ALMOÇO: Carne bovina assada; arroz branco; feijão vermelho; salpicão; farofa; salada crua composta por alface, rúcula, agrião e tomate; salada cozida composta por cenoura, beterraba, brócolis e couve-flor.

BEBIDAS: Água mineral com e sem gás; suco natural (açúcar e adoçante como opção); refrigerantes (coca-cola e guaraná antártica ou similar) zero e normal.

SOBREMESA: Pudim de leite condensado.

4.5 – Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando



as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação - físico, químico e biológico - no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

4.6 – A empresa vencedora deverá providenciar a alocação de equipe de empregados, devidamente uniformizados, bem como a disponibilização de toda a infraestrutura e o material necessários à realização do evento, devendo os alimentos e bebidas serem transportados em veículo apropriado.

4.7 – O início da prestação dos serviços deverá ocorrer imediatamente após a assinatura do termo de contrato, e a fiscalização adotará junto a empresa vencedora, oportunamente, todas as providências necessárias.

5 – DO RECEBIMENTO

5.1 – O recebimento ocorrerá em duas etapas:

a) Recebimento provisório: O objeto será recebido provisoriamente na data da entrega da fatura/nota fiscal referente aos serviços prestados;

b) Recebimento definitivo: No prazo de 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento provisório, a fiscalização avaliará as características do objeto que, estando em conformidade com as especificações exigidas, fará o recebimento definitivo atestando a respectiva fatura/nota fiscal.

5.2 – O recebimento provisório ou definitivo pelo Fundo Municipal de Saúde não exclui a responsabilidade civil da empresa vencedora pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do objeto contratado, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo edital.

5.3 – A empresa vencedora é obrigada a reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas despesas, no todo ou em parte, o objeto do contrato, incluindo seus empregados em serviço, se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou que a impeçam.

6 – DO PAGAMENTO

6.1 – O pagamento deverá ser realizado em 30 (trinta) dias, mediante apresentação da fatura/nota fiscal, atestada pelos fiscais do contrato, acompanhada do Certificado de Regularidade do FGTS, da Certidão Negativa de Débitos do INSS, da Certidão Negativa de Débitos do Município e do contrato assinado e publicado, após autuação da mesma no Protocolo do Município.

7 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 – A despesa correrá pelo código de despesa **30.030.000.10.301.0026.2.074 – 3.3.90.39.00 – Ficha 271**, do orçamento vigente do Fundo Municipal de Saúde.

Giselle Vital Gobbi da Gama Cruz
Secretária Municipal de Saúde