



TERMO DE REFERÊNCIA

1 – INTRODUÇÃO

O Fundo Municipal de Turismo, como organizador da 34ª MAREJADA – A maior Festa do Pescado do Brasil tem a missão de melhorar a festa a cada ano que passa. O evento com expectativa de reunir mais de 300 mil visitantes, de 06 a 23 de outubro do ano corrente, conta com uma equipe de organização da própria Secretaria de Turismo e Eventos, bem como com diversos profissionais parceiros de Secretarias afins e outras instituições, como a Guarda Municipal de Itajaí, voluntários, equipe de fiscalização, etc. Todo este efetivo que faz parte da operação da festa, desde sua montagem e nos 18 (dezoito) dias de seu funcionamento, atua em um número considerável de horas de trabalho, sendo necessário o fornecimento de alimentação para as referidas equipes. É necessário, portanto, que o serviço de fornecimento de refeições para a Marejada seja contratado por meio de instituição habilitada e com pessoal experiente na execução deste tipo de serviço.

Para tanto, solicitamos a abertura de processo licitatório objetivando a contratação de serviços de fornecimento de refeições para as equipes que atuarão na 34ª MAREJADA.

2 – OBJETO E VALOR DE REFERÊNCIA

2.1 Objeto

Contratação de serviços de fornecimento de refeições para as equipes que atuarão na 34ª MAREJADA.

2.2 Valor de Referência

Item	Valor global R\$
Item 01 – Serviço de fornecimento de 2500 refeições	R\$95.000,00



Obs: A vencedora licitante será aquela que oferecer o menor preço global para o item do serviço descrito.

3 – DESCRIÇÃO PRODUTO / SERVIÇO

3.1

Os serviços serão realizados no período de 06 a 23 de outubro de 2022, devendo a produção dos alimentos ser realizada no local do evento, (Centreventos Governador Luiz Henrique da Silveira) em área específica, em um espaço de produção coberto, com fornecimento de um quadro de disjuntores e alimentação elétrica, bem como alimentação hidráulica. Será disponibilizado também uma área coberta para servir as refeições para as equipes.

3.2

O material elétrico para a distribuição interna na cozinha (área de produção) e hidráulico necessário para a ligação deverá ser fornecido pelo vencedor, assim como o mobiliário de apoio para a produção de alimentos.

3.3

É de responsabilidade da empresa vencedora, a fornecer e instalar os equipamentos para cozinha (fogão, geladeiras e demais equipamentos que julgar necessário) e para área onde serão servidas as refeições (buffet).

4 – HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

- a)** Almoço será das 12h até 14h (horário de Brasília);
- b)** Jantar será das 19h até 21h (horário de Brasília).

5 – CARDÁPIO

Obrigatoriamente, o cardápio oferecido pela vencedora da licitação deverá conter:

- a)** Todas as refeições (Almoço e Jantar) devem ser compostas por 10 opções quentes e 4 frias, sendo composta por 03 Variedades de Proteínas, 07 Acompanhamentos (Arroz, Feijão, massa, legumes, polenta e/ou outros), 04 tipos de salada, 01 sobremesas.



- b) Suco e água a disposição em Bebedouro e suqueira, sendo que o consumo deverá ser realizado através dos copos reutilizáveis do evento, não sendo permitido copos descartáveis ou outras embalagens plásticas. Por refeição;
- c) A alimentação (almoço e Jantar) deverá ser no regime de “Buffet Livre”;

6. ITENS DE FORNECIMENTO INCLUSOS NO SERVIÇO

A vencedora do certame deverá fornecer:

- a) Utensílios: Pratos de louça, talheres e guardanapos;
- b) Estrutura para servir as refeições (louças, réchaud, travessas, conchas, colheres grandes etc.);
- c) Se necessário Gás para preparo da alimentação deverá ser realizado as instalações de central de gás de acordo com a normas do Corpo de Bombeiros, sendo o custo de instalação, projeto, anotação de responsabilidade técnica e o próprio consumo de responsabilidade da vencedora
- d) Painelas;
- e) Mesa para Buffet;
- f) Toalhas para as mesas e para a mesa do buffet;

7. FORMA DE PAGAMENTO

7.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota Fiscal;

7.2 A Prefeitura de Itajaí reserva-se o direito de somente efetuar o pagamento à empresa ganhadora, quando esta houver cumprido o serviço prestado conforme cláusulas contratuais.

7.3 O controle das refeições será feito por tickets, sendo que a licitante vencedora somente emitirá a nota fiscal dos serviços após a contra apresentação e validação dos mesmo pelo FUNDO MUNICIPAL DE TURISMO.

7.4 Estão estimadas 2.500 (duas mil e quinhentas Refeições), sendo que o FUNDO MUNICIPAL DE TURISMO garante a utilização mínimo de 1.920 (Mil novecentas e vinte) refeições.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 Fornecimento das placas e extintores de incêndio e seguranças necessários à realização dos eventos;

8.2 Pagamento em até 30 (trinta) dias após a entrega dos serviços;



8.3 Designar servidor responsável pela coordenação de equipe durante a realização dos eventos, acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 Os serviços/objetos serão avaliados no momento da entrega e se considerados de má qualidade serão devolvidos e não serão pagos, ficando a contratada obrigada a trocá-los no prazo de 1 hora antes da realização do evento;

8.2 Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços que efetuar e qualidade dos alimentos, de acordo com o especificado em sua proposta;

8.3 Manter em perfeitas condições de utilização durante todo o evento, os espaços físicos, mobiliário e os equipamentos;

8.4 Garantir a imediata substituição de equipamento com defeito ou fora da especificação em parte ou total;

8.5 Ressarcir a contratante ou terceiros por eventuais danos ou prejuízos causados inclusive por seus empregados ou prepostos, no desempenho dos serviços;

8.6 Tomar todas as providências e cumprir as obrigações estabelecidas na legislação de acidente de trabalho quando seus colaboradores forem vítimas, ainda que o acidente ocorra nas dependências do setor Público Municipal

8.7 Responder por eventuais transtornos ou prejuízos causados aos serviços por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução do contrato que vier a ser firmado;

8.8 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e sinistros, transporte, armazenamento e outros resultantes desta execução.

8.9 Cumprir os prazos estabelecidos no Termo de Referência, sob pena de aplicação de multa e demais cominações pela Prefeitura;

8.10 Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

8.11 Os manipuladores de alimentos terão que possuir a Carteira de Saúde emitida pela Vigilância Sanitária;

8.12 A LICITANTE VENCEDORA é responsável por todas as licenças e alvarás necessários para fornecimento de alimentos durante o evento;

8.13 Exigir o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da empresa contratada, que não mereça a sua confiança ou embarace a fiscalização, ou, ainda, que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;



9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1 Para a participação das Empresas interessadas neste processo, além da documentação de praxe, será exigido como “DOCUMENTO PARA HABILITAÇÃO”, o seguinte:

- a) Comprovação de aptidão através de atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o bom desempenho da empresa, em quantidade e prazo de entrega, quanto ao objeto da presente licitação, de conformidade com o artigo 30 da Lei 8666/93 e alterações posteriores. Não serão aceitos atestados de empresas que pertençam ao mesmo grupo empresarial.
- b) Certidão de Inspeção e Vistoria ou Licença Sanitária, expedida pelo órgão competente.

Observação: A não apresentação destes documentos acarretará na desclassificação da proposta.

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As Despesas correrão por conta da dotação orçamentária nº 204 do FUNDO MUNICIPAL DE TURISMO do exercício 2022.