

TERMO DE REFERÊNCIA

1) OBJETO

Contratação de **EMPRESA ESPECIALIZADA EM ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS, SOB DEMANDA, E SERVIÇOS CORRELATOS**, a serem realizados pelo Fundo Municipal de Turismo, através do sistema de registro de preços.

2) JUSTIFICATIVA

O fornecimento destina-se aos Serviços de Buffet (coquetéis, coffee-break), serviços especializados, decorações e camarins nas reuniões, recepções de autoridades, lançamento de eventos, palestras e eventos que são de responsabilidade da Secretaria Municipal de Turismo e Eventos, como a Marejada, The Ocean Race, Festa do Peixe, Receptivo aos Navios de Cruzeiros Marítimos, Revellion, dentre outros.

Para tanto, é necessário que seja contratada uma empresa especializada nesse tipo de serviço e a terceirização da contratação e gestão de fornecedores é necessária face ao número reduzido de servidores das respectivas áreas, que deverão dedicar-se a outros aspectos da organização dos eventos, como o conteúdo, convidados, palestrantes, roteiro, protocolo, entre outros.

3) DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços deverá ser de 12 (doze) meses, a contar da assinatura da mesma.

4) DOS QUANTITATIVOS E VALOR REFERÊNCIA DOS LOTES

LOTE 1 – SERVIÇOS ESPECIALIZADOS							
LOTE	ITEM	MATERIAL/SERVIÇO	UNID.ME DIDA	MARCA	QUANTIDADE	VALO RUNITÁ RIO (R\$)	VALORTOT AL (R\$)
1	1	94655-GARÇOM DIARIAREFERENTEADIADE EVENTO	DIÁRIA	SERVIÇOS	150	319,17	47.875,50
VALOR TOTAL DO LOTE 1							47.875,50
LOTE 2 – DECORAÇÃO							
2	2	94653- LOCAÇÃO DE CADEIRASTIPOTIFFANY UNIDADES DIA DE EVENTO PERÍODO DE LOCAÇÃO: 20 DIAS	UN	SERVIÇOS	500	369,42	184.710,00
2	3	94654- LOCAÇÃO DE CADEIRASTIPOTIFFANY UNIDADES DIA DE EVENTO PERÍODO DE LOCAÇÃO: 1 DIA	UN	SERVIÇOS	500	34,63	17.315,00



2	4	94652 - LOCAÇÃO DE CADEIRAS DE POLIPROPILENO, NA COR BRANCA, SEM BRAÇOS, MONOBLOCO, EMPILHÁVEL, RESISTENTE A CARGA ESTATICA DE, NO MÍNIMO, 150KG, DIMENSÕES APROXIMADAS: LARGURA 43CM, ALTURA 89CM, COMPRIMENTO 51CM, PESO 2,2KG PERÍODO DE LOCAÇÃO: 20 DIAS	UN	SERVIÇOS	600	R\$114,75	R\$68.850,00
2	5	94651 - LOCAÇÃO DE CADEIRAS DE POLIPROPILENO, NA COR BRANCA, SEM BRAÇOS, MONOBLOCO, EMPILHÁVEL, RESISTENTE A CARGA ESTATICA DE, NO MÍNIMO, 150KG, DIMENSÕES APROXIMADAS: LARGURA 43CM, ALTURA 89CM, COMPRIMENTO 51CM, PESO 2,2KG PERÍODO DE LOCAÇÃO: 1 DIA	UN	SERVIÇOS	600	R\$16,35	R\$9.810,00
VALOR TOTAL DO LOTE 2							R\$280.685,00
LOTE 3 – CAMARIM							
3	6	94650-APARADOR UM APARADOR/MESA DE APOIO, EM MADEIRA MACIÇA OU MDF, NA CORMOGNO, ACABAMENTO EM VERNIZ OU MADEIRA DE DEMOLIÇÃO, MEDIDA APROXIMADA: ALTURA DE 75CM, COMPRIMENTO 90CM, LARGURA 30CM. UNIDADE DIA/EVENTO	DIÁRIA	SERVIÇOS	200	R\$531,25	R\$106.250,00
3	7	94649-VASO PARA PLANTAS UN. DIA DE EVENTO. UM VASO DE PLANTA ORNAMENTAL VERDE, MEDIDA APROXIMADA DO VASO 30CM DE DIÂMETRO, COM PLANTAS COMO COSTELA DE ADÃO, BAMBU, ARECA, ENTRE OUTRAS DIA/EVENTO	UN	SERVIÇOS	200	455,00	91.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE 3							197.250,00
LOTE 4 – COFFEE BREAK/COQUETEL							



4	8	94648-COFFEEBREAKTIPO 1COFFEE BREAK, COMPOSTO,NO MÍNIMO, DO SEGUINTECARDÁPIO: 2 TIPOS DE ITENS DOCE, COMO BOLOS SIMPLES, MINI SONHO, MINI CROISSANT, ETC.; 1 TIPO DESANDUICHE SALGADO, COM PÃO EM FORMATO REDONDO COM RECHEIO DE PASTA DE FRANGO E ALFACE OU SALAMINHO, QUEIJO COM TOMATE E ALFACE E PÃO DE QUEIJO. SUCO DELARANJA, LEITE, CAFÉ E AGUAMINERAL. OS LIQUIDOS PODEM SER SERVIDOS EM COPOS DE VIDRO, XÍCARAS (PARA CAFÉ E LEITE) OU EM COPOS DESCARTAVEIS, SENDO QUE ESTES NÃO PODEM SER DE PLASTICO OU CONTER PLASTICO NA COMPOSIÇÃO. O SERVIÇOPODERÁSERPRESTADO EMPEÇAS DESCARTÁVEIS DESDEQUENÃOSEJAMDEPLÁSTICO OU ISOPOR.PODEM SERSERVIDOS EMPEÇAS DEVIDRO- CRISTALOUSIMILAR, LOUÇA (PRATOS) E INOX(TALHERESEMGERAL),COMSER VIÇO VOLANTEE MESASDEAPOIO COM TOALHAS DE MESA, OS MATERIAISDEVEM SER DE QUALIDADE COMPATÍVELCOM OS EVENTOS. O NÚMERO DE COPEIRAS PARA REPOR E ORGANIZAR OS ITENS DEVEM SER PROPORCIONAL AO NUMERO DE PESSOAS DO EVENTO. NÚMEROMÍNIMO DE PESSOAS PORCOFFEEBREAK:10(DEZ), SENDO QUE OFRACIONAMENTOSERÁ FEITOACADA10(DEZ)PESSOAS.OCA RDÁPIO DEPENDERÁ DEAPROVAÇÃO PRÉVIA DASECRETARIADETURISMOE EVENTOS.	SER	SERVIÇOS	150	R\$44,75	R\$6.712,50
---	---	--	-----	----------	-----	----------	-------------



4	9	94647 - COFFEE BREAK TIPO 2 COFFEE BREAK, COMPOSTO, NO MÍNIMO, DO SEGUINTE CARDÁPIO: 1 TIPO DESALGADOS FRITOS, 2 TIPOS DESALGADOS ASSADOS, 1 TIPO DE MINI-SANDUÍCHE SERVIDO EM PÃO REDONDO, 1 TIPO SALGADO SEM LÚTENE SEM LACTOSE, 1 TIPO DE DOCE DE FESTA, 1 TIPO DE BOLO, 1 TIPO DOCE VEGANO, 2 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, 2 TIPOS DE REFRIGERANTE (NORMAL E LIGHT). LEITE, CAFÉ E ÁGUA MINERAL. OS LÍQUIDOS PODERÃO SER SERVIDOS EM COPOS DE VIDRO, XÍCARAS (PARA CAFÉ E LEITE) OU EM COPOS DESCARTÁVEIS, SENDO QUE ESTES NÃO PODERÃO SER DE PLÁSTICO OU CONTER PLÁSTICO NA COMPOSIÇÃO. O SERVIÇO PODERÁ SER PRESTADO EM PEÇAS DESCARTÁVEIS DESDE QUE NÃO SEJAM DE PLÁSTICO OU ISOPOR. TAMBÉM PODERÃO SER SERVIDOS EM PEÇAS DE VIDRO – CRISTAL OU SIMILAR, LOUÇA (PRATOS) E INOX (TALHERES EM GERAL), COM SERVIÇO VOLANTE E MESAS DE APOIO, COM TOALHAS DE MESA, TODOS OS MATERIAIS DEVEM TER QUALIDADE COMPATÍVEL COM OS EVENTOS. O NÚMERO DE COPEIRAS PARA REPOR E ORGANIZAR OS ITENS DEVEM SER PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS DO EVENTO NÚMERO MÍNIMO DE PESSOAS POR COFFEE BREAK: 10 (DEZ), SENDO QUE O FRACIONAMENTO SERÁ FEITO A CADA 10 (DEZ) PESSOAS. O CARDÁPIO DEPENDERÁ DE APROVAÇÃO PRÉVIA DA SECRETARIA DE TURISMO E EVENTOS.	UN	SERVIÇOS	150	R\$53,00	R\$7.950,00
---	---	---	----	----------	-----	----------	-------------



4	10	94646 - COFFEE BREAK TIPO 3 COFFEE BREAK, COMPOSTO, NO MÍNIMO, DO SEGUINTE CARDÁPIO: 1 TIPOS DESALGADOS FRITOS, 2 TIPOS DESALGADOS ASSADOS, 1 TIPO DE MINI-SANDUÍCHE, 1 TIPO SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, 1 TIPO DE DOCE DE FESTA, 1 TIPO DOCE VEGETANO, 1 TIPO DE BOLO, 2 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, 2 TIPOS DE REFRIGERANTE (NORMAL ELIGHT). LEITE, CAFÉ E AGUA MINERAL. OS LÍQUIDOS PODEM SER SERVIDOS EM COPOS DE VIDRO, XÍCARAS (PARA CAFÉ E LEITE) OU EM COPOS DESCARTÁVEIS, SENDO QUE ESTES NÃO PODEM SER DE PLÁSTICO OU CONTER PLÁSTICO NA COMPOSIÇÃO. O SERVIÇO PODERÁ SER PRESTADO EM PEÇAS DESCARTÁVEIS DESDE QUE NÃO SEJAM DE PLÁSTICO OU ISOPOR. TAMBÉM PODEM SER SERVIDOS EM PEÇAS DE VIDRO – CRISTAL OU SIMILAR, LOUÇA (PRATOS) E INOX (TALHERES GERAIS), COM SERVIÇO VOLANTE E MESAS DE APOIO COM TOALHAS DE MESA, OS MATERIAIS DEVEM SER DE QUALIDADE COMPATÍVEL COM OS EVENTOS. O NÚMERO DE COPEIRAS PARA REPOR E ORGANIZAR OS ITENS DEVEM SER PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS DO EVENTO MÍNIMO DE PESSOAS POR COFFEE BREAK: 10 (DEZ), SENDO QUE O FRACIONAMENTO SERÁ FEITO A CADA 10 (DEZ) PESSOAS. O CARDÁPIO DEPENDERÁ DE APROVAÇÃO PRÉVIA DA SECRETARIA DE TURISMO E EVENTOS.	UN	SERVIÇOS	200	R\$67,25	R\$13.450,00
---	----	--	----	----------	-----	----------	--------------



4	11	94645 - COFFEE BREAK TIPO 4 COFFEE BREAK, COMPOSTO,NO MÍNIMO, DO SEGUINTECARDÁPIO: 2 TIPOS DESALGADOSFRITOS,3TIPOSDESALGADOSASSADOS,2TIPOSDEMINI-SANDUÍCHE,2TIPO SALGADOSEMGLÚTENESEM LACTOSE, 2 TIPOS DE DOCESGOURMET, 02 BOLOS DOCES, 2 TIPO DOCEVEGANO,2TIPOSDESUCODE FRUTAS, 2 TIPOS DEREFRIGERANTE (NORMAL ELIGHT). LEITE, CAFÉ E AGUAMINERAL.OS LIQUIDOS PODEM SER SERVIDOS EM COPOS DE VIDRO, XÍCARAS (PARA CAFÉ E LEITE) OU EM COPOS DESCARTAVEIS, SENDO QUE ESTES NÃO PODEM SER DE PLASTICO OU CONTER PLASTICO NA COMPOSIÇÃO. OSERVIÇOPODERÁ SERPRESTADOEMPEÇAS DESCARTÁVEIS DESDEQUENÃOSEJAMDEPLÁSTICO OU ISOPOR.TAMBÉM PODEM SERSERVIDOSEMPEÇASDEVIDRO-CRISTALOUSIMILAR,LOUÇA (PRATOS) E INOX(TALHERESEMGERAL),COMSERVIÇO VOLANTEE MESASDEAPOIO COM TOALHAS DE MESA, OS MATERIAISDEVEM SER DE QUALIDADE COMPATÍVELCOM OS EVENTOS. O NÚMERO DE COPEIRAS PARA REPOR E ORGANIZAR OS ITENS DEVEM SER PROPORCIONAL AO NUMERO DE PESSOAS DO EVENTO. NÚMEROMÍNIMODE PESSOAS POR COFFEE BREAK:20 (VINTE), SENDO QUE OFRACIONAMENTOSERÁFEITOACADA 20 (VINTE) PESSOAS.O CARDÁPIO DEPENDERÁ DEAPROVAÇÃO PRÉVIA DASECRETARIADETURISMOE EVENTOS.	UN	SERVIÇOS	400	R\$77,25	R\$30.900,00
4	12	94644 - COFFEE BREAK TIPO 5 COFFEE BREAK, COMPOSTO,NO MÍNIMO, DO SEGUINTECARDÁPIO: 2 TIPOS DESALGADOSFRITOS,3TIPOSDESALGADOSASSADOS,2TIPOSDEMINI-SANDUÍCHE,2TIPO	UN	SERVIÇOS	200	R\$84,50	R\$16.900,00



	<p>SALGADOSEMGLÚTENESEMLACTOSE , 2 TIPOS DE DOCESGOURMET, 2 TIPOS DE BOLOS, 2 TIPO DOCEVEGANO,2TIPOSDESUCODE FRUTAS, 2 TIPOS DEREFRIGERANTE (NORMAL ELIGHT). LEITE, CAFÉ E AGUAMINERAL.OS LIQUIDOS PODEM SER SERVIDOS EM COPOS DE VIDRO, XÍCARAS (PARA CAFÉ E LEITE) OU EM COPOS DESCARTAVEIS, SENDO QUE ESTES NÃO PODEM SER DE PLASTICO OU CONTER PLASTICO NA COMPOSIÇÃO. OSERVIÇOPODERÁSERPRESTADO EMPEÇAS DESCARTÁVEIS DESDEQUENÃOSEJAMDEPLÁSTICO OU ISOPOR.TAMBÉM PODEM SERSERVIDOS EMPEÇAS DEVIDRO- CRISTALOUSIMILAR,LOUÇA (PRATOS) E INOX(TALHERESEMGERAL),COMSER VIÇO VOLANTEE MESASDEAPOIO COM TOALHAS DE MESA, OS MATERIAISDEVEM SER DE QUALIDADE COMPATÍVELCOM OS EVENTOS. O NÚMERO DE COPEIRAS PARA REPOR E ORGANIZAR OS ITENS DEVEM SER PROPORCIONAL AO NUMERO DE PESSOAS DO EVENTO. NÚMEROMÍNIMO DE PESSOAS PORCOFFEEBREAK:10(DEZ), SENDO QUE OFRACIONAMENTOSERÁ FEITOACADA10(DEZ)PESSOAS. O CARDÁPIO DEPENDERÁ DEAPROVAÇÃO PRÉVIA DASECRETARIADETURISMOE EVENTOS.</p>				
--	---	--	--	--	--



4	13	<p>94642-COFFEEBREAK TIPO 6 COFFEE BREAK, COMPOSTO, NÚMERO MÍNIMO, DOSE GUINTE CARDÁPIO: 2 TIPOS TORRADAS (NORMAL E INTEGRAL), 3 TIPOS DE PATÊS, 3 TIPOS DE DOCE GOURMET, 2 TIPOS DE BOLO, 2 TIPOS ALGODORE MGLÚTEN E SEM LACTOSE, 2 TIPOS DE DOCE VEGETANO, 2 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, 2 TIPOS DE REFRIGERANTE (NORMAL E LIGHT). LEITE, CAFÉ E ÁGUA MINERAL. OS LÍQUIDOS PODEM SER SERVIDOS EM COPOS DE VIDRO, XÍCARAS (PARA CAFÉ E LEITE) OU EM COPOS DESCARTÁVEIS, SENDO QUE ESTES NÃO PODEM SER DE PLÁSTICO OU CONTER PLÁSTICO NA COMPOSIÇÃO. O SERVIÇO PODERÁ SER PRESTADO EM PEÇAS DESCARTÁVEIS DESDE QUE NÃO SEJAM DE PLÁSTICO OU ISOPOR. TAMBÉM PODEM SER SERVIDOS EM PEÇAS DE VIDRO - CRISTAL OU SIMILAR, LOUÇA (PRATOS) E INOX (TALHERES EM GERAL), COM SERVIÇO VOLANTE E MESAS DE APOIO COM TOALHAS DE MESA, OS MATERIAIS DEVEM SER DE QUALIDADE COMPATÍVEL COM OS EVENTOS. O NÚMERO DE COPEIRAS PARA REPOR E ORGANIZAR OS ITENS DEVEM SER PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS DO EVENTO. NÚMERO MÍNIMO DE PESSOAS POR COFFEE BREAK: 20 (VINTE), SENDO QUE O FRACIONAMENTO SERÁ FEITO A CADA 20 (VINTE) PESSOAS. O CARDÁPIO DEPENDERÁ DE APROVAÇÃO PRÉVIA DA SECRETARIA DE TURISMO E DE EVENTOS.</p>	UN	SERVIÇOS	400	R\$87,25	R\$34.900,00
---	----	--	----	----------	-----	----------	--------------



4	14	<p>94641- COFFEEBREAK TIPO 7 COFFEE BREAK, COMPOSTO, NOME MÍNIMO, DOSE GUIN TE CARDÁPIO: 2 TIPOS TORRADAS (NORMAL E INTEGRAL), 3 TIPOS DE PATÊS, 3 TIPOS DE DOCE GOURMET, 2 TIPOS ALGADO SEM GLÚTEN E SEM LA CTOSE, 2 TIPOS DE CEBEGANO, 2 TIPOS DE BOLO, 2 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, 2 TIPOS DE REFRIGERANTE (NORMAL E LIGHT). LEITE, CAFÉ E ÁGUA MINERAL. OS LÍQUIDOS PODEM SER SERVIDOS EM COPOS DE VIDRO, XÍCARAS (PARA CAFÉ E LEITE) OU EM COPOS DESCARTÁVEIS, SENDO QUE ESTES NÃO PODEM SER DE PLÁSTICO OU CONTER PLÁSTICO NA COMPOSIÇÃO. O SERVIÇO PODERÁ SER PRESTADO EM PEÇAS DESCARTÁVEIS DESDE QUE NÃO SEJAM DE PLÁSTICO OU ISOPOR. TAMBÉM PODEM SER SERVIDOS EM PEÇAS DE VIDRO – CRISTAL OU SIMILAR, LOUÇA (PRATOS) E INOX (TALHERES EM GERAL), COM SER VIÇO VOLANTE E MESAS DE APOIO COM TOALHAS DE MESA, OS MATERIAIS DEVEM SER DE QUALIDADE COMPATÍVEL COM OS EVENTOS. O NÚMERO DE COPEIRAS PARA REPOR E ORGANIZAR OS ITENS DEVEM SER PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS DO EVENTO. NÚMERO MÍNIMO DE PESSOAS POR COFFEE BREAK: 30 (TRINTA), SENDO O QUE O FRACIONAMENTO SERÁ FEITO A CADA 30 (TRINTA) PESSOAS. O CARDÁPIO DEPENDERÁ DE APROVAÇÃO PRÉVIA DA SECRETARIA DE TURISMO E EVENTOS</p>	UN	SERVIÇOS	450	R\$92,00	R\$41.400,00
---	----	---	----	----------	-----	----------	--------------



4	15	94640 - COQUETEL 1COQUETELCOMPOSTODE,NO MÍNIMO, OSEGUINTE CARDÁPIO:15SALGADOS,3 TIPOSETORRADAS,3TIPOSE PATES, 02 TIPOS DESALGADOSEMLUTEMESEMLACTO SE, 4 TIPOS DE DOCESGOURMET,4TIPOSEDOCESD EFESTA,02TIPOSEDOCESVEGANOS. TÁBUA DE FRIOS(COMPOSTAPORNOMINIMO 9 ITENS). BEBIDAS: 2(DOIS) TIPOS DEREFRIGERANTE (TRADICIONALELIGHT),2TIPOSESUC ODEFRUTA, 01(UM) TIPO DECOQUETEL SEM ALCOOL EÁGUA MINERAL (COM E SEMGÁS).OS LIQUIDOS PODEM SER SERVIDOS EM COPOS DE VIDRO OU EM COPOS DESCARTAVEIS, SENDO QUE ESTES NÃO PODEM SER DE PLASTICO OU CONTER PLASTICO NA COMPOSIÇÃO. O SERVIÇO DEVERÁSER PRESTADO EM PEÇAS DEVIDRO-CRISTALOUSIMILAR -(COPOSINDICADOSPARA O TIPO DE BEBIDA), LOUÇA(PRATOS)EINOX(TALHERESEM GERAL), COMSERVIÇO VOLANTEE MESASDEAPOIO COM TOALHAS DE MESA, OS MATERIAISDEVEM SER DE QUALIDADE COMPATIVELCOM OS EVENTOS. O NÚMERO DE COPEIRAS PARA REPOR E ORGANIZAR OS ITENS DEVEM SER PROPORCIONAL AO NUMERO DE PESSOAS DO EVENTO.NÚMEROMÍNIMODE PESSOAS POR COFFEEBREAK: 50 (CINQUENTA),SENDQ OFRACIONAMENTOSERÁ FEITOA CADA 50 (CINQUENTA)PESSOAS. O CARDÁPIODEPENDERÁDEAPROVA ÇÃO PRÉVIA DASECRETARIADETURISMOE EVENTOS	UN	SERVIÇOS	800	R\$78,25	R\$62.600,00
---	----	--	----	----------	-----	----------	--------------



4	16	94639 - COQUETEL 2 COQUETEL COMPOSTO DE, NO MÍNIMO, O SEGUINTE CARDÁPIO: 15 SALGADOS, 3 TIPOS DE TORRADAS, 3 TIPOS DE PÃES, 02 TIPOS DE SALGADO SEM GLÚTEO E SEM LACTOSE, 4 TIPOS DE DOCE GOURMET, 4 TIPOS DE DOCE SIFONADO, 02 TIPOS DE DOCE VEGANOS. TÁBUA DE FRIO (COMPOSTA POR NO MÍNIMO 9 ITENS). BEBIDAS: 2 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTE (TRADICIONAL E LIGHT), 2 TIPOS DE SUCO DE FRUTA, 01 (UM) TIPO DE COQUETEL SEM ALCOOL E ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS). O SERVIÇO DEVERÁ SER PRESTADO EM PEÇAS DE VIDRO – CRISTAL OU SIMILAR – (COM OS COPOS INDICADOS PARA O TIPO DE BEBIDA), LOUÇA (PRATOS) E INOX (TALHERES EM GERAL), COM SERVIÇO VOLANTE E MESAS DE APOIO COM TOALHAS DE MESA, OS MATERIAIS DEVEM SER DE QUALIDADE COMPATÍVEL COM OS EVENTOS. O NÚMERO DE COPEIRAS PARA REPOR E ORGANIZAR OS ITENS DEVEM SER PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS DO EVENTO. NÚMERO MÍNIMO DE PESSOAS POR COFFEE BREAK: 50 (CINQUENTA), SENDO QUE O FRACIONAMENTO SERÁ FEITO A CADA 50 (CINQUENTA) PESSOAS. O CARDÁPIO DEPENDERÁ DE APROVAÇÃO PRÉVIA DA SECRETARIA DE TURISMO E EVENTOS	UN	SERVIÇOS	400	R\$87,00	R\$34.800,00
---	----	---	----	----------	-----	----------	--------------



4	17	94638 - COQUETEL 3 COQUETEL COMPOSTO DE, NO MÍNIMO, O SEGUINTE CARDÁPIO: 15 SALGADOS, 3 TIPOS DE TORRADAS, 3 TIPOS DE PÂES, 02 TIPOS DE SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTO SE, 4 TIPOS DE DOCES GOURMET, 4 TIPOS DE DOCES DE FESTA, 02 TIPOS DE DOCES VEGANOS. TÁBUA DE FRIOS (COMPOSTA POR NO MÍNIMO 9 ITENS). BEBIDAS: 2 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTE (TRADICIONAL E LIGHT), 2 TIPOS DE SU CO DE FRUTA, 01 (UM) TIPO DE COQUETEL SEM ALCOOL E ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS). O SERVIÇO DEVERÁ SER PRESTADO EM PEÇAS DE VIDRO – CRISTAL OU SIMILAR – (COM OS COPOS INDICADOS PARA CADA TIPO DE BEBIDA), LOUÇA (PRATOS) E INOX (TALHERES EM GERAL), COM SERVIÇO VOLANTE E MESAS DE APOIO COM TOALHAS DE MESA, OS MATERIAIS DEVEM SER DE QUALIDADE COMPATÍVEL COM OS EVENTOS. O NÚMERO DE COPEIRAS PARA REPOR E ORGANIZAR OS ITENS DEVEM SER PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS DO EVENTO. NÚMERO MÍNIMO DE PESSOAS POR COFFEE BREAK: 100 (CEM), SENDO QUE OS FRACIONAMENTOS ERÁ FEITO A CADA 100 (CEM) PESSOAS. O CARDÁPIO DEPENDERÁ DE APROVAÇÃO PRÉVIA DA SECRETARIA DE TURISMO E EVENTOS	UN	SERVIÇOS	800	R\$97,50	R\$78.000,00
---	----	--	----	----------	-----	----------	--------------



4	18	94637-COQUETEL 4 COQUETEL 4 COQUETEL COMPOSTO DE, NO MÍNIMO, 15 SALGADOS, 4 TIPOS DE FINGER FOOD'S, 3 TIPOS DE TORRADAS, 3 TIPOS DE PATES, 02 TIPOS DE SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, 4 TIPOS DE DOCE GOURMET, 4 TIPOS DE DOCE DE FESTA, 02 TIPOS DE DOCE VEGANOS. TÁBUA DE FRIO ((COMPOSTO POR NO MÍNIMO 09 ITENS)). BEBIDAS: 2 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTE (TRADICIONAL LIGHT), 2 TIPOS DE SUCO DE FRUTA, 01 (UM) TIPO DE COQUETEL SEM ALCOOL E ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS). O SERVIÇO DEVERÁ SER PRESTADO EM PEÇAS DE VIDRO - CRISTAL OU SIMILAR - (COM OS COPOS INDICADOS PARA CADA TIPO DE BEBIDA), LOUÇA (PRATOS) E INOX (TALHERES EM GERAL), COM SERVIÇO VOLANTE E MESAS DE APOIO COM TOALHAS DE MESA, OS MATERIAIS DEVEM SER DE QUALIDADE COMPATÍVEL COM OS EVENTOS. O NÚMERO DE COPEIRAS PARA REPOR E ORGANIZAR OS ITENS DEVEM SER PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS DO EVENTO. NÚMERO MÍNIMO DE PESSOAS POR COFFEE BREAK: 50 (CINQUENTA), SENDO QUE O FRACIONAMENTO SERÁ FEITO A CADA 50 (CINQUENTA) PESSOAS. O CARDÁPIO DEPENDERÁ DE APROVAÇÃO PRÉVIA DA SECRETARIA DE TURISMO E EVENTOS.	UN	SERVIÇOS	400	R\$109,50	R\$43.800,00
4	19	94636 - COQUETEL 5 COQUETEL COMPOSTO DE, NO MÍNIMO, 15 SALGADOS, 4 TIPOS DE FINGER FOOD'S,	UN	SERVIÇOS	1.000	R\$111,75	R\$111.750,00

	3 TIPOS DE TORRADAS, 3 TIPOS DE PÃES, 02 TIPOS DE SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, 4 TIPOS DE DOCES GOURMET, 4 TIPOS DE DOCES DE FESTA, 02 TIPOS DE DOCES VEGANOS. TÁBUA DE FRIOS ((COMPOSTA POR NO MÍNIMO 9 ITENS). BEBIDAS: 2 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTE (TRADICIONAL E LIGHT), 2 TIPOS DE SUCO DE FRUTA, 01 (UM) TIPO DE COQUETE L SEM ÁLCOOL E ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS). O SERVIÇO DEVERÁ SER PRESTADO EM PEÇAS DE VIDRO – CRISTAL OU SIMILAR – (COM OS COPOS INDICADOS PARA CADA TIPO DE BEBIDA), LOUÇA (PRATOS) E INOX (TALHERES EM GERAL), COM SERVIÇO VOLANTE E MESAS DE APOIO COM TOALHAS DE MESA, OS MATERIAIS DEVEM SER DE QUALIDADE COMPATÍVEL COM OS EVENTOS. O NÚMERO DE COPEIRAS PARA REPOR E ORGANIZAR OS ITENS DEVEM SER PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS DO EVENTO. NÚMERO MÍNIMO DE PESSOAS POR COFFEE BREAK: 100 (CEM), SENDO QUE O FRACIONAMENTO SERÁ FEITO A CADA 100 (CEM) PESSOAS. O CARDÁPIO DEPENDERÁ DE APROVAÇÃO PRÉVIA DA SECRETARIA DE TURISMO E DE EVENTOS					
VALOR TOTAL DO LOTE 4						R\$483.162,50

5) DO PRAZO E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Para cada evento, será emitida uma **Ordem de Serviço**, com antecedência mínima de **07 (sete) dias corridos**, contados do envio da ordem, relacionando os itens do serviço a ser contratado e os respectivos quantitativos.

A Ordem de Serviço será encaminhada via mensagem eletrônica (e-mail), devendo a Contratada entrar em contato com a Contratante no prazo máximo de **2 (dois) dias** a contar do recebimento do documento.

O preposto ou representante da Contratada deverá apresentar-se à Contratante para esclarecimentos e/ou ajustes necessários com no mínimo uma semana de antecedência ao evento.

A Contratada deverá entregar, até às 14 (quatorze) horas do dia útil anterior ao evento, a relação nominal de todo o pessoal que irá prestar os serviços, indicando a função que irá desempenhar, devendo, no dia, estar identificado com crachá ou uniforme e apresentar documento de identidade.

O(s) Coordenador(es) do Evento deverá (ão), quando exigido, comparecer à sede da Contratante com antecedência mínima de 01 (um) dia útil antes da realização do evento, em horário a combinar, para instruções e esclarecimentos.

Os profissionais que prestarão serviços no dia do evento deverão apresentar-se à

Contratante com no mínimo 02 (duas) horas de antecedência ao horário indicado para início do evento, ou no prazo a ser definido em solicitação.

Os profissionais envolvidos na contratação deverão permanecer no dia e no local do evento pelo tempo que for necessário.

Os demais serviços que necessitem de execução, confecção, montagem, instalação, teste ou organização prévia deverão ser concluídos com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas ou definidas em solicitação.

No fornecimento de bens e equipamentos a Contratada deve observar que estes estejam em perfeito estado de uso e esteticamente bem apresentáveis, limpos, sem manchas, rasgos, etc.

Caso não observadas as especificações dos bens ou serviços, os materiais não estejam em boas condições ou apresentem algum defeito que impossibilite ou prejudique sua utilização, a Contratada deverá, em tempo hábil para a plena realização do evento, substituí-los, a critério da Contratante.

Não havendo substituição, o fato será registrado em expediente próprio e o item não será considerado para fins de pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis.

6) DO PREÇO

Para formação do preço deverá ser elaborada uma planilha. No preço ofertado deverão estar incluídas todas as despesas com equipamentos, material e pessoal, inclusive o transporte até o local do evento, bem como todos os tributos, taxas de administração, fretes, seguros e encargos necessários à completa execução do objeto.

7) OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da Contratada, dentre outras:

- a) Fornecer o objeto estritamente de acordo com as especificações descritas neste Termo de Referência e das normas técnicas cabíveis, com a máxima eficiência, bem como no prazo estabelecido e quantitativo solicitado pela Fundo Municipal de Turismo, responsabilizando-se

inteiramente pelo serviço prestado;

- b) Os tipos de salgados, doces, sanduíches, bolos, biscoitos e bebidas, etc a serem fornecidos pela Contratada, conforme elencados no item 4, encontram-se descritos abaixo:

Salgados fritos: pastelzinho de carne, pizza ou frango; coxinha de frango; bolinha de queijo; croquete de frango ou carne; risoles de frango, carne ou pizza; enroladinho de salsicha; croquete de frango ou carne;

Salgados assados: Pão de queijo; empadas de frango ou camarão; crepes e salgados de massa folhada com recheios diversos (carne, palmito, napolitano, queijo, frango, camarão, etc.); pastelzinho assado de frango ou carne; mini esfirra de brócolis; mini quiches de alho poró, frango, gorgonzola e cebola caramelizada ou queijo; mini croissants queijo e presunto; mini pizza de calabresa, frango queijo e presunto e outros salgados fritos ou assados previamente aprovados pela Contratante.

Sanduíches: mini sanduiche pão francês presunto e queijo; mini sanduiche pão integral ricota e peito de peru; mini sanduiche pão brioche com patê frango; mini sanduiche pão branco salame e queijo prato; mini sanduiche pão brioche com cream cheese e queijo mussarela; mini hambúrguer com presunto e queijo prato; mini cachorro quente com molho vermelho salsicha e batata palha; e outros sanduíches ou canapés previamente aprovados pela Contratante;

Doces gourmet: mini donuts recheados com creme; mini mousses de maracujá, chocolate, morango ou limão; mini cheesecake maracujá, chocolate ou cereja; mini cupcakes (sabor chocolate, baunilha; laranja ou cenoura com cobertura de chocolate, frutas vermelhas, chantilly, creme, etc.) e outros previamente aprovados pela contratante;

Doces de festa: doces do tipo brigadeiro, cajuzinho, beijinho, casadinho ou mini churros recheados doce de leite;

Biscoitos doces e salgados: biscoito doce tipo waffles, recheados, palmier ou amanteigados; biscoito salgado tipo cream crackers; água e sal; integral; gergelim;

Torradas: torrada crocante de pão francês com aproximadamente 15g; torrada crocante de pão integral com aproximadamente 15g; torrada crocante de pão de forma com aproximadamente 15g.

Patês: patê de frango cremoso com ricota e temperos; patê de salmão defumado com requeijão e cebolinha picada e temperos; patê de tomate seco ricota e temperos; patê de lombo defumado requeijão, salsa picada e temperos; patê de azeitona ricota e temperos.

Doces veganos: Brownie Vegano (farinha integral pode ser arroz ou aveia, farinha de linhaça, açúcar mascavo, cacau em pó, e castanha-do-pará triturada); Bolo de Laranja Vegano (trigo integral, açúcar mascavo, farinha de linhaça, farinha de chia, suco de laranja, óleo); Brigadeiro Vegano (batata doce, cacau em pó, açúcar mascavo, óleo de coco); Salada de Frutas no potinho (frutas diversas da estação).

Salgados sem glúten/lactose: Coxinha (com recheio de frango, sem glúten e sem Lactose); Esfiha aberta (com recheio de carne ou frango, sem glúten e sem Lactose); mini quiches (sem glúten e sem Lactose); mini pão de batata (com recheio de carne ou frango, sem glúten e sem Lactose); Empadinha (com recheio de frango, sem glúten e sem Lactose); mini pizza (com recheio de frango, carne ou calabresa, sem glúten e sem Lactose); Pão de queijo (sem glúten e sem Lactose).

Bebidas Coffee Break: suco de frutas integral de laranja, uva e detox; refrigerantes (cola e guaraná) (normal e light). Café. Leite. Água Mineral.

Salgados Coquetel: canapés frios variados, mini cone de beef tartar, mini pastéis de brie, chips com gorgonzola e pimenta de bico, bolinhos de bacalhau, tortinhas de queijo com tomate cereja e manjeriço, canapés em disco de torradas com mussarela de búfala e tomate seco, canapés em disco de torradas com patês (curry, quatro queijos, salmão, presunto, etc.), folhados de bacon com ameixa, miniquiche de espinafre, mini pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de aspargos, croquetes de frangos com catupiry, mini pastel folhado (diversos sabores), empadinhas de camarão, frango e palmito; e outros salgados fritos ou assados previamente aprovados pela Contratante.

Tábua de Frios: copa, salame italiano, presunto de parma, queijo búfala, queijo mussarela, queijo parmesão, queijo provolone, queijo brie, azeitonas recheadas. Frutas: morango, uva e damasco seco. Nuts como castanhas do para e caju, amendoas, amendoim.

Finger food quentes: servido em porções pequenas e individuais como risoto, escondidinho, paella, caldeirada, minibatatas recheadas, espetinho capresse, espetinho de camarão, etc)

Doces Gourmet Coquetel: mini donuts recheados com creme; mini mousses de maracujá, chocolate, morango ou limão; mini cheesecake maracujá, chocolate ou cereja; mini cupcakes (sabor chocolate, baunilha; laranja ou cenoura com cobertura de chocolate, frutas vermelhas, chantili, creme, etc.), doce de nozes com damasco, mini brownie, palha italiana, doce de uva e morango; e outros previamente aprovados pela Contratante;

Doces Coquetel: doces do tipo brigadeiro, branquinho, cajuzinho, beijinho ou olho-de-sogra, nozes, morango com cobertura de chocolate, doces finos (uva, morango), doces de nozes com damasco, mini brownie, mini palha italiana;

Bebidas Coquetel: 2 (dois) tipos de refrigerante (cola e guarana, normal e light), 2 (dois) tipos de suco de frutas laranja integral, uva e detox, água mineral (com e sem gás).

- c) O serviço deverá ser entregue em local à definir pela Secretaria de Turismo e Eventos. Deverá ser montado em peças de vidro – cristal ou similar – (copos indicados para o tipo de bebida), louça (pratos) e inox (talheres em geral), ou em itens descartáveis desde que não seja de plástico ou isopor, em hipótese algum poderá conter material plástico ou isopor na montagem dos serviços, com serviço volante e mesas de apoio, material de qualidade compatível com os eventos.
- d) A Contratada deverá fornecer os alimentos e bebidas em quantidade suficiente para atender plenamente o número de pessoas informado na solicitação emitida pela Contratante, assim como no prazo estipulado na mesma solicitação.
- e) Os alimentos deverão ser entregues bem acondicionados, em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos, devendo ser rigorosamente observadas às normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria.
- f) Indicar o nome do preposto com competência para manter entendimentos e receber instruções da Contratante. O preposto, que deverá estar presente durante todo o evento,

terá atribuição exclusiva de acompanhar e orientar todos os profissionais envolvidos, bem como verificar com antecedência o perfeito funcionamento dos equipamentos e adequação dos materiais contratados. Será também responsável por receber as instruções da Contratante, dando prosseguimento a todas as ordens emanadas desta, não podendo cumular funções operacionais no momento do evento;

- g) Colocar à disposição da Contratante profissionais com qualificação e em número suficiente para a adequada execução dos serviços;
- h) Retirar todo o material utilizado e deixar o local limpo e desocupado logo após o término do evento;
- i) Respeitar as normas e os procedimentos da Contratante, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal), material e acesso somente às dependências autorizadas;
- j) Atender prontamente a Administração durante a prestação do serviço, quando solicitada;
- k) Zelar para que os serviços sejam executados dentro dos padrões de qualidade e seus inerentes;
- l) Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com o Fundo Municipal de Turismo;
- m) Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- n) Reparar ou corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;
- o) Manter-se regular (documentação obrigatória não poderá estar vencida) durante toda a vigência da Ata de Registro de Preço;
- p) A Contratada não poderá subcontratar a totalidade do objeto;
- q) Fornecer o e-mail de contato, mantendo-o atualizado;
- r) Permitir à Contratante a fiscalização, a vistoria dos serviços e o livre acesso às dependências, se for o caso, bem como prestar, quando solicitada, as informações e os esclarecimentos visando o seu bom andamento dos serviços prestados;
- s) Levar imediatamente ao conhecimento da Contratante qualquer fator extraordinário ou anormal que ocorra durante a vigência da contratação, para adoção das medidas cabíveis.

8) QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A qualificação técnica deverá ser comprovada mediante:

- a) Atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovando que a licitante realizou fornecimento compatível com o objeto do presente Termo de Referência. Informações mínimas no atestado: nome da pessoa jurídica que forneceu atestado, com identificação da pessoa/cargo que assinou o documento, identificação do objeto, local e data;
- b) Registro sanitário atualizado junto à Secretaria Municipal de Saúde;

9) OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da Contratante, entre outras:

- a) Fornecer todas as informações necessárias à execução dos serviços solicitados;
- b) Fiscalizar a execução desta contratação e subsidiar a contratada com informações e/ou comunicações úteis e necessárias ao melhor e fiel cumprimento das obrigações;
- c) Proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao bom cumprimento das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados e/ou prepostos da empresa Contratada, necessários à realização dos serviços;
- d) Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto que venham a ser solicitados pela Contratada;
- e) Emitir previamente Nota de Empenho para atender os serviços utilizados, bem como liquidar os débitos em seus respectivos vencimentos, após certificada a prestação do serviço.
- f) Efetuar o pagamento conforme estipulado no presente Termo de Referência.

Ronaldo Jansson Junior
Secretário Municipal de Turismo e Eventos