

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O objeto da contratação são serviços de fornecimento parcelado de refeições nas categorias *self-service sem balança* e *A La Carte*, incluindo sobremesa e bebida refrigerante/suco/água, a fim de atender às necessidades de interesse público do Município de Patos de Minas durante o ano de 2010.

2. JUSTIFICATIVA

Disponibilizar serviço de fornecimento de refeição a permitir o desenvolvimento de atividades de interesse do Poder Executivo Municipal e de seus visitantes/convidados.

3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

O Município de Patos de Minas formalizará contrato para prestação de serviços de fornecimento de refeições em Patos de Minas, para atender ao Poder Executivo Municipal e visitantes/convidados que por ventura estiverem na cidade.

Os convidados somente poderão ser atendidos mediante autorização, devidamente assinada pela Prefeita Municipal ou pelo Vice-Prefeito, **sendo de inteira responsabilidade da contratada somente efetivar o atendimento perante a apresentação desta autorização.**

A - PADRÃO MÍNIMO PARA *SELF-SERVICE* (INCLUINDO SOBREMESA)

- **Opções de prato principal** - carne vermelha (bovina e/ou suína) e branca (aves e/ou peixes) em preparações variadas;

- **Acompanhamentos:** arroz e feijão em preparações variadas: pratos típicos, farináceos e produtos de panificação.

- **Saladas variadas contendo:** Folhas, tomate, cebola, pimentão, couve-flor, cenoura, vagem, batata, beterraba, palmito, azeitona, lentilha, grão de bico, bacalhau, creme de leite, frios, maionese, frutas, berinjela, brócolis, pepino, milho verde, ervilha.

- **Guarnições:** assados, cozidos, frituras, massas, preparações típicas regionais;
- **Opções de sobremesa** – frutas e doces (frutas em calda, compotas, doces em creme, pudins, tortas, etc.)
- **Opções de bebidas** - naturais (sucos de frutas e água) e refrigerantes

B - PADRÃO MÍNIMO PARA REFEIÇÕES A LA CARTE:

Opções de Prato Principal:

a) **Carne vermelha em preparações variadas**

De boi: picanha, alcatra, filé mignon, contra-filé ou lombo;

De porco: filé mignon, lombo, lagarto, picanha, alcatra, costela)

b) **Carne branca em preparações variadas**

De frango: filé de peito, coxa, sobre-coxa

De peixe: surubim, dourado, tilapia, traíra

De Crustáceos (camarão)

c) **Massas**

Canelone;

Capelete;

Espaguete;

Fettucine;

Fusilli;

Lasanha;;

Nhoque;

Penne;

Rondele;

Ravióli.

d) **Comida típica mineira:**

Feijão tropeiro

Tutu a Mineira

Frango com quiabo

Frango ao molho pardo

Feijoada

Acompanhamentos dos pratos típicos: Angu, Arroz branco, Couve, Torresmo, Lingüiça de porco, Bife de porco, Purê de batata.

Opções de guarnições para os pratos das alíneas a, b e c : vegetais em preparações variadas, massas, caldos, cremes e molhos) e/ou saladas contendo folhas, legumes, raízes e tubérculos, frios e queijos etc.

Opções de Acompanhamentos para os pratos das alíneas a, b e c : arroz e feijão em preparações variadas, pratos típicos, farináceos e produtos de panificação;

Saladas, contendo no mínimo:

Folhas, tomate, cebola, pimentão, couve-flor, cenoura, vagem, batata, beterraba, palmito, azeitona, lentilha, grão de bico, bacalhau, creme de leite, frios, maionese, frutas, berinjela, brócolis, pepino, milho verde, ervilha.

Opções de bebidas naturais: sucos de frutas, água mineral com e sem gás, refrigerantes.

Opções de sobremesa:

Doce de leite com canudinho.

Cocada branca e morena.

Doce de goiaba.

Doce de figo e outros acompanhados com Queijo Minas.

Frutas em calda.

Compotas.

Doces em creme.

Pudins.

Tortas.

4. NATUREZA DO SERVIÇO

Trata-se de serviço não-continuado de natureza comum.

5. DO PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal no setor competente, fazendo constar das mesmas, discriminação, quantitativo, preço unitário e preço total das refeições, devidamente atestadas pelo setor competente da CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá enviar juntamente com as notas fiscais, as autorizações das despesas emitidas pela CONTRATANTE, bem como as comandas contendo as discriminações das despesas, sendo elas assinadas pelos usuários.

Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, devidamente regularizados.

6. DA VIGÊNCIA E EXTENSÃO DO CONTRATO

O presente contrato vigorará da data de sua assinatura até 31/12/2010, podendo ser prorrogado, de comum acordo entre as partes, de acordo com a Lei 8.666/93 e legislação correlata, por meio de termo aditivo.

7. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS

Os fornecimentos de refeições devem ser disponibilizados nos seguintes horários, podendo ocorrer qualquer dia da semana:

Horário de almoço: Das 12h00 às 15h00;

Horário de jantar: Das 20h00 às 02h00.

8. DEVERES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

Contratada:

- Manter, na vigência do presente contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para o presente certame licitatório.
- A empresa contratada deverá cumprir fielmente os compromissos avençados, de forma que os serviços sejam realizados com esmero e perfeição.
- Em caso de inadimplência contratual a Contratada se responsabilizará em nomear um representante da empresa que possa responder legalmente e **presencialmente** pela mesma.
- Encaminhar os usuários da **Contratante**, a outro estabelecimento, de mesmo padrão, às suas expensas, em caso de impossibilidade de atendimento.
- Atender os convidados, somente após identificação e apresentação das autorizações devidamente assinadas pela Prefeita ou pelo Vice-Prefeito.

Contratante:

- Processar, atestar, liquidar e pagar o valor apresentado em Nota Fiscal do fornecimento, em conformidade com o contrato.
- Emitir as autorizações das despesas e efetuar as reservas com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas;
- Encaminhar os convidados exclusivamente para o Restaurante contratado.

- O gestor responsável pela administração e fiscalização do contrato será o Secretário de Governo ou outro por ele indicado.

OBSERVAÇÃO:

As despesas com bebidas alcoólicas e outras não previstas neste instrumento, deverão ser pagas pelos próprios usuários.

9. CAPACIDADE DO RESTAURANTE:

O restaurante deverá ter a capacidade de acomodar o mínimo de 100 (cem) pessoas assentadas de uma única vez.

Patos de Minas, 27 de julho de 2010.

EMANUEL DA PAIXÃO KAPPEL
Secretário Municipal de Governo