**PROJETO RN SUSTENTÁVEL**

**ACORDO DE EMPRÉSTIMO N° 8276-BR**

**Edital SDP Nº 484/2023 – 2º Convocação**

**Solicitação de Cotação de Preço**

Data: 17/04/2023.

 Projeto RN Sustentável – 8276-BR

Prezado (a) Senhor (a),

1. O Estado do Rio Grande do Norte, através da Secretaria de Estado do Planejamento e das Finanças, firmou junto ao Banco Internacional para a Reconstrução e Desenvolvimento (Banco Mundial), o Acordo de Empréstimo nº 8276-BR, destinado ao financiamento das atividades do Projeto RN Sustentável, entre as quais a estruturação da Unidade de Gerenciamento do Projeto e das Unidades Executoras Setoriais (UES´s).
2. O Projeto RN Sustentável convida licitantes elegíveis a apresentarem propostas para **Prestação de empresa especializada para prestação de serviço de Buffet, com o fornecimento de coffee break, coquetel, refeições e similares, incluindo todo o serviço de apoio para a realização de eventos da UGP e UES com participação de autoridades desta Estado e especialistas do Banco Mundial, os quais deverão observar os padrões mínimos de qualidade exigíveis, conforme especificações e condições estabelecidas no termo de referência constante**.
3. Prazo de validade da proposta de 60 (sessenta) dias.
4. Prazo de Pagamento 15 (quinze) dias.
5. As propostas deverão ser encaminhadas **até as 12h do dia 19/04/2023.**
6. Serão consideradas válidas apenas as propostas que contenham todas as quantidades e especificações técnicas dos itens de acordo com as solicitadas nesta.
7. Será declarado vencedor do certame o concorrente que apresentando proposta completa, com oferta para todos os itens, tecnicamente correta e substancialmente adequada e oferecer o menor preço global.
8. Por ocasião o vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, todos dentro do seu prazo de validade: Contrato Social, Certidões de Regularidade Fiscal perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, junto a Seguridade Social (INSS e FGTS) e de Regularidade de Débitos Trabalhistas. A não observância desse item acarretará a não efetivação da contratação.
9. PROJETO GOVERNO CIDADÃO

Secretaria de Estado do Planejamento e das Finanças - SEPLAN

Centro Administrativo do Estado BR 101, KM 0

Lagoa Nova – Natal/RN - CEP: 59064-100

Sr. Ronaldo Barros Pereira

Fone: (84) 3232-1964

E-mail Projeto: shoppinggovernocidadao@gmail.com

**TERMO DE PROPOSTA COTAÇÃO/COMPARAÇÃO DE PREÇOS**

A(\_\_\_indicar a razão social da Empresa\_\_) compromete-se, por este Termo, a fornecer os (\_\_\_indicar os serviços\_\_) constantes da Planilha de Quantidades abaixo, em inteiro acordo com as Especificações Técnicas contidas na Solicitação de Cotação de Preço **SDP nº 484/2023**, pelo preço total de R$ (indicar valor), (\_\_valor por extenso\_\_), no (\_\_\_indicar o local de entrega\_\_\_\_).

|  |
| --- |
| SERVIÇO: |
| Prazo de Validade da Proposta | 60 (sessenta) dias a partir da data estabelecida para abertura das propostas. |
| Prazo de Entrega/Execução | Conforme Cronograma Físico Financeiro, a partir da data constante da Ordem Compra emitida pelo Contratante. |
| Contratos (pessoa responsável) | Nome:Cargo na entrega:Nº de telefone e fax:e-mail: |
| Dados da Empresa | Razão Social: CNPJ:Endereço completo:Dados bancários (para pagamento): Banco (nome/nº):Agência nº: Conta corrente: |

**PLANILHA DE PREÇO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE** | **TIPO DE SERVIÇO** | **QUANT** | **Preço Unit. (R$)** | **Preço Total (R$)** |
| ÚNICO | **ALMOÇO/JANTAR** | 600 |  |  |
| **COFFEE BREAK** | 600 |  |  |
| **COQUETEL** | 1000 |  |  |
| Valor Total da Proposta |  |

A quantidade anual estipulada acima foi estimada com base no planejamento anual do Projeto RN Sustentável e número de eventos operacionais previstos para o ano, servindo apenas de subsídio aos licitantes na formulação das propostas. No entanto, não se constitui em qualquer compromisso futuro por parte da contratante.

Foram listados acima apenas os serviços com maior incidência. Além destes, poderão ser solicitados também serviço de café da manhã, churrasco, ou outros serviços da mesma natureza.

MINUTA DE CONTRATO

Processo nº 00210055.000451/2023-59

**MINUTA DO TERMO DE CONTRATO N.º XXX/2023.** **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO SERVIÇO DE BUFFET, COM O FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK, COQUETEL, REFEIÇÕES E SIMILARES PARA A REALIZAÇÃO DE ENCONTROS, REUNIÕES, EVENTOS DO PROJETO GOVERNO CIDADÃO,** **QUE ENTRE SI CELEBRAM, O ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E DAS FINANÇAS – PROJETO INTEGRADO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.**

PELO PRESENTE INSTRUMENTO, celebram entre si, o **ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE**, através da **SECRETARIA DE ESTADO DO PLANEJAMENTO E DAS FINANÇAS – PROJETO INTEGRADO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO RN, por intermédio da Unidade de Gerenciamento do Projeto GOVERNO CIDADÃO, doravante denominada CONTRATANTE,**com sede no Centro Administrativo do Estado – BR 101, Km 0, Lagoa Nova, Nesta Capital, inscrita no CNPJ sob n **º**00.443.680/0001-18, neste ato representada neste ato pelo Excelentíssimo Senhor **GUSTAVO FERNANDES ROSADO COELHO**, Secretário de Estado da Infraestrutura - SIN – Substituto Legal da Secretária Extraordinária de Gestão e Projeto Especiais Portaria n° 7, publicado no DOE/RN de 20 de janeiro de 2023 - Documento SEI nº 18297713, e do outro lado a empresa **XXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o n XXXXXXXXXXXXXXXXXXX, estabelecida na Av. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por **XXXXXXXXXX**, XXXXXXXXXXXXXXXXXX, celebram o presente CONTRATO com fulcro na Lei n" 8.666/93 e, em conformidade com seu Artigo 42, § 5°, e sua alterações, nas diretrizes para aquisições de bens, obras e serviços técnicos financiados por empréstimo do BIRD e créditos & doações da AID, pelos Mutuários do Banco Mundial, nos Termos e Condições da proposta constante nos autos do processo em epígrafe, ainda, nos termos de condições do Acordo de Empréstimo 8276-BR, firmado entre o Estado do Rio Grande do Norte e o Banco Mundial, em 04/11/13, para execução do Projeto Integrado de Desenvolvimento Sustentável do Rio Grande do Norte, doravante denominado Governo Cidadão, âmbito do qual se insere o fornecimento a seguir pactuado:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

Constitui objeto do presente contrato a contratação de Empresa especializada no serviço de Buffet, com o fornecimento de coffee break, coquetel, refeições e similares, incluindo todo o serviço de apoio para a realização de encontros, reuniões, eventos da Unidade de Gerenciamento do Projeto - UGP e Unidades Executoras Setoriais - UES ligadas ao Projeto Integrado de Desenvolvimento Sustentável - Projeto Governo Cidadão, a fim de atender as necessidades da **CONTRATANTE**, nos termos e condições Termo de Referência, parte integrante deste contrato.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

Os serviços deverão ser prestados no local e nas condições indicadas no Termo de Referência e Proposta da contratada, anexos a este instrumento contratual.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

Para garantir o cumprimento do presente Contrato, a **CONTRATANTE** se obriga a:

1. Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do serviço;
2. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, na forma convencionada neste Termo;
3. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas neste Termo;
4. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, por meio dos servidores designados pela equipe responsável da UES/SETUR;
5. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA;
6. Recusar qualquer serviço prestado fora das especificações estabelecidas no Termo de Referência;
7. Aprovar o layout do espaço.

**CLÁUSULA QUARTA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Constituem obrigações da **CONTRATADA**, além de outras previstas neste Contrato e na legislação pertinente, as seguintes:

1. A CONTRATADA deverá obedecer à melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos normativos, quando da execução dos serviços;
2. Executar os serviços, objeto desta contratação, com observância dos demais encargos e responsabilidades cabíveis;
3. Executar os serviços em conformidade com todas as especificações e características consignadas em sua proposta de preços, devendo, todos eles, serem de boa qualidade;
4. A arrumação do local de realização do serviço estará a cargo da CONTRATADA;
5. Tomar imediata providência no caso de interrupção do serviço para não prejudicar o bom andamento das atividades;
6. Comunicar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada na execução do serviço;
7. Informar à SEPLAN/UGP em sua proposta, conta bancária, agência, e-mail, fax e telefone, CPF e RG do dirigente, como também, outras informações julgadas necessárias;
8. A CONTRATADA deverá, ainda, disponibilizar todos os itens descritos no item 6 do TDR, observando seus respectivos quantitativos e especificações técnicas.

**CLÁUSULA QUINTA: DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

O CONTRATANTE designará através de Portaria, servidor para, sem prejuízo de suas funções, exercer a função de Fiscal do Contrato. O servidor será responsável pela coordenação das atividades objeto deste Contrato, pela análise, aceitação dos relatórios apresentados pelo CONTRATADO e de outras entregas e aprovação de faturas para pagamento, podendo, para tanto, ser subsidiado pela equipe técnica da UGP/GOVERNO CIDADÃO RN, a qual, na ausência do fiscal, designará, por simples comunicação, servidor para exercer temporariamente os atos indispensáveis à boa execução do contrato.

**CLÁUSULA SEXTA - DOS PREÇOS E DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS**

O valor do presente Contrato é de R$ xxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)**,**de acordo com os valores especificados na Proposta de preços anexa. Os preços contratuais não serão reajustados.

Todas as despesas decorrentes do fornecimento dos bens, objeto do presente Contrato, correrão à conta dos recursos consignados no Acordo de Empréstimo**n.º8276-BR,**Dotação Orçamentária:

**EXERCÍCIO DE 2023**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dotação Orçamentária** |        **19131 04 122 0001 140401 0.7.54 44.90.** |
| **Subação:** | **140401** | **Melhoria da Gestão do Setor Público – Governo Cidadão** |
| **Fonte** | **0.7.54**  | **Operações de Crédito Externas em moeda** | **44.90.39 - Outros Serv. de Terceiros - PJ      R$    236.000,00** |

**CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO**

O pagamento será feito no **prazo máximo de quinze dias úteis**, a contar da certificação de que o serviço foi aceito, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura contendo a descrição dos serviços, quantidades, preços unitários e o valor total, nota de entrega atestada e comprovante de recolhimento de multas aplicadas, se houver, e dos encargos sociais.

O pagamento será efetuado **após a prestação integral do serviço**, mediante a certificação dos serviços apresentados nas notas fiscais dos serviços contratados, conforme Termo de Referência anexo.

**Dados bancários da empresa: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

**SUBCLÁUSULA PRIMEIRA -** No caso de eventual atraso no pagamento, o valor devido deverá ser acrescido de juros moratórios de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados *pro rata die* sobre o valor do que foi efetivamente aceito pela CONTRATADA.

**SUBCLÁUSULA SEGUNDA** - No ato do pagamento deverá ser comprovada a manutenção das condições iniciais de habilitação quanto à situação de regularidade da empresa fiscal com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, com a Seguridade Social (INSS e FGTS) e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas).

**SUBCLÁUSULA TERCEIRA** - No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão os mesmos restituídos à CONTRATADA para as correções necessárias, não respondendo À CONTRATANTE por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

**CLÁUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA**

A vigência do Contrato será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua assinatura, data a partir da qual está autorizado o início dos serviços.

**CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

1. Pela inexecução total ou parcial deste instrumento de contrato, a **Contratante**poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **Contratada** as seguintes sanções, segundo a gravidade da falta cometida:

1. **Advertência** quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato, ou ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços da **Contratante**, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

1. **Multas:**

1. Multa de **0,03 % (três centésimos por cento)**, por dia de atraso sobre o valor dos serviços realizados com atraso, quando a adjudicatária, sem justa causa, deixar de cumprir, dentro do prazo estabelecido, a obrigação assumida. A partir do décimo dia de atraso, essa multa será aplicada em dobro, e decorridos **30 (trinta) dias corridos de atraso**, a **Contratante** poderá decidir pela continuidade da multa ou pelo cancelamento do pedido ou documento correspondente, em razão da inexecução total do respectivo objeto, aplicando, na hipótese de inexecução total, apenas a multa prevista abaixo;
2. de **20% (vinte por cento)** sobre o valor total do fornecimento, na hipótese de inexecução total, caracterizada esta quando a execução do objeto contratado for inferior a 50% (cinquenta por cento) do total, quando houver reiterado descumprimento das obrigações assumidas, ou quando o atraso na execução ultrapassar o prazo limite de **30 (trinta) dias corridos**, a que se refere a multa acima, hipótese em que será cancelado o pedido ou documento correspondente.
3. **Suspensão temporária** de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo **prazo não superior a 02 (dois) anos**;
4. **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos que determinaram sua punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

**SUBCLÁUSULA PRIMEIRA** – O valor correspondente a qualquer multa aplicada à **Contratada**, respeitando o princípio do contraditório e o princípio da ampla defesa, deverá ser depositado em **até 10 (dez) dias corridos**, após o recebimento da notificação, na conta bancária da **CONTRATANTE**nº. 35780-4, do Banco do Brasil, Agência nº. 0022-1, em favor da CONTRATANTE**,** ficando à **Contratada**obrigada a comprovar o recolhimento, mediante a apresentação da cópia do recibo do depósito efetuado.

**SUBCLÁUSULA SEGUNDA** – Decorrido o **prazo de 10 (dez) dias corridos**, para recolhimento da multa, o débito será acrescido de 1% (um por cento) de mora por mês/fração, *pro rata die*, inclusive referente ao mês da quitação/consolidação do débito, limitado o pagamento com atraso em **até 60 (sessenta) dias corridos**, após a data da notificação, e, após este prazo, o débito poderá ser cobrado judicialmente.

**SUBCLÁUSULA TERCEIRA** – No caso da **CONTRATADA**ser credora de valor suficiente, a **Contratante** poderá proceder ao desconto da multa devida na proporção do crédito.

**SUBCLÁUSULA QUARTA**– Se a multa aplicada for superior ao total dos pagamentos eventualmente devidos, a **Contratada**responderá pela sua diferença, podendo ser esta cobrada judicialmente e extrajudicialmente.

**SUBCLÁUSULA QUINTA**– As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a **Contratada**de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto a **Contratante**, decorrentes das infrações cometidas.

**SUBCLÁUSULA SEXTA**– As sanções previstas nos incisos I, III e IV desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com as do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, **no prazo de 05 (cinco) dias úteis,** nos termos do § 2º, do artigo 87, da Lei nº. 8.666/93.

**SUBCLÁUSULA SÉTIMA**– A sanção estabelecida no inciso IV desta Cláusula é de competência exclusiva do Ordenador de Despesa DA CONTRATANTE, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, **no prazo de 10 (dez) dias corridos**, de vista, podendo a reabilitação ser requerida **após 02 (dois) anos**de sua publicação, nos termos do § 3º, do artigo 87, da Lei nº. 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO**

O descumprimento de qualquer Cláusula ou de simples condição deste Contrato, assim como a execução do seu objeto em desacordo com o estabelecido em suas Cláusulas e Condições, dará direito à **CONTRATANTE** de rescindi-lo mediante notificação expressa, sem que caiba à **CONTRATADA** qualquer direito, exceto o de receber o estrito valor correspondente ao fornecimento realizado, desde que estejam de acordo com as prescrições ora pactuadas, assegurada a defesa prévia.

**SUBCLÁUSULA ÚNICA** - Este Contrato poderá, ainda, ser rescindido nos seguintes casos:

a) decretação de falência, pedido de recuperação judicial ou dissolução da **CONTRATADA**;

b) alteração do Contrato Social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da **CONTRATADA**, que, a juízo da **CONTRATANTE**, prejudique a execução deste pacto;

c) transferência dos direitos e/ou obrigações pertinentes a este Contrato, sem prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**;

d) cometimento reiterado de faltas, devidamente anotadas;

e) no interesse da **CONTRATANTE**, mediante comunicação com antecedência de **05 (cinco) dias corridos**, com o pagamento dos bens adquiridos até a data comunicada no aviso de rescisão;

f) no caso de descumprimento da legislação sobre trabalho de menores, nos termos do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA PUBLICAÇÃO**

A publicação do presente Contrato no Diário Oficial, por extrato, será providenciada até o 5° (quinto) dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no **prazo de 20 (vinte) dias corridos,**daquela data, correndo as despesas a expensas da **CONTRATANTE**.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO**

Fica eleito o foro da Comarca de Natal/RN, para dirimir quaisquer questões decorrentes do presente instrumento, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO**

O contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

**SUBCLÁUSULA PRIMEIRA** - Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

1. “**prática corrupta**”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

1. “**prática fraudulenta**”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

1. “**prática conluiada**”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou maislicitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

1. “**prática coercitiva**”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

1. “**prática obstrutiva**”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

**SUBCLÁUSULA SEGUNDA** - Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

**SUBCLÁUSULA TERCEIRA** - Considerando os propósitos das cláusulas acima, a **CONTRATADA** concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.

E, por assim estarem de pleno acordo, assinam o presente Instrumento, para todos os fins de direito.

**GUSTAVO FERNANDES ROSADO COELHO**

Secretário de Estado da Infraestrutura - SIN –  Substituto Legal da Secretária Extraordinária de Gestão e Projeto Especiais

Portaria n° 7, publicado no DOE/RN de 20 de janeiro de 2023 - Documento SEI nº 18297713.

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

Contratado

**ANEXO ÚNICO - TERMO DE REFERÊNCIA** TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 00210055.000451/2023-59

**1.Título dos Termo de Referência:**

|  |
| --- |
| Prestação de empresa especializada para prestação de serviço de Buffet, com o fornecimento de coffee break, coquetel, refeições e similares, incluindo todo o serviço de apoio para a realização de eventos da UGP e UES com participação de autoridades desta Estado e especialistas do Banco Mundial, os quais deverão observar os padrões mínimos de qualidade exigíveis, conforme especificações e condições estabelecidas no termo de referência constante. |

**2.** **Ação(ões) em que os Termos de Referência se enquadram:**

|  |
| --- |
| Unidade de Gerenciamento do ProjetoComponente 3 – Melhoria da Gestão do Setor PúblicoSubcomponente 3.1 – Planejamento Integrado e baseado em Resultados e Gestão Orçamentária e Financeira |

**3. Data:**

|  |
| --- |
| 03/03/2023 |

1. **Objeto:**

|  |
| --- |
| Contratação de Empresa especializada no serviço de Buffet, com o fornecimento de coffee break, coquetel, refeições e similares, incluindo todo o serviço de apoio para a realização de encontros, reuniões, eventos da Unidade de Gerenciamento do Projeto - UGP e Unidades Executoras Setoriais - UES ligadas ao Projeto Integrado de Desenvolvimento Sustentável - Projeto Governo Cidadão, os quais deverão observar os padrões mínimos de qualidade exigíveis, conforme especificações e condições estabelecidas no termo de referência descrito. |

**5**. **Justificativa:**

|  |
| --- |
| O Projeto Integrado de Desenvolvimento Sustentável - Projeto Governo Cidadão frequentemente tem necessidade de reunir autoridades, técnicos dos órgãos, beneficiários dos investimentos, e Especialistas do Banco Mundial para realizar reuniões técnicas, missões do banco mundial, seminários, encontros, reuniões com parceiros públicos e privados, e demais eventos institucionais com vistas ao fortalecimento e implementação de todo o projeto.A organização de todos os eventos exige um padrão de qualidade que satisfaça o público alvo, quais sejam, autoridades de primeiro escalão do Governo, beneficiários dos investimentos, servidores públicos, parceiros da iniciativa privada, Especialistas do Banco Mundial, Técnicos responsáveis pelo gerenciamento de cada projeto junto as Unidades Executoras Setoriais, entre outros.Na execução de cada reunião e ou missão há previsão de intervalos, tendo em vista que a capacidade de aprendizado e atenção dos participantes é substancialmente afetada por longas horas seguidas de exposição e requer reposição de energia e o intercâmbio entre os participantes;Outro fator de suma importância é que com a oferta de uma alimentação adequada e de boa qualidade, com a prestação de serviço de grau elevado, evita que os participantes sejam forçados a se deslocarem do local do evento, prejudicando os resultados e objetivos pretendidos.Nesse sentido, a contratação visa atender aos eventos especializados, de público distinto, durante a vigência do Acordo de Empréstimo, para os quais, entretanto, a previsão da demanda ainda é incerta, considerando que a programação é feita conforme o andamento de cada ação do Projeto. |

**6. Quantitativo/ Especificações Técnicas/ Valores referenciais de mercado**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Quantidade estimada dos principais tipos de serviços a serem prestados:

|  |  |
| --- | --- |
| **TIPO DE SERVIÇO** | **QUANTIDADE ESTIMADA** |
| **ALMOÇO/JANTAR** | **600** |
| **COFFEE BREAK** | **600** |
| **COQUETEL** | **1000** |

*A quantidade anual estipulada acima foi estimada com base no planejamento anual do Projeto RN Sustentável e número de eventos operacionais previstos para o ano, servindo apenas de subsídio aos licitantes na formulação das propostas. No entanto, não se constitui em qualquer compromisso futuro por parte da contratante.**Foram listados acima apenas os serviços com maior incidência. Além destes, poderão ser solicitados também serviço de café da manhã, churrasco, ou outros serviços da mesma natureza.*

|  |
| --- |
| **CARDÁPIO DE ALMOÇO/JANTAR** |
| **Legenda:*****ENTRADAS - CANAPÉS******(03 tipos a escolher dentre as opções seguintes)***· Patê de cream-cheese e ervas finas· Patê de cream-cheese e castanha· Patê de azeitona· Patê de tomate seco· Patê de atum com tomate· Patê de ricota com tomate seco· Patê de frango aos quatro queijos· Patê de cream-cheese com damasco· Patê de espinafre com catupiry· Patê de palmito· Patê de chester defumado· Patê de queijo frescal com ervas· Patê de requeijão com manjericão **SALADAS****(*04 tipos a escolher dentre as opções seguintes)***· Salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos).· Salada mansard (jardineira de tomates, pimentões, milho verde, vagem, ovos duros e cheiro verde).· Salada capricórnio (alface, jardineira de batatas, presunto, ovos duros e noz).· Salada de mussarela de corda com tomate seco e manjericão.· Salada de frango com ameixa.· Sala de melão, hortelã e pepino.· Salada de Bacalhau ( batata cebola bacalhau azeitonas pretas).· Salada de acelga com abacaxi (acelga, abacaxi, uva-passas, creme de leite, azeite e suco de limão).· Salada de batatas à alemã (batatas cozidas picadas e frias, salsa, alface, azeitonas pretas, maionese, azeite, iogurte e cebola).· Salada de banana (banana nanica, suco de limão, maionese, mostarda e castanhas de caju).· Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino, brócolis e couve-flor).· Salada à jardineira (alface americana, cenoura crua, tomates, pepino, pimentão, milho verde e ervilhas).· Salada de verão (rucula, alface americana, queijo prato ralado,manga e croûtons).· Salpicão de frango (Filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão ).· Salada Tropical (Alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva).· Tabule (trigo fino, tomate, cebola, cebolinha verde, hortelã, salsinha, azeite, suco de limão e pimenta Síria **MOLHOS PARA SALADA*****(04 tipos a escolher dentre as opções seguintes)***· Molho Caesar· Molho de gorgonzola· Molho mil ilhas· Molho mostarda com mel· Molho oriental· Molho rosé· Molho tradicional· Molho de iogurte· Molho pesto· Molho italiano· Molho francês com vinho ***PRATOS PRINCIPAIS******(03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes)*****Carnes Vermelhas:**· Filé mignon ao molho de pimenta rosa.· Filé mignon à portuguesa (grelhado, molho acebolado, azeitonas, ovos cozidos e batatas portuguesas).· Filé mignon ao molho picante de damasco.· Filé mignon à soberana (grelhado, molho com cogumelo, batatas noisets e abacaxi caramelado).· Filé mignon vichi (grelhado, creme de cenouras, temperos verdes, queijo em fatias, gratinado).· Medalhão ao molho de queijo.· Medalhão ao molho madeira.· Escalopes ao molho de ervas.· Filé mignon ao molho mostarda.· Filé mignon ao molho de cogumelos.· Filé mignon ao molho de palmito.· Strogonoff de filé mignon.· Rosbife ao molho de limão.· Rocambole de carne **Carnes Brancas:**· Panquecas de frango à Gabriela (iscas de frango, creme de espinafre, molho branco, gratinadas).· Frango à Grisete (grelhado, batatas noisete e ervilhas).· Frango imperial (grelhado, purê de batatas, ervilhas e aspargos).· Suprema de frango à Cairo (filé de frango à milanesa e arroz egípcio).· Frango à Fiorentina (grelhado, espinafre ao creme, lingüiça e bacon).· Frango à Catupiry (grelhado, catupiry, gratinado e batatas souté).· Frango à Bourguignonne (molho de vinho, ervilha, cenouras, cogumelos e baços).· Franco à Jardineira (grelhado, molho roti,).· Strognhoff de frango.· Frango à francesa (Filés de frango grelhado, tomate, pimentão, cebola e presunto na manteiga).· Rolinhos de frango à rolê (Filés de frango à rolê, recheados com maçã, uva - passas, cenoura, bacon e molho de iogurte).· Escalopes de frango ao molho de laranja.· Frango à canadense (fatias de presunto, cru, na manteiga e creme de milho).· Frango à moda de Parma (escalopes de peito de frango, fatias de presuntos crus, queijo parmesão, creme de leite e vinho branco).· Frango xadrez (filés de frango cortados em cubos, cebola, pimentão verde e vermelho, amendoim ou castanha de caju e ketchup).· Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão). **Carnes Suínas:**· Lombinho Gaúcho (grelhado, farofa, batatas fritas, cebolas e tomates).· Lombo recheado ao molho de laranja.· Lombo com molho agridoce.· Lombo recheado ao molho de ervas (assado recheado com cenoura e bacon).· Lombo recheado ao molho de ervilhas (assado recheado com cenoura e bacon).· Lombo recheado ao molho de cerveja.· Lombo à Crioula (grelhado molho madeira com cebola, lingüiça calabresa, pimentão e azeitona). **Peixes:**· Filé de peixe à suíça (grelhado, molho branco, aspargos, queijo em fatias, gratinado) (pirosca ou jaú).· Filé de peixe Pernambuco (adorê, jardineira de legumes na manteiga).· Filé de peixe à Cleópatra (grelhado, camarões, cogumelos, aspargos souté e batatas a vapor).· Filé de peixe à Nova Orleans (adorê, aspargos, ervilhas e molho tártaro).· Filé de peixe a garni (grelhado e legumes na manteiga).· Filé de peixe Cecília (grelhado, aspargos, molho branco, queijo ralado, gratinado).· Filé de peixe à Espanhola (grelhado, legumes, molho de tomates, cebolas e pimentões).· Peixe assado inteiro (caranha ou tucunaré).· Salmão ou Robalo( com cogumelo).· Salmão ao molho de maracujá e alcaparras **ARROZ:****(*02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)***· Arroz branco e arroz de banana.· Arroz branco e arroz com amendoas.· Arroz branco e arroz mexicano.· Arroz branco e arroz com brócolis.· Arroz branco e arroz com lentilhas.· Arroz branco e arroz com raspa de limão.· Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas).· Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas).Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju).· Arroz branco e arroz verde (cebolinha, salsinha e manjericão).· Arroz branco e arroz à brasileira (bacon, cenoura e cebola à milanesa).· Arroz branco e Risoto alla milanese (açafrão, manteiga e queijo parmesão).· Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão).· Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão).· Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso).· Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão). **MASSA:****(*02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)***· Canelone à Chopin (frango desfiado, palmito, milho verde, cogumelos e molho branco).· Quiche de queijo.· Quiche de frango.· Quiche Lorraine.· Torta de Palmito.· Torta de Abobrinha.· Lasanha de berinjela.· Lasanha de queijo e presunto.· Couve-flor Gratinada.· Suflê de Espinafre.· Espaguete à Carbonara.· Espaguete à Parisiense.· Espaguete à Primavera.· Espaguete ao molho de camarão.· Ravióli aos quatro queijos.· Ravióli de carne ao molho mostarda.· Ravióli de frango ao molho branco.· Espaguete ao molho de camarão.· Penne com brócolis picantes.· Espaguete com salmão e molho de salsa.· Ravióli aos quatro queijos. **SOBREMESAS:****(*04 tipos a escolher dentre as opções seguintes)***· Mousse de cupuaçu.· Torta de limão.· Torta alemã.· Torta mousse de chocolate.· Tarteletes Napoleão.· Merengue de banana caramelada.· Pavê mousse de maracujá.· Pavê de pêssego.· Pavê de amendoim.· Pavê de abacaxi.· Pavê de morango.· Pavê de chocolate.· Pavê de café.· Pavê de coco.· Ambrosia.· Doce de moranga em calda.· Pudim de leite.· Manjar de coco com calda de rapadura.· Sorvete com calda de banana caramelada **BEBIDAS:**· Águas (com, sem gás).· 3 tipos de Refrigerantes (normal e 2 tipos de diet).· 3 tipos Sucos naturais. ***CARDÁPIO: COFFEE BREAK*** **SALGADOS****Assados:****(*04 tipos a escolher dentre as opções seguintes)***· Charutinho ao cheddar· Charutinho de camarão· Empadinha de frango· Empadinha de palmito· Trouxinha de carne· Esfirra aberta folhada· Mini pizza· Quibe assado recheado com mussarela e presunto **Fritos:****(*04 tipos a escolher dentre as opções seguintes)***· Bolinha de carne de sol· Bolinhos de carne surpresa· Bolinhos de grão de bico· Coxinha de camarão· Croquete de carne· Maravilhas de carne· Maravilhas de queijo· Quibe frito, recheado com mussarela.· Rissole de carne· Rissole de milho ao molho branco· Rissole de queijo e presunto **BOLOS:****(*03 tipos a escolher dentre as opções seguintes)***· Banana· Cenoura· Chocolate· Formigueiro· Fubá· Trigo· Laranja· Coco **PETIT FOUR:****(*05 tipos a escolher dentre as opções seguintes)***· Alfajour· Biscoito meia lua· Bolacha Cinco prata· Casadinho· Gravatinha· Pão de mel· Quebrador· Sequilhos de coco· Sequilhos de Goiabada· Croissant de Goiabada· Croissant de Banana **TORTAS SALGADAS:****(*02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)***· Abobrinha Verde· Carne· Couve-flor· Diplomata· Frango· Palmito· Quiche de berinjela· Quiche de camarão· Quiche de Carne de Sol· Quiche de frango e palmito· Quiche de queijo **TORTAS DOCES:****(*02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)***· Pavê de Maracujá· Pavê de Abacaxi· Pavê de Amendoim· Torta de Limão· Torta de Coco· Tartalete de banana com canela· Tortalete de maça com canela e passas· Torta mil folhas **FRUTAS:**· Típicas da estação **BEBIDAS:**· 3 tipos sucos naturais· 3 tipos de Refrigerantes (normal e 2 tipos light)· Água com , sem gás e água aromatizada **CARDÁPIO COQUETEL:** **MESA DE FRIOS:**-Tábuas de frios (salaminho, copa, lombo defumado, chester defumado, blanquete de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco),- Carpaccio de lagarto- Frutas diversas- Pães diversos, patês (um dos três escolhidos abaixo),- Canapés- Antepasto de berinjela,- Quibe cru, e- Amendoim torrado. **PATÊS:** (escolher 3 tipos para as tábuas ou mesas de frios)- Patê de cream-cheese e ervas finas- Patê de cream-cheese e castanha- Patê de azeitona- Patê de tomate seco- Patê de atum Patê de espinafre com catupiry- Patê de quarto queijos- Patê de chester defumado- Patê de queijo frescal com ervas-  Patê de requeijão com manjericão- Patê de gorgonzola com maçã verde **PÃES ou MINI PÃES:**- Francês- Integral- Pão de forma- Pão de queijo– Pão Sírio **FINGER FOOD:** (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)- Bacalhau- Carne de Sol- Camarão- Cuzcuz paulista- Damasco com cream cheese- Mini-risoto de queijo- Tartar de atum **SALGADOS:** (08 tipos a escolher dentre as opções seguintes)- Salgados de forno- Salgados folheados- Canudinho de carne- Quiche de queijo e presunto- Quiche de frango- Risole de queijo e presunto- Empadinha de frango- Camarão crocante- Pastel folhado de frango- Coxinha- Bolinho de bacalhau- Canudinho folhado de frango aos quatro queijos- Charutinho de camarão- Bolinhos de carne surpresa- Rissole de milho ao molho branco- Rissole de carne- Rissole de queijo e presunto- Quibe frito recheado com mussarela- Empadinha de camarão- Empadinha de carne de sol- Pastel folhado de frango- Bolinha de prata- Coxinha com catupiry **BEBIDAS:**- Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, manga, acerola, cajá, maracujá)– 3 tipos Coquetel de Frutas Sem Álcool- Água (com, sem gás, aromatizada)- 3 tipos de Refrigerantes (normal e 2 tipos de light) **ITENS DE APOIO PARA EVENTOS E REUNIÕES:**- Petit Four (doces e salgados)- Rosquinhas- Biscoitos de queijo- Cookies- Bolo simples-Bebidas: - Café - Chá: quente e gelado - Leite - Água mineral (com e sem gás) - em garrafinhas de 500ml ou garrafões de 20L (junto com gelágua), de acordo com o solicitado.**DEMAIS ITENS**: Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: copos para refrigerante e água em vidro, xícaras de porcelana para café e chá, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca fina), talheres de aço inox, baixelas de inox; suplat, guardanapos de tecido, mesas e cadeiras decoradas e com toalhas, cobre manchas, cadeiras com capas, todo o pessoal especializado e uniformizado, ou seja, garçom, copeiro e cozinheiro e coordenador e despesas com montagem, limpeza e desmontagem.**MATERIAL DESCARTÁVEL**, como: copos para água e café, açúcar e adoçante. **PADRÃO DE REFERÊNCIA**:- Carne e presunto: deverão ser do tipo extra limpo, isenta ao máximo de gordura; - Aves: do tipo granja;- Doces: caseiros - Peixes e frutos do mar: frescos e de boa qualidade- Sucos: Deverão ser elaborados com frutas frescas e maduras de primeira qualidade. Devem ser servidos de forma natural (sem estar gelado e adocicado) e acompanhados de recipiente com açúcar, adoçante e gelo para que os participantes do evento possam se servir;- Os ingredientes utilizados para elaboração dos alimentos, tais como: farinha de trigo, café, adoçante e outros, deverão ser de primeira qualidade e estar dentro do prazo de validade;- A equipe de apoio (garçom, coordenador, copeiro e cozinheiro) deve está devidamente uniformizado com camisa branca, calça preta e sapato preto.  |

 |

**7. Local de Entrega dos Bens ou Realização dos Serviços:**

|  |
| --- |
| Unidade de Gerenciamento do Projeto RN Sustentável - UGP/SEPLAN, localizada no Centro Administrativo do Estado, BR 101, Km 0 – Lagoa Nova – Natal/RN, ou em outro local definido pela UGP, dentro do município de Natal ou região metropolitana. |

**8. Prazo e Condições de Execução e Entrega:**

|  |
| --- |
| Na proposta financeira encaminhada pelos licitantes, deverá constar o prazo mínimo para solicitação do cardápio. Tal prazo poderá ser igual ou inferior ao mínimo exigido pela Unidade de Gerenciamento do Projeto RN Sustentável, os quais estão descritos abaixo:* Eventos simples até 50 pessoas – 01 dia
* Eventos intermediários até 100 pessoas – 02 dias
* Eventos sofisticados – até 300 pessoas – 05 dias

Os alimentos servidos deverão ser variados, sem frequentes repetições.A contratada deverá atender a todas as solicitações encaminhadas e contratadas nos prazos definidos na Proposta Financeira.A retirada dos materiais e equipamentos utilizados deverá ocorrer imediatamente após a realização dos eventos, bem como o recolhimento e acondicionamento do lixo proveniente da execução dos serviços.Os serviços deverão ser prestados com pontualidade, em observância ao contrato firmado.  |

**9. Prazo de Condições de Garantia:**

|  |
| --- |
| Não se aplica |

**10. Obrigações do Contratante e Contratado:**

|  |
| --- |
| 10.1  - DAS EXIGÊNCIAS BÁSICAS À CONTRATADA QUANTO À EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS 10.1.2. Dos Funcionários: * A CONTRATADA deverá manter presente, no local de trabalho definido pela CONTRANTANTE, nutricionista diplomada por instituição de ensino reconhecida, para supervisionar os serviços de buffet objeto do presente termo de referência, em todas as fases do processo produtivo, de acordo com as normas legais vigentes.
* Os funcionários da CONTRATADA deverão possuir carteira de saúde atualizada ou atestado de saúde periódico, emitidos por órgão competente, de acordo com a legislação em vigor. Devendo apresentar-se devidamente asseados, com cabelo curto ou preso, barbeados, como unhas aparadas e limpas.
* Os cozinheiros e ajudantes de cozinha da CONTRATADA, além de uniformizados, deverão trabalhar com a cabeça devidamente coberta, utilizar luvas e máscaras descartáveis, avental de napa e/ou pano (de pano para uso próximo ao fogão).
* Os funcionários da CONTRATADA deverão utilizar para sua assepsia, no local do trabalho, escova e sabão bactericida fornecidos pela CONTRATADA.
* A CONTRATADA deverá substituir qualquer empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível.

 10.1.3Do Preparo dos Alimentos: * Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da CONTRATADA e subsidiariamente, no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns produtos semi-elaborados considerados essenciais ao processo.
* O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semi-elaborados deverá ser realizado em veículo apropriado da CONTRATADA, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios - dependendo de sua natureza - estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.
* Os funcionários da CONTRATADA deverão empregar hipoclorito de sódio, ou produto equivalente, para a assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos.
* Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação - físico, químico e biológico - no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.
* Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.
* Os alimentos preparados para determinado evento e faturados em nome da CONTRATANTE deverão ser consumidos no próprio evento e, no caso de eventual excedente, deverão ser entregues ao Contratante para destinação que venha a ser definida.
* Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas nos eventos organizados pela CONTRATANTE.
* A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando A CONTRATANTE as providências cabíveis.

 10.1.4.  Dos Alimentos: * A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados: não deve denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.
* Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; certa originalidade na decoração das travessas, sem exageros; especial atenção deve ser dada aos molhos para que se harmonizem com os acompanhamentos do prato principal. Os molhos podem ser servidos separadamente.
* O sabor dos pratos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem insosso; os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.
* Garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.
* Garantia de resfriamento adequado das bebidas.

 10.1.5. Da Mesa: * A mesa deverá estar impecavelmente disposta: toalhas e guardanapos de pano bem passados, jogos americanos de tecido nobre harmonizando-se com os guardanapos de pano, descansos de acrílico transparente para talheres , pratos, copos, talheres e demais apetrechos (quando for o caso, castiçais, velas, sopeiras, flores, etc.) perfeitamente limpos, colocados com espaçamento e alinhamento preciso entre cada lugar.
* Deverão sempre ser utilizados para a arrumação das mesas forro acolchoado, toalhas até o chão e sobretoalhas à meia-altura do chão. Na arrumação dos buffets, deve ser considerada a relação entre os tipos de pratos colocados próximos entre si.

 10.1.6 Do Material:* Os utensílios (louças, talheres, toalhas, baixela, sousplats, samovares, réchauds, etc) serão fornecidos pela CONTRATADA de acordo com as especificações abaixo:

 **Os apetrechos de metal** (tais como: talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta-adoçantes, réchauds, samovares, pegadores, etc.) deverão ser de metal superior ou prata, em modelo liso, sem ornamentos excessivos.**As toalhas, sobretoalhas e guardanapos de pano** deverão ser brancos, lisos, sem quaisquer desenhos ou estampas, de linho, damasco ou de algodão de primeira qualidade.**As louças** (tais como pratos de mesa, sobremesa e pão, xícaras de café, chá e consommé, pires, etc) deverão ser de porcelana branca, fina, lisa, com friso(s) discreto(s), sem quaisquer outros ornamentos.**Os copos** deverão ser de cristal transparente, incolor e liso, sem ornamentos excessivos. Excepcionalmente, após aprovação do CONTRATANTE, poderão ser empregados em alguns eventos apetrechos de vidro fino transparente, incolores e lisos, igualmente sem ornamentos excessivos.**As jarras para água e sucos** deverão ser de cristal transparente, incolor e liso ou de inox de qualidade superior ou metal banhado em prata, sempre sem orrnamentos excessivos. 10.1.7.  Do Serviço:* Os profissionais empregados para a execução do serviço devem possuir: Ajudantes de cozinha: curso especializado e experiência comprovada em restaurantes ou hotéis ou buffets; Maîtres: curso especializado e experiência comprovada em restaurantes ou hotéis ou buffets.
* Deve haver quantidade de garçons suficiente para o perfeito atendimento dos convidados, em razão do número destes e do tipo de cada evento.
* Maître e garçons devem estar correta e uniformemente vestidos, com aparência asseada e barbeados. Seus uniformes deverão ser confeccionados com material de qualidade adequada. Especial atenção deverá ser dada à necessidade de que os uniformes realmente guardem consonância entre si.
* O uniforme dos garçons compreenderá: sapatos, meias, calças e gravatas-borboleta pretas, camisas, luvas e jaquetas brancas. O uniforme dos maîtrês compreenderá os mesmos itens acima descritos, exceto as luvas e jaqueta branca, devendo esta última ser de cor preta
* Maîtres e garçons devem movimentar-se com eficiência, segurança e discrição; não devem conversar entre si nem tampouco dirigir-se aos convidados; seus movimentos quando servem e retiram os pratos devem ser harmoniosos e coordenados entre si; atenção deve ser dada, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes.
* O serviço, particularmente em almoços e jantares, deve ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos igual número de vezes de cada prato ou bebida.
* A quantidade de garçons para dar suporte nos almoços e cafés da manhã deve obedecer o seguinte critério: são necessários 1 garçom para cada grupo de 20 pessoas.

 10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA deverá:* Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço;
* Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste Contrato, inclusive os produtos necessários à execução de serviços, locomoção, seguros de acidentes, impostos e quaisquer outros que forem devidos em relação à execução dos serviços e aos empregados;
* Zelar pela conservação das instalações, móveis, equipamentos e utensílios de propriedade do Ministério;
* Em caso de o gestor considerá-los em estado não satisfatório ou no caso de extravio, efetuar a reparação ou a substituição dos mesmos por outros da mesma especificação, às próprias expensas;
* Ressarcir ao Contratante ou a terceiros os danos a bens de suas propriedades, causados por empregado(s) ou preposto(s) da CONTRATADA, durante a execução dos serviços, sem prejuízo de outras sanções de cunho legal.
* Abster-se de quaisquer iniciativas que impliquem ônus para o contratante, se não previstas neste instrumento ou expressamente autorizadas por este.
* Cumprir todas as orientações do CONTRATANTE para o fiel desempenho da atividade especificada e sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização da parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
* Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da cozinha e locais de preparo dos alimentos;
* Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, fungicida e germicida, para obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios da cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos;
* Responsabilizar-se, no que diz respeito a seus empregados, pela alimentação, transporte, atendimento médico ou outro benefício de qualquer natureza, ficando tais encargos por conta da CONTRATADA, de acordo com a legislação em vigor;
* Responsabilizar-se pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados por eles ao Contratante ou a terceiros;
* Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para execução dos serviços em si, providenciando para que todos cumpram as normas internas relativas à segurança da Contratante;
* Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades;
* Facilitar a fiscalização procedida pelos órgãos competentes no cumprimento de normas, cientificando o Contratante do resultado das inspeções;
* Manter permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, os alimentos que deverão estar acondicionados em caixas de plástico monobloco;
* Conservar, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
* No que se refere ao fornecimento das refeições e produtos destinados ao consumo direto, o Contratante poderá solicitar a substituição de componentes, a seu exclusivo critério, após comunicação expressa à CONTRATADA, que lhe será encaminhada com as respectivas razões da medida adotada.
* É imprescindível que o ambiente onde se realize o evento esteja pronto 30 minutos antes do horário informado para início, sob pena das sanções previstas neste contrato. Caberá ao cerimonial do CONTRATANTE acompanhar e avaliar se a presente questão está sendo atendida a contento pela prestadora do serviço.
* Informar ao cerimonial da CONTRATANTE com antecedência de 24 horas o nome e o número do celular do supervisor da contratada que ficará com a atribuição de Acompanhar o evento no local determinado para realização.

  |
| **10.2 Constituem obrigações do Contratante:** * Assegurar-se da boa prestação dos serviços, verificando sempre o seu bom desempenho.
* Encaminhar, com antecedência, respeitando os prazos mínimos definidos neste Termo de Referência, solicitações detalhadas quanto à entrega do objeto do Contrato.
* Documentar as ocorrências e controlar os prazos de resolução das pendências.
* Exercer a fiscalização e acompanhamento da entrega e execução do objeto deste contrato, devendo fazer anotações e registros de todas as ocorrências, e determinar o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados;
* Permitir o acesso dos empregados da Contratada, quando necessário, para execução dos serviços e Rejeitar, no todo ou em parte, o fornecimento do objeto deste contrato em desacordo com o mesmo;
* Comunicar à CONTRATADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas com o objeto deste contrato;
* Aplicar multa ou rescisão de contrato, caso a CONTRATADA desobedeça a quaisquer das cláusulas estabelecidas no contrato;
* Efetuar o pagamento à CONTRATADA em um prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis após a apresentação da Nota Fiscal e/ou Fatura, devidamente atestada pela UGP/SEPLAN;
* prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela CONTRATADA;
 |

**11. Qualificação Técnica (Se necessário):**

|  |
| --- |
| Empresa especializada em serviços de Buffet |

**12. Prazos e Condições de Pagamentos:**

|  |
| --- |
| O pagamento será efetuado em favor da Contratada através de ordem bancária até o 15º (décimo quinto) dia útil após a entrega da Fatura de cobrança ao Setor financeiro do Projeto RN Sustentável e o atesto da nota fiscal pelo Executor do contrato.As notas fiscais deverão vir acompanhadas de comprovantes de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante e comprovante de regularidade (certidão negativa) perante a Seguridade Social (INSS), inclusive relativa ao Fundo de Garantia por tempo de Serviço (FGTS) e a Justiça Trabalhista.A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais e comerciais, não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste Contrato.  |

**13. Acompanhamento da Execução do Serviço:**

|  |
| --- |
| Sob a responsabilidade do Gestor do Contrato - a definir em portaria |

**14. Penalidades:**

|  |
| --- |
| A UGP/SEPLAN poderá rejeitar, no todo ou em parte, o fornecimento do objeto deste contrato em desacordo com a qualidade do serviço prestado, sem nenhum ônus financeiro para o Estado. |

**15. Critérios de Aceitabilidade**

|  |
| --- |
| 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.Os alimentos servidos deverão ser variados, sem frequentes repetições.A contratada deverá atender a todas as solicitações encaminhadas e contratadas nos prazos definidos na Proposta Financeira.Os serviços deverão ser prestados com pontualidade, em observância ao contrato firmado. |

**16. Disposições Gerais/Informações Complementares**

|  |
| --- |
| Não se aplica |

**17. Cronograma Financeiro**

|  |
| --- |
| Não se aplica |

**18. Responsável Técnico pelos TDR:**

|  |
| --- |
| Nome: Marília C. de Freitas MoreiraCargo: Consultara de Capacitação e EventosAssinatura: |