TERMO DE REFERÊNCIA

1– DO OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL **CONTRATAÇÃO DE RESTAURANTE OU SIMILAR PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, TIPO PRATO EXECUTIVO**, **A SEREM PREPARADAS E SERVIDAS PELA LICITANTE EM SUAS DEPENDÊNCIAS**, para atender autoridades, palestrantes, colaboradores a serviço da Prefeitura, Secretarias e Fundos Municipais quando em serviço.

2- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - PARA A ELABORAÇÃO DAS PROPOSTAS PODERÃO SER TOMADAS COMO BASE AS SEGUINTES ESTIMATIVAS:

LOTE ÚNICO			
ITEM	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**Und**	**Quant.**
1	Prato Executivo: Carne de 1° (Filé, contrafilé, lagarto, alcatra) Arroz tipo 1: á grega maria izabel, baião dois ou Arroz branco, Feijão preto, branco ou feijão tropeiro, saladas crua ou cozida, Macarrão, Farofa, Macaxeira frita ou purê de batata.	Und	1.330
2	Prato Executivo: Peixe (Filé): Dourada, pescada, filhote, Arroz tipo 1: á grega , maria izabel, baião dois ou Arroz branco, Feijão preto, branco ou feijão tropeiro, saladas crua ou cozida, Macarrão, Farofa, Macaxeira frita ou purê de batata.	Und	1.330
3	Prato Executivo: Frango (Cortes nobres) Arroz tipo 1: á grega maria izabel, baião dois ou Arroz branco, Feijão preto, branco ou feijão tropeiro, saladas crua ou cozida, Macarrão, Farofa, Macaxeira frita ou purê de batata.	Und	1.330
4	Suco natural Copo de 300 ml(Maracujá, Acerola, Cupuaçu)	Und	1.830
5	Refrigerante lata de 350 ml	Und	1.720
6	Água Mineral de 300 ml	Und	1.540

3 – DA FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E DO PAGAMENTO

3.1- O objeto desta licitação será consumida de forma parcelada de acordo com a demanda das Secretarias, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo Setor Competente.

3.2 - Os serviços deverão ser prestados nas dependências da empresa nos horários de almoço e jantar na sede do Município de Igarapé – Açu e deverá atender as condições mínimas necessária para servir aos clientes como: mesas, cadeiras, toalhas, talheres, pratos, jarras, panelas, bandejas, travessas, etc., além possuir a estrutura física livre de poeira e insetos, limpo, com sistema de ventilação (ventiladores) suficiente para manter o ambiente arejado, com no mínimo 2 banheiros com pia.

PORÇÕES A SEREM UTILIZADAS NAS REFEIÇÕES

Alimento	Quantidade (g/ml)	Medida caseira
Arroz	150 g	03 colheres de servir
Macarrão	80 g	02 escumadeira
Feijão	240 g	02 concha média
Carne vermelha	240 g	02 bife médio
Peito de frango	240 g	02 filé médio
Peixe	240 g	02 filé médio
Salada crua / cozida	Depende da salada	04 colheres de sopa

3.3 - Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da licitante contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi- elaborados considerados essenciais ao processo.

3.4- Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

3.5 - Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

3.6 - Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas.

3.7 - Deverá ser observada 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 em decorrência de eventual auto de infração, a Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida de pleno direito, adotando a Prefeitura Municipal de Igarapé - Açu, as providências cabíveis.

3.8 - A quantidade a ser servida deve estar de acordo com o peso mínimo estipulado no Termo de Referência. Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente

3.9 - Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

3.10 - Durante o período da Ata, a Prefeitura poderá requerer do município sede da licitante, informações relacionadas ao Alvará de Funcionamento, bem como Atestados de Vistoria realizados pela Vigilância Sanitária local. Caso o órgão fiscalizador encontre irregularidades, serão adotadas providências para a rescisão contratual.

3.11 - A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de

sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.