

### **SUMÁRIO**

1.	DO OBJETO	2
2.	DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO	2
3.	DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	3
4.	DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	5
5.	DOS REQUISITOS	5
6.	DO LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO	6
7.	DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	6
8.	DA FISCALIZAÇÃO	6
9.	DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA	6
10.	DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE	7
11.	DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DO OBJETO	8
12.	DOS VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	8
13.	DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	9



#### DO OBJETO

**1.1** Contratação de pessoa jurídica para prestação dos serviços de *Coffee Break* sob demanda, pelo período de 12 (meses) meses.

### 2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

**2.1** A contratação do serviço de *Coffee Break* destina-se a atender aos aposentados, pensionistas e servidores envolvidos em atividades de oficinas culturais, seminários, palestras e especialmente, acolhimentos, promovidos pelo Instituto de Previdência e Assistência dos Servidores do Município de Vitória – Ipamv. O acolhimento é um evento mensal que reúne os recém aposentados e pensionistas, com o propósito de dar-lhes boas-vindas ao RPPS e fornecer informações essenciais sobre a atuação do Ipamv na sua nova rotina.

A contratação do serviço de *Coffee Break* justifica-se ainda pelas razões abaixo elencadas:

- Acolhimento e valorização dos aposentados: os aposentados que contribuíram durante anos para o RPPS merecem ser reconhecidos e valorizados pela entidade previdenciária. Oferecer um momento de acolhida com o serviço de coffee-break transforma o instante, descontrai e é uma forma de expressar gratidão e reconhecimento pelo comprometimento deles ao longo de suas carreiras;
- <u>Viabilização de relacionamento interpessoal:</u> Eventos de acolhimento proporcionam uma oportunidade para os aposentados e pensionistas interagirem entre si e com os representantes do RPPS e o *Coffee Break* cria um ambiente informal e agradável para essas interações fortalecendo os laços entre os participantes;
- Melhora na experiência do evento: A oferta de lanches contribui para uma experiência mais agradável durante os eventos. Os participantes se sentirão mais confortáveis o que pode tornar o evento mais memorável e positivo;
- Estímulo à participação: A disponibilidade do serviço de coffee-break durante o evento pode atrair mais aposentados e pensionistas a participarem, aumentando a adesão aos eventos. Isso é especialmente importante se a intenção é criar um espaço para compartilhar informações relevantes relacionadas à previdência social;
- Fomento ao *Programa de Promoção a Saúde e Qualidade de Vida* (PPSQV) instituído e vigente no Ipamv;



Observa-se que a atual contratação promove a economia, já que contratar separadamente para cada evento se revela mais dispendioso do que optar por uma única contratação que visa suprir a demanda conforme necessário ao longo do contrato. Além disso, essa abordagem permite padronizar a qualidade dos produtos, simplificar a gestão e a supervisão dos serviços prestados e dos produtos entregues.

### 3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

05 a 07 tipos de pratos

salgados

- **3.1** O serviço de *Coffee Break*, corresponde o fornecimento de itens alimentícios, envolvendo comidas e bebidas, frias e quentes, por um período, no intervalo de um evento.
- **3.2** O serviço da presente contratação compreenderá o fornecimento de comidas e bebidas conforme as especificações a seguir:

<ul><li>Azeitona</li></ul>	empanada	a
----------------------------	----------	---

- Baguete peito de peru ou presunto com queijo
- Baguete de peito de peru com tomate, alface e queijo
- Bolinha de azeitona com catupiry
- Bruschetta
- Cachorro Quente
- Canudinhos (sabores variados)
- Empada (sabores variados)
- Enroladinho de salsicha
- Kibe assado e frito
- Mini coxinha
- Mini croissant
- Mini enroladinho de salsicha
- Mini pizza (sabores variados)
- Pasteis (sabores variados)
- Pães recheados (sabores variados)
- Pão de queijo tradicional
- Pãezinhos recheados (sabores variados)
- Pastel assado e frito (sabores variados)
- Pizza de forno (sabores variados)
- Quiche (sabores variados)
- Sanduíche natural (sabores variados)
- Torradas com patê (sabores variados)
- Torta de forno (sabores variados)
- Torta de pão (sabores variados)
- Torta Salgada (sabores variados)

Página 3 de 10



03 tipos de pratos doces	<ul> <li>Bolo de pote</li> <li>Bolo de tapioca</li> <li>Bolo gelado</li> <li>Bolo pudim</li> <li>Bolos caseiros (sabores diversos)</li> <li>Broa de milho</li> <li>Brownie</li> <li>Churros</li> <li>Cookies</li> <li>Cuscuz de Tapioca</li> <li>Espetinhos de frutas</li> <li>Palha Italiana</li> <li>Pavê (sabores diversos)</li> <li>Rocambole (sabores diversos)</li> <li>Salada de frutas</li> <li>Torrada com geleia (sabores diversos)</li> </ul>				
Bebidas:					
02 sabores de refrigerantes					
02 sabores de sucos					
Chás (sabores variados)					
02 sabores de logurtes					
Leite quente e frio					
Café com e sem açúcar, acondicionado em garrafas térmicas e mantido quente e fresco durante todo o serviço.					
Biscoitos variados					
Salada de frutas					
Descartáveis para servir o lanche					

- **3.3** A CONTRATANTE realizará o pedido com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis do início do evento, informando inclusive o número de pessoas participantes.
- **3.4** Em situações excepcionais, a CONTRATANTE poderá realizar pedidos fora do horário comercial, sem custo complementar, por meio de contato indicado pela CONTRATADA, respeitado tempo hábil para atendimento do pedido.
- **3.5** Os itens de *Coffee Break* deverão ser entregues no local, data e hora indicados pela CONTRATANTE, adequadamente acondicionados em embalagens higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.



- **3.6** O horário de entrega dos itens será estabelecido pela CONTRATANTE, e terá antecedência mínima de 60 (sessenta) minutos do horário previsto para início do evento.
- **3.7** Os alimentos e bebidas deverão ser produzidos (quando for o caso), embalados, acondicionados e transportados obedecendo as normas legais, dentro de rigorosos padrões de higiene.
- **3.8** Serão entendidas como perfeitas condições de consumo os alimentos servidos dentro das características de aquecimento (pratos quentes etc.) ou refrigeração (pratos frios, sucos etc.) adequadas.
- **3.9** Todos os custos com o fornecimento são de responsabilidade da CONTRATADA, incluindo a preparação, acondicionamento, embalagens, descartáveis, transporte e conferência da entrega junto com o representante da CONTRATANTE.

### 4. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 4.1 Os eventos serão eventuais, sendo no mínimo 1 (um) por mês e no máximo 24 (vinte e quatro) por ano.
- **4.2** O evento ACOLHIMENTO é mensal e ocorre, em geral, na primeira semana do mês.
  - **4.2.1** No caso do evento ACOLHIMENTO o *Coffee Break* deverá ser servido por volta das 10h, resguardado o direito da Contratante de alterar o horário.
- **4.3** Os demais eventos poderão ser realizados pela manhã ou pela tarde, a depender da necessidade da contratante.
- **4.4 O número máximo de C**offee Break por pessoa a ser servido no ano será de 600. O número exato será informado para a Contratada no momento da solicitação.

#### 5. DOS REQUISITOS

**5.1** A empresa melhor classificada deverá encaminhar AMOSTRA, em quantidade suficiente para atender 01 (uma) pessoa, dos produtos especificados no subitem 3.2., antes da assinatura do contrato.



**5.1.1** A necessidade de envio da amostra visa assegurar a qualidade mínima pretendida, bem como assegurar a adequação dos produtos a serem adquiridos de acordo com o especificado neste Termo de Referência.

#### 6. DO LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

- **6.1** O serviço deverá ser prestado na sede da CONTRATANTE, situada na Rua Chafic Murad, 712, Bento Ferreira, Vitória-ES, ou em outro local e horário comercial previamente definido, dentro do município de Vitória.
- **6.2** Os empregados, prepostos e/ou prestadores de serviço da CONTRATADA deverão se apresentar, no estabelecimento da CONTRATANTE ou no local definido para o evento, quando se fizer necessário, devidamente identificados. A não identificação impedirá o ingresso por medida de segurança.

### 7. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- **7.1** Os recursos orçamentários para o cumprimento das obrigações assumidas pelo CONTRATANTE para pagamento do serviço, correrão por conta da:
- Classificação Funcional: 09.122.0035.2.0154 Manutenção dos Serviços Administrativos.
- Naturezas de Despesa: 3.3.90.39.99 Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica.
- Fonte de Recursos: 1.802.0000.0000 Recursos da Taxa de Administração.

#### 8. DA FISCALIZAÇÃO

**8.1** A Fiscalização será realizada pela Diretoria de Benefícios.

#### 9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

**9.1** Não transferir para outrem, no todo ou em parte, a presente contratação, sem prévia e expressa anuência do IPAMV.



- **9.2** A contratada deve disponibilizar a contratante um atendimento personalizado e imediato, com fornecimento de números de telefones e nome do responsável pelo atendimento direto quando da execução dos serviços.
- **9.3** Fornecer todos os produtos, de primeira qualidade, e utensílios necessários ao perfeito fornecimento da alimentação, bem como atender, de forma plena as exigências deste Termo de Referência, evitando assim, qualquer tipo de adversidade durante a realização do evento.
- **9.4** Submeter a apreciação do Ipamv, para posterior autorização, eventual proposta de alteração de itens componentes do cardápio sugerido, desde que mantenha a equivalência no que se refere à quantidade, qualidade e preço.
- **9.5** Orientar, coordenar, acompanhar e dar ordens aos funcionários alocados, visando sanar qualquer imprevisto, inclusive, corrigindo situações adversas.
- **9.6** Diligenciar para que a alimentação seja servida no horário proposto pela contratante, dimensionando / direcionando para que a quantidade de alimentação seja compatível com o número de participantes do evento.
- **9.7** Emitir Nota Fiscal após a prestação do serviço e encaminhá-la a Coordenação de Materiais e Patrimônio, juntamente com as devidas certidões negativas de débitos atualizadas e não vencidas.
- **9.8** A contratada deverá apresentar em até 03 (três) dias antes da data de realização do evento o Alvará de Corpo de Bombeiros e Regularidade junto à Vigilância Sanitária, atualizados.

#### 10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- **10.1** Atestar as faturas comprovando a realização dos fornecimentos previstos neste Termo de Referência.
- **10.2** Efetuar o pagamento à contratada, de acordo com a forma e os prazos estabelecidos no item 12.
- **10.3** Anotar todas as ocorrências relacionadas à prestação de serviço, determinando o que for necessário à sua regularização e procedendo à juntada de documentos relevantes para comprovação dos fatos.



- **10.4** Emitir Ordem de Fornecimento com todas as informações necessárias, com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis antes da data de realização do evento.
- **10.5** Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.

#### 11. DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DO OBJETO

- **11.1** A CONTRATANTE reserva para si o direito de não aceitar nem receber qualquer produto em desacordo com o previsto neste Termo de Referência, na Proposta oferecida pela CONTRATADA, no Contrato e tampouco em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes, podendo rescindir a contratação, sem prejuízo das demais sanções previstas, conforme a gravidade do caso.
- **11.2** Os atestes serão feitos após cada prestação do serviço pelo Fiscal do contrato, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal, a fim de que seja verificado se os serviços prestados foram quantitativa e qualitativamente satisfatórios.
- **11.3** Constatada qualquer inadequação, a CONTRATADA será comunicada, por escrito, pelo Gestor do Contrato, e terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis para apresentar explicações, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas e da possibilidade de rescisão contratual, a critério da CONTRATANTE.

#### 12. DOS VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- **12.1** A contratante deverá apresentar planilha com a descrição dos serviços e valores a serem contratados, sendo considerado o vencedor aquele que apresentar o menor preço global.
- **12.2** No valor a ser contratado deverá estar incluso todos os custos diretos e indiretos a realização dos serviços.
- **12.3** O preço estipulado remunerará todas e quaisquer despesas necessárias à prestação dos serviços, incluindo os custos com materiais, mão de obra, seguros, tributos, taxas, encargos sociais e trabalhistas e todas as demais despesas e constituirá a única e completa contraprestação pelo seu adequado e perfeito cumprimento, de modo que nenhuma outra será devida.



- **12.4** Pela execução dos serviços o Ipamv pagará à Contratada, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, mediante apresentação de nota fiscal devidamente atestada.
- **12.5** A nota fiscal se não aprovada pelo Ipamv será devolvida à Contratada para as necessárias correções, com as informações referentes aos motivos de sua rejeição.
- **12.6** Após o devido processamento, conferência e pertinência, o pagamento deverá ser realizado através de boleto ou crédito em conta corrente, devendo a contratada informar a Contratante, a instituição bancária, a agência e o número da conta corrente de sua preferência para efetivação do crédito.

#### 13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **13.1** As propostas deverão ser enviadas para <u>fpsalles@ipamv.org.br</u> no prazo estipulado, juntamente com os anexos pertinentes devidamente preenchidos, rubricados e assinados pelo representante legal da empresa.
- **13.2** O colaborador que enviar a proposta presume-se autorizado pela interessada, não podendo esta alegar ausência de alçada ou qualquer outro impasse, ficando vinculada às condições e valores ofertados.
- **13.3** A interessada deverá indicar, em sua proposta, e-mail(s) oficial de comunicação, responsabilizando-se, única e exclusivamente, pelo efetivo recebimento de todas as tratativas e demais documentos encaminhados para o endereço eletrônico indicado.
- **13.3.1** O recibo de confirmação de recebimento do e-mail enviado pela CONTRATANTE para o e-mail indicado pela interessada, por si só, basta para caracterizar a efetiva ciência e comunicação.
- **13.3.2** É dispensada, portanto, a assinatura de Ordens de Serviço ou de Início.
- **13.4** A interessada se obriga a atualizar o e-mail oficial de comunicação sempre que ocorrer qualquer modificação temporária ou definitiva, sendo consideradas válidas, e efetivamente entregues, todas as comunicações e documentos enviados para o correio eletrônico indicado.
- **13.4.1** As mesmas regras serão utilizadas para cartas e documentos físicos enviados ao endereço da sede indicado na proposta.



- 13.4.2 O colaborador que receber o e-mail indicado ou a correspondência física enviada, presumese autorizado pela interessada, não podendo esta alegar ausência de alçada, por exemplo.
- 13.5 As normas disciplinadoras desta contratação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os interessados e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.
- 13.6 Os interessados assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, não sendo, a CONTRATANTE, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.
- 13.7 Os interessados são responsáveis pela fidelidade e legitimidade de todas as informações e de todos os documentos apresentados.
- 13.8 A contratação será formalizada por meio de Contrato assinado pelas partes.
- 13.9 Eventuais dúvidas poderão ser dirimidas unicamente pelo endereço eletrônico fpsalles@ipamv.org.br.
- 13.10 A apresentação de Proposta implica na aceitação tácita de todas as disposições contidas neste Termo de Referência.

Este TR foi elaborado por Aline Trancoso Machado – Assistente Social – IPAMV/DBP e Ana Carolina Burns Muzzi Rios - IPAMV/DAF.