

1. Objeto:

Prestação de serviço de fornecimento de lanche para 500 pessoas para o evento de encerramento da Semana de Inovação – Inova 2024.

2. Detalhamento do objeto:**2.1. Itens do Objeto:**

O objeto está inserido em item único conforme abaixo:

ITEM	QTDE.	UN.	DESCRIÇÃO
01	01	PS	Fornecimento de lanche para 500 pessoas para o evento de encerramento da Semana de Inovação – Inova 2024, incluso descartáveis, pessoal para reposição e coleta de itens usados ao longo do evento, mobiliário, toalhas, além do transporte de todo o material, a montagem e a desmontagem das mesas, 8 (oito) garçons e 2 (dois) auxiliares de cozinha.

3. Especificação Técnica do objeto:

A empresa contratada será responsável por fornecer o lanche para 500 pessoas para o evento de encerramento da Semana de Inovação – Inova 2024, na sede da Rua da Bahia. Além do fornecimento de itens de comida e bebida listados abaixo, a empresa deve fornecer descartáveis, pessoal para reposição e coleta de itens utilizados ao longo do evento, mobiliário para acomodação dos alimentos e bebidas, mesas e cadeiras, toalhas de mesa, além do transporte de todo o material, montagem e desmontagem das mesas. A empresa deve realizar a montagem a partir das 9 horas, com conclusão, impreterivelmente, até às 15h30, do dia 5 de julho de 2024 e a desmontagem deve iniciar às 22 horas do mesmo dia.

O serviço inclui:

3.1. Lanche para 500 pessoas, sendo:

- 500 Paçocas 15g
- 500 Pé de moça 55g
- 500 Pé de moleque 40g
- 500 Cocadas 40g
- 100L Canjica Doce
- 100L Caldo de Canjiquinha
- 100L Caldo de Mandioca sem Carne
- 100L Caldo de Feijão
- 1000 Cachorros Quentes
- 1000 Pipocas aproximadamente 7x11cm
- 600 Milhos Verdes Cozidos

3.2. Descartáveis

- 1500 Unidades de Copos Plásticos de 200 ml.
- 1500 unidades de Pratos Descartáveis de 15 cm.
- 2000 Unidades de Guardanapos de Papel.
- 1500 Unidades de Potes Plásticos para Caldo de 300ml.
- 1500 Unidades de Colheres Plásticas.

- 1000 Saquinhos de Papel para pipoca tamanho aproximado 7x11cm.
- 1000 Saquinhos Plástico para cachorro quente.

3.3. Bebidas

- 40 Unidades de 2L do refrigerante Coca-Cola.
- 15 Unidades de 2L do refrigerante Coca-Cola sem açúcar.
- 35 Unidades de 2L do refrigerante Guaraná Antarctica.
- 10 Unidades de 2L do refrigerante Guaraná sem açúcar.
- 20 Caixas de 1L de suco de Uva Light.
- 20 Caixas de 1L de suco de Pêssego.
- 20 Caixas de 1L de suco de Manga.
- 100 L de água mineral.

3.4. Mobiliário:

A empresa tem a opção de trazer alguns alimentos pré-preparados e concluir o processo nas instalações da Prodemge, desde que providencie a estrutura de cozinha necessária, incluindo forno, fogão e botijão de gás.

- 8 (oito) réchauds com duas conchas cada para os caldos.
- 5 (cinco) mesas no modelo banquete (comprimento entre 2,00 e 2,20 m e largura entre 0,8 e 1,00 metros).
- 2 (duas) mesas para apoio das bebidas (comprimento entre 0,70 e 1,00 m e largura entre 0,70 e 1,00 m).
- 4 (quatro) toalhas xadrez para mesa banquete (comprimento aproximado 3,8 x 2,8 m), sem avarias ou manchas.
- 26 (vinte e seis) mesas de plástico com diâmetro de 68x68 cm a 70x70 cm e altura entre 70 e 72 cm.
- 104 (cento e quatro) cadeiras com diâmetro mínimo de 52,5x44 cm e altura total entre 72,5 e 89 cm.
- 26 (vinte e seis) toalhas xadrez para as mesas de plástico.
- 12 (doze) mesas no modelo bistrô com diâmetro de 60 a 70 cm e altura de 1,0 a 1,10 m.

3.5 - Serviços:

- 8 (oito) garçons.
- 2 (dois) auxiliares de cozinha.
- Fornecimento de gelo para as bebidas.
- Serviço para reposição dos descartáveis, alimentos e bebidas.
- Serviço de recolhimento de itens usados e sujos.
- Profissionais para montagem e desmontagem da mesa e dos itens no espaço.

4. Detalhes dos Itens do Objeto:

Não se aplica.

4.1. Marca ou Modelo:

Não se aplica.

4.2. Justificativa de Marca ou Modelo

Não se aplica.

4.3. Forma de Entrega:

4.3.1. Os itens de alimentação devem ser transportados e servidos considerando embalagens que mantenham a forma, a consistência e a temperatura de cada alimento. As bebidas (suco e refrigerante) devem ser entregues e servidas geladas.

4.3.2. A montagem do mobiliário deve ser iniciada às 9h. Os alimentos e bebidas precisam estar preparados/disponíveis em temperaturas adequadas, impreterivelmente, às 15h30 do dia 5 de julho de 2024.

4.3.3. Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas e dentro do prazo de validade;

4.3.4. Caso a embalagem esteja violada, o produto deverá ser substituído em tempo hábil.

4.4. Local de Entrega:

Os itens devem ser entregues e servidos na PRODEMGE, situada na rua da Bahia, nº 2.277, Savassi - Belo Horizonte/MG. CEP 30160-019.

4.5. Prazo de entrega/execução:

Os serviços serão executados em data única, programada para o dia 5 de julho de 2024, das 9h às 22h, considerando o período de montagem da estrutura, 9h às 15h30, e realização do evento, 16h às 22h – período em que os garçons devem servir os participantes.

4.6. Validade dos produtos:

Os produtos de alimentação devem estar dentro do prazo de validade, conforme indicado nos rótulos ou no controle de produção do fornecedor, seguindo os padrões definidos pelos órgãos de fiscalização do setor alimentício de forma que garanta a segurança alimentar dos consumidores.

4.7. Condições de pagamento:

4.7.1. O pagamento será em parcela única. O documento de cobrança dos serviços será emitido e entregue até o dia 25 (vinte e cinco) do mês da efetiva prestação dos serviços e seu vencimento será programado em até 30 (trinta) dias após o seu recebimento no Correio Central da PRODEMGE, na Rua da Bahia, nº 2.277, Savassi, Belo Horizonte/MG. CEP 30.160-019

4.7.2. Nenhum pagamento será efetivado sem que a Unidade Administrativa da PRODEMGE, responsável pelo acompanhamento dos serviços, ateste que foram corretos e integralmente prestados.

4.7.3. O atraso na entrega do documento de cobrança implicará prorrogação do vencimento em tantos dias úteis quantos forem os dias de atraso.

4.8. Prazo de garantia/ Assistência Técnica:

Não se aplica.

4.9. Amostras / Protótipo / Prova Gráfica / Prova de conceito:

Não se aplica.

5. Justificativa da aquisição / contratação:

Em razão do encerramento Semana de Inovação – Inova 2024, a Diretoria da PRODEMGE irá realizar uma festa de confraternização com objetivo promover a integração entre seus colaboradores, melhorar o relacionamento interpessoal dos funcionários e celebrar novos ciclos profissionais e pessoais com simplicidade e descontração.

Considerando que o capital humano é o principal ativo da PRODEMGE e que a Política de Gestão de Pessoas da Companhia (Ano 2019 / Versão 2) prevê no Pilar Reconhecer e Celebrar o *item 4.18.3 - Celebrar conquistas, eventos e datas comemorativas* - a confraternização visa fortalecer a relação entre a Companhia e os empregados, estando alinhada ao Planejamento Estratégico no que tange às perspectivas de valorização de seu corpo operacional, possibilitando uma maior motivação e engajamento, contribuindo para a melhor consecução dos objetivos da Companhia.

Dessa forma, a PRODEMGE oferecerá a seus funcionários caldos e bebidas não alcoólicas para consumo durante o evento, fazendo-se necessária a contratação de uma empresa especializada para fornecimento do buffet.

6. Justificativa da modalidade:

A contratação será por dispensa de licitação, conforme previsto no art. 79 do RILC da PRODEMGE, e artigo 29 da Lei 13.303/2016, que admite a contratação de serviços e compras por dispensa de licitação em razão do valor.

7. Justificativa do agrupamento de itens em lotes:

Não se aplica.

8. Justificativa do quantitativo:

O quantitativo do buffet, profissionais - 8 (oito) garçons e 2 (dois) auxiliares de cozinha – e mobiliário para o evento foi baseado considerando-se o número de participantes da Confraternização de 2023 de Fim de Ano, cerca de 500 (quinhentas) pessoas, de modo a atender eventuais comparecimentos de empregados não inscritos.

Importante registrar que esse número corresponde a, aproximadamente, metade do quadro da Companhia – 1.101 empregados segundo levantamento de março/2024. Com a transição para o modelo de trabalho híbrido - que prevê a realização de, pelo menos, um dia presencial -, os empregados estão tendo mais oportunidades de interação e, neste sentido, há expectativa de aumento no comparecimento.

Além disso, o planejamento para 500 pessoas baseia-se na adoção de abordagem proativa para assegurar os recursos adequados para atendimento à demanda esperada e, assim, proporcionar uma boa experiência aos participantes.

9. Visita ou vistoria técnica:

Não se aplica.

10. Qualificação técnica:

A PROPONENTE classificada em primeiro lugar no processo deverá apresentar as informações abaixo relacionadas, para habilitação do processo:

10.1 Apresentação do Alvará de Autorização Sanitária (AAS) expedido pela Vigilância Sanitária da Prefeitura do Município do estabelecimento do fornecedor.

10.2 Atestado de Capacidade Técnica fornecido por 01 (uma) ou mais entidades de direito público ou privado, declarando que prestou serviço de fornecimento de lanches compatíveis em características com o objeto deste termo de referência;

Justificativa: Essa solicitação tem como propósito averiguar se a organização que se propõe ao fornecimento do objeto do termo de referência tem capacidade instalada para desempenhar tal propósito, sem que se possa ocasionar algum dano ou prejuízo à Companhia.

11. Critérios de aceitabilidade da proposta:

Para aceitação da melhor proposta, será considerada a compatibilidade com as especificações técnicas e do fornecimento do serviço, conforme descrito o item 3 deste Termo de Referência.

12. Cronograma físico-financeiro:

Não se aplica.

13. Níveis de serviço:

Indicador de Nível de Serviço I	
Participantes do acordo	PRODEMGE e FORNECEDOR
Descrição clara dos serviços e funcionalidades disponíveis	Garantir a entrega dos itens no prazo e quantidade especificados neste termo de referência.
Funções e responsabilidades	O FORNECEDOR deverá garantir a pontualidade no fornecimento realizado.
Níveis de serviços desejados em termos de disponibilidade, prazos, desempenho, segurança, quantidade, qualidade e outros	Sem atrasos na entrega dos itens programados pela Fiscalização do Contrato. A cada situação de atraso identificada, independente da causa, soma-se no final do período e procede-se o desconto.
Indicadores de níveis de serviços	Somatório dos minutos de atraso registrados pela fiscalização da PRODEMGE junto ao FORNECEDOR.
Responsável pela medição dos serviços	Unidade Fiscalizadora da PRODEMGE.
Periodicidade	Única.
Ações a serem tomadas quando da ocorrência de problemas de mau desempenho	O FORNECEDOR deverá atuar para restabelecer a entrega do produto conforme especificado no subitem 4.3.

Mecanismo de Cálculo	Somatório de minutos em atraso em relação ao horário estipulado para entrega.
Percentual de Pagamento (PDP)	Sem atraso – Pagamento de 100% do valor correspondente ao serviço de fornecimento de lanche e mobiliário executado no mês da prestação do serviço;
	Atraso de até 30 minutos – Pagamento de 99% do valor correspondente ao serviço de fornecimento de lanche e mobiliário executado do mês da prestação do serviço;
	Atraso de até 60 minutos – Pagamento de 98% do valor correspondente ao serviço de fornecimento de lanche e mobiliário executado no mês da prestação do serviço;
	Atraso de até 90 minutos – Pagamento de 97% do valor correspondente ao serviço de fornecimento de lanche e mobiliário executado no mês da prestação do serviço;
	Atrasos acima de 120 minutos – Pagamento de 90% do valor correspondente ao serviço de fornecimento de lanche e mobiliário executado no mês da prestação do serviço.
Obs.: A empresa deve aguardar a confirmação de possíveis descontos acordados para a emissão da Nota Fiscal.	

Caso haja um motivo alheio à vontade da CONTRATADA que a impeça de cumprir o Nível de Serviço, acima descrito, a CONTRATADA deve justificar-se por escrito, ficando a cargo da PRODEMGE sua deliberação ou não.

14. Da participação de consórcios:

Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, devido à baixa complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de prestar os serviços de forma independente.

15. Subcontratação:

Não se aplica.

16. Vigência do Contrato:

Não se aplica.

17. Garantia financeira:

Não se aplica.

18. Sustentabilidade ambiental:

Não se aplica.

19. Unidade Fiscalizadora:

Informação interna.

20. Orçamento estimado

A PRODEMGE, baseada no artigo 34 da Lei 13.303/2016 e no RILC (Regulamento Interno de Licitações e Contratos), se reserva no direito de não informar o orçamento estimado neste momento, visando a isonomia entre os licitantes e a busca da proposta mais vantajosa para a empresa.

21. Obrigações da contratada:

- 21.1. Seguir exatamente o especificado nos itens, fornecendo o lanche conforme descrito;
- 21.2. Realizar a montagem e a desmontagem das mesas;
- 21.3. Realizar a entrega no horário acordado;
- 21.4. Primar pela segurança alimentar, qualidade e sabor dos itens ofertados;
- 21.5. Disponibilizar 8 (oito) garçons para o evento, no período das 16h às 22h do dia 5 de julho de 2024, para servir os convidados nas mesas de apoio.
- 21.6. Disponibilizar 2 (dois) auxiliares de cozinha para o evento, responsáveis pela verificação da temperatura dos alimentos, das bebidas e pela reposição dos mesmos;
- 21.7. Cumprir, dentro dos prazos assinalados, as obrigações contratadas;
- 21.8. Respeitar as normas de controle de bens, de fluxo de pessoas nas dependências e demais normas internas da PRODEMGE.
- 21.9. Comunicar imediatamente à PRODEMGE qualquer anormalidade constatada durante a realização do serviço.
- 21.10. Informar dados solicitados pela PRODEMGE para cadastro de fornecedores para acesso à Unidade Bahia.
- 21.11. Assumir integralmente a responsabilidade pela boa e eficiente execução dos serviços, na forma de que dispõe a legislação em vigor.
- 21.12. Recrutar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade profissionais, especialistas e técnicos necessários para execução dos serviços, cabendo-lhe todos os pagamentos, inclusive dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, observando a legislação vigente sem qualquer ônus adicional à PRODEMGE, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o mesmo.
- 21.13. Observar, durante a execução dos serviços, o fiel cumprimento de todas as leis federais, estaduais e municipais vigentes ou que venham a vigor, sendo a única responsável pelas infrações que venham a ser cometidas.
- 21.14. Assumir todo o ônus decorrente de ações judiciais, provenientes de danos causados pela má execução da prestação de serviço, que possam vir a ser imputados à PRODEMGE por terceiros.
- 21.15. Reparar todo e qualquer dano que venha a ser causado em razão da má execução dos serviços objeto da contratação, suportando os prejuízos decorrentes da ação ou omissão do FORNECEDOR.
- 21.16. Substituir itens que não estejam de acordo com a especificação.
- 21.17. Cumprir rigorosamente todas as programações e prazos de atividades compreendidas no objeto desta prestação de serviço, solicitar em tempo hábil todas as informações e providências necessárias.

21.18. Todos os produtos e serviços deverão estar em plenas condições de uso, dentro de prazos de validade e das normas regidas por órgãos de fiscalização e controle, como Vigilância Sanitária, Ecad e outras entidades municipais, estaduais e federais.

21.19. Apresentar proposta comercial conforme Anexo I – A.

22. Obrigações da PRODEMGE:

22.1. Proporcionar as condições necessárias para que o FORNECEDOR possa desempenhar os serviços dentro das normas estabelecidas e contratações executadas.

22.2. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

22.3. Realizar os pagamentos, de acordo com os valores e prazos acordados.

22.4. Orientar e acompanhar a contratada no que for necessário na montagem do lanche.

22.5. Destinar equipe de contato para a organização do evento.

22.6. Prestar informações e os esclarecimentos pertinentes ao evento, que venham a ser solicitados pelo FORNECEDOR.

22.7. Solicitar a substituição ou correção dos produtos, serviços ou equipamentos que não tenham sido considerados adequados.

23. Sanções Cabíveis:

Em caso de atraso injustificado na execução da prestação de serviço ou a sua inexecução total ou parcial pelo FORNECEDOR serão aplicadas as normas dos artigos 170 a 174 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da PRODEMGE.

O atraso injustificado na execução do serviço sujeitará o FORNECEDOR a multa de mora, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato.

Pela inexecução total ou parcial do instrumento convocatório ou contrato, a PRODEMGE poderá, garantido o regular processo administrativo, aplicar ao FORNECEDOR as seguintes sanções:

I - Advertência, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

II - Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a PRODEMGE, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

As sanções previstas nesta cláusula, quando aplicadas, deverão levar em consideração a natureza e a gravidade dos fatos, a extensão e a relevância da obrigação descumprida, a culpabilidade do FORNECEDOR, os fins a que a sanção se destina, os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

Os procedimentos para a aplicação de sanções estão previstos nos arts. 170 a 174 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da PRODEMGE, o qual observa o devido processo legal, garantindo o contraditório e a ampla defesa.

24. Matriz de Risco:

Não se aplica.

25. Glossário:

Não se aplica.

26. Demais condições para a contratação:

26.1 A PRODEMGE poderá cancelar o evento e, conseqüentemente, a aquisição do serviço até 4 (quatro) dias antes da data acordada, podendo realizar a alteração da data do evento ou seu total cancelamento, por motivos de força-maior. O comunicado oficial será emitido por e-mail para o fornecedor contratado.

ANEXO I – A

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Dispensa de Licitação Nº:

Objeto: Prestação de serviço de fornecimento de lanche para 500 pessoas para o evento de encerramento da Reunião Gerencial 1º Semestre da PRODEMGE.

Empresa:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

À Companhia de Tecnologia da Informação de Minas Gerais – PRODEMGE.

Em atendimento à dispensa de licitação em epígrafe, apresentamos a seguinte proposta de preços:

ITEM	QTDE.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR TOTAL
01	01	PS	Fornecimento de lanche para 500 pessoas para o evento de encerramento da Semana de Inovação – Inova 2024, incluso descartáveis, pessoal para reposição e coleta de itens usados ao longo do evento, mobiliário, toalhas, além do transporte de todo o material, a montagem e a desmontagem das mesas, 8 (oito) garçons e 2 (dois) auxiliares de cozinha.	

*Prazo de validade da proposta: ____/2024

*Data: __/__/__

*Responsável: _____