

PROJETO BÁSICO

1. DO OBJETO:

Aquisição de serviços de alimentação para os eventos da programação da CGP, prevista para 2022.

2. JUSTIFICATIVA:

Justifica-se a aquisição dos serviços de alimentação os objetivos estratégicos de valorizar, acolher, qualificar, desenvolver e motivar a fim de atender as diretrizes estratégicas estabelecidas no Eixo: Gestão Democrática, participativa e Humanizada, onde estão inseridos: Valorização do Serviço e dos Servidores.

3. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:

- Os objetos desta aquisição deverão apresentar as especificações e quantidades, conforme descrito no memorando 045/2022.

4. DA PROPOSTA DE PREÇO:

A proposta de preço deverá ser apresentada em planilha discriminativa e deverá conter, no mínimo:

- Valores unitários e totais por unidade, em moeda nacional, em algarismos e por extenso;
- Indicar o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;
- Qualquer opção oferecida pela firma, que não atenda as especificações contidas no Projeto Básico não será levada em consideração durante o julgamento.

5. DA CONDIÇÃO DE HABILITAÇÃO:

5.1 HABILITAÇÃO TÉCNICA:

Será comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:

- Atestado de Capacidade Técnica fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado;
- Certidão de regularidade do FGTS – CRF;
- Certidão negativa de Débitos – Tributos Federais;
- Certidão negativa de Débitos – Trabalhistas – CNDT;
- Certidão negativa conjunta dos Tributos Municipais;
- Certidão negativa de Débitos – Tributos Estaduais;
- Aceite formal quanto ao interesse em fornecer os serviços/material ao IPMB;
- Cédula de identidade de sócio proprietário da empresa;
- Registro comercial, no caso de empresa individual, ou ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso, de sociedade por ações acompanhadas por documentos de eleições de seus administradores;
- Inscrições do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- Dados bancários (conta comercial).

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- Responsabilizar-se integralmente pelos serviços/aquisição dos contratados;
- Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante, atendendo de imediato as reclamações;
- Acatar as instruções e observações que emanem da fiscalização da Contratante, refazendo qualquer trabalho não aceito no prazo estipulado;
- A presença da fiscalização deste Instituto não suprime nem diminui a responsabilidade da empresa Contratada.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- Designar gestor para responsabilizar-se pelo atesto das faturas;
- Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus trabalhos: acesso e todas as informações relevantes ao Contrato (objeto de entrega da Contratada);
- Efetuar o pagamento na forma e nos prazos estabelecidos;
- Fornecer atestado de execução dos serviços à Contratada, quando solicitado pela Contratada, desde que atendidas às obrigações contratuais.



8. DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado em uma única parcela, sem reajustes, com quitação em até 30 dias após a entrega dos objetos cotados.

LÍGIA FÉ BARROS DA SILVA
CGP/IPMB

SULAMITA SANTIAGO RODRIGUES
DAFI/IPMB

ANEXO I



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ANUAL
1	<p>COQUETEL TIPO 1</p> <p>MESA DE BUFFET COM: Brioches e Croissants; 07 tipos de Salgados: Sugestões: Canapés, coxinha de frango, quibe, empada de frango e camarão, bolinho de carne, risole, croquetes, folhado com bacalhau, pupunha recheada, bolachinha de salame e queijo cuia, bolinho de bacalhau, bolinho de carne seca; Mini sanduíches de frango e atum; 01 tipo de bolo; 01 Tipo de torta salgada. Sugestões: frango, atum, carne moída com queijo derretido, torta de queijo, torta de queijo e presunto de peru, espinafre com lingüiça; 04 tipos de doces: Sugestões: brigadeiro, casadinho, quindim, torteleta de morango, pudim, delícia folheada de maçã, madalena de chocolate, mini cake, rocambolé, mousse, pavê; Mini soufflé de bacalhau – servido em vieiras de porcelana; Mini escondidinho de carne seca com macaxeira – servido em potinhos de porcelana.</p> <p>BEBIDAS: Chocolate; Chá – hortelã e camomila; 02 Tipos de sucos em polpa – Sugestões: acerola, cupuaçu, goiaba, abacaxi, bacuri, maracujá; Refrigerante normal, diet e zero; Água mineral sem gás e Gelo em cubos.</p> <p>SERVIÇOS DE: Maitre, garçons, copeiro, pratinhos de sobremesa em porcelana, xícaras de chá com pires em porcelana, colheres em inox de chá, talheres em inox de sobremesa, copos e taças em vidro, guardanapo de tecido e de papel, rechaud's de prata, samovar de prata, talheres de serviço em inox.</p>	250	3 (mai 1- out-2)

2	<p>ALMOÇO/JANTAR</p> <p>ENTRADA: Pequenas porções. <u>Opções:</u> a base de camarão, filé, frango, frango defumado, bacalhau, pato ou similares;</p> <p>PRATOS PRINCIPAIS:</p> <p>SALADA. OPÇÕES: (folhas verdes com palmito e tomate seco e/ou frutas e/ou verduras e/ou legumes e/ou massa e/ou proteína e similares);</p> <p>PRATOS QUENTES. Opções: a base de filé, frango, frango defumado, peru, pato, bacalhau e peixes regionais (tambaqui, tucunaré, pescada amarela, filhote) e similares.</p> <p>SUGESTÃO DE CARDÁPIO: Filé ao molho de três cogumelos; Penne ao parmesão; Filé de filhote ao molho de ervas finas e Risoto de jambú.</p> <p>ACOMPANHAMENTOS: (Sugestão de Cardápio)</p> <p>ARROZ: arroz branco, arroz a grega, arroz a piamontese, arroz com frutas e/ou legumes e similares;</p> <p>BATATAS: batata palha, batata francesa, batata noisette e similares;</p> <p>FAROFA: farofa tradicional, farofa com banana, farofa com bacon, farofa com ovos e similares.</p> <p>SOBREMESAS: a base de chocolate, morango, cupuaçu, banana, nozes, castanha e similares.</p> <p>SUGESTÃO DE CARDÁPIO: Taça gelada de cupuaçu com queijo cuia e Mousse de bacuri com cristais de açúcar.</p> <p>BEBIDAS: Café puro, café com leite e similares; Três tipos de polpa de sucos de frutas naturais (Sugestão de sabores: acerola, goiaba, abacaxi, limão, abacaxi com hortelã, graviola, laranja, bacuri, cupuaçu e similares); Refrigerantes: normal e zero; Água mineral com e sem gás e Gelo em cubos.</p> <p>SERVIÇOS DE: Maitre, garçons, copeiro, pratos, pratos para pão e pratos de sobremesa em porcelana, xícaras de porcelana de chá com pires, colheres em inox de chá, talheres de mesa e de peixe em inox de sobremesa, copos e taças em vidro, guardanapo de tecido e de papel, rechaud's de prata, samovar de prata, talheres de serviço em inox.</p>	220	3 (jun/ago/dez)
---	--	-----	--------------------