

Secretaria de Saúde Conselho Municipal de Saúde

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Licitatório nº /2023 Pregão Eletrônico nº /2023

1. OBJETO - Constitui objeto do presente Termo de Referência, contratação por menor valor de empresa especializada na prestação de serviços de Buffet, para atender as necessidades do Conselho Municipal de Saúde para a posse do novo colegiado para o Biênio 2023/2025, conforme observadas as especificações e demais disposições contidas abaixo:

LOTE 1				
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	CADUS	UNID. MEDIDA	QUANT
1	COXINHA, FOLHADO, CROISSANT, CANAPÉS, MINI- PASTÉIS, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO, DOCES FINOS, BOLO OU TORTA.	17360	PESSOA	120
2	REFRIGERANTES E SUCOS NATURAIS (OU SEJA, DA FRUTA)	17360	PESSOA	120

2. JUSTIFICATIVA

O presente termo de referência estabelece regras para efetuar a contratação POR MENOR VALOR de PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET para a 372ª Reunião Ordinária, cuja pauta será a posse do novo colegiado para o Biênio 2023/2025 do Conselho Municipal de Saúde.

O Conselho Municipal de saúde é um órgão permanente e de composição paritária, entre os usuários (50%), trabalhadores (25%) e gestores/prestadores (25%), que integrando a estrutura básica da Secretaria de Saúde – instituído pela Lei Nº 15.773, de 18 de junho de 1993. O Conselho é ainda responsável pela fiscalização, propositura e deliberação das políticas públicas de saúde do município.



A presente solicitação para contratação consta, com o devido detalhamento, na CI nº 042/2023 CMS-Recife, elaborada de acordo com as necessidades desta Administração.

A participação popular é um importante ativo na construção de uma gestão democrática e que trabalha para se aproximar mais dos resultados que a população quer e precisa. Na área da Saúde, o Conselho Municipal de Saúde do Recife (CMS-Recife), regulamentado, em 2006, pela Lei Nº 17.280, de 22 de dezembro, é a instância representativa dessa participação, assim como os Conselhos Distritais de Saúde (CDS) e de Unidades.

A estrutura do CMS Recife é composta por uma Coordenação, 7 (sete) Comissões Permanentes de Saúde (CPS), uma Comissão Intersetorial da Saúde do Trabalhador (CISTT), uma Secretaria Executiva, uma Assessoria de Comunicação e Imprensa, além de um corpo técnico administrativo.

Na reunião 372ª plenária de posse, participarão os(as) conselheiros(as) que compõem o colegiado do atual biênio (2021/2023) e os(as) conselheiros(as) que tomarão posse para o novo biênio 2023/2025, bem como conselheiros distritais de saúde dos 08 (oito) Conselhos Distritais de Saúde (CDS), e terá cerimônia de posse com o encerramento onde disponibilizara um coffee break.

Neste sentido solicitamos a prestação de serviços de Buffet para a 372ª Reunião Ordinária, que ocorrerá no dia 27 de Abril de 2023, na Sede do Conselho Municipal de Saúde, no horário das 14:00 às 17:00.

3. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

3.1. A contratação de empresa especializada no serviço de Buffet tem por finalidade suprir as necessidades do Conselho Municipal de Saúde do Recife, no apoio de servir refeições do tipo Buffet na 372ª Reunião Ordinária, que ocorrerá no dia 27 de Abril de 2023, na Sede do Conselho Municipal de Saúde do Recife, no horário das 14:00 às 17:00.



4. CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1. Os serviços deste Termo de Referência serão prestados mediante solicitação, acompanhamento e supervisão da Secretaria de Saúde do Recife – SS/PCR em conjunto com o CMS-Recife;

5. DA SUBCONTRATAÇÃO

- **5.1.** Os serviços serão executados de acordo com este Termo de Referência;
- **5.2.** Os pedidos serão feitos conforme necessidade desta Secretaria de Saúde, através de ordem de serviço emitida pela Divisão de Contratos DC, da Gerência de Administração GA, de 03 (três) a 05 (cinco) dias uteis de antecedência da realização do evento.
- **5.4.** A execução dos serviços se dará na Região Metropolitana do Recife.
- **5.5.** As prestações de serviços, objeto deste TR deverão fazer-se acompanhar da Nota fiscal/fatura discriminativa para efetivação da prestação dos serviços;
- **5.6.** A Contratada deverá iniciar a prestação de serviço a partir da assinatura da Ata de Registro/Contrato, executando os serviços com observância rigorosa das normas de segurança alimentar, bem como das constantes do Edital e seus anexos;
- **5.7.** A Contratada deverá utilizar, na prestação do serviço, equipamentos, mobiliário, acessórios, enxoval e utensílios (incluindo descartáveis) higienizados e em perfeitas condições de uso, adequado a cada evento solicitado;
- **5.8.** A Contratada deverá disponibilizar todos os recursos necessários ao pleno atendimento das demandas, levando pratos, talheres e pessoal para servir as refeições.
- **5.9.** A Contratada deverá disponibilizar uma pessoa para exercer a supervisão e fiscalização dos serviços, devendo permanecer à disposição durante todas as etapas da realização do evento;
- **5.10.** A Contratada deverá prestar as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Secretaria de Saúde da cidade do Recife, atendendo em até 48 (quarenta e oito) horas, a partir do recebimento da solicitação via ordem de serviço



emitida pelo Gestor Responsável, designando para acompanhamento permanente da execução dos serviços constantes no objeto;

- **5.11.** A Contratada deverá garantir o pleno atendimento a todas as normas relativas à segurança alimentar, mesmo das que possam surgir no decorrer do evento;
- **5.12.** Fica assegurado a Secretaria de Saúde da Cidade do Recife em conjunto com o CMS-Recife, o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os cardápios em desacordo com as especificações exigidas no Termo de Referência, ficando a CONTRATADA obrigada a substituir os alimentos irregulares em até 1 (uma) hora a contar da hora em que foi identificado a irregularidade;
- **5.13**. As eventuais substituições dos alimentos que apresentarem quaisquer irregularidades ocorreram sem ônus a CONTRATANTE;
- **5.14.** A CONTRATADA deverá disponibilizar os itens solicitados, de acordo com a Ordem de Serviço, 2 (duas) horas antes da realização do evento, mediante agendamento com a CONTRATANTE;
- **5.15.** A contratação dos itens de alimentação será por regime de unidade;
- **5.16.** O objeto proposto neste TR deverá ser executado adequadamente, de modo a atender a demanda da Secretaria de Saúde da cidade do Recife em conjunto como o CMS-Recife:
- **5.17.** A empresa não poderá colocar em qualquer objeto utilizados na prestação dos serviços, sua logomarca ou outros sinais que possam ser caracterizados como sua divulgação ou propaganda;
- **5.18.** As condições expressas acima são mínimas podendo ser ofertadas condições superiores visando adaptações ao seu padrão normal de serviços, sem prejuízo de qualidade e sem alteração do mérito da contratação.
- **5.19**. Cumprir as programações dos eventos, garantindo o material e equipamentos necessários para a sua realização, como também toda a logística para recepcionar os participantes, conforme o discriminado nesse Termo;
- **5.20.** Observar conduta adequada na utilização e transporte dos alimentos, inclusive as normas da vigilância sanitária, objetivando a correta execução dos serviços:



5.21. DO PREPARO DOS ALIMENTOS:

- a) Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da CONTRATADA e subsidiariamente, no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade custeadas pela CONTRATADA; admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo.
- b) O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semi-elaborados deverá ser realizado em veículo apropriado da CONTRATADA, devidamente higienizado, em que os gêneros alimentícios dependendo de sua natureza-estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.
- c) 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 sentindo de assegurar a preservação dos nutrientes.
- d) A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentadoras sobre higiene.

5.22. DOS ALIMENTOS:

- a) A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de público: não deve denotar escassez.
- b) Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas.
- c) Garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física
- d) Responsabilizar-se pelo fornecimento de água mineral, devendo para isso ser servido até o final do evento, dentro da melhor condição.
 - e) Garantia de resfriamento adequado das bebidas e comidas diversas



5.23. DO MATERIAL:

- a) Deverá fornecer todo material de consumo necessário durante a realização dos eventos (pratos, talheres, guardanapos, copos descartáveis, bandejas, travessas, bules, açucareiros, porta- adoçantes, pagadores e equipamento para aquecer os alimentos e qualquer outro equipamento necessário para a plena realização do serviço)
- b) Deverão sempre ser utilizados para a arrumação das mesas, toalhas até o chão e sobre toalhas à meia altura do chão, de cor branca. Na arrumação dos buffets, deve ser considerada a relação entre os tipos de pratos colocados próximos entre si.
- c) As jarras para a água e sucos deverão ser de vidro no modelo de cristal transparente, incolor e liso ou de inox de

5.24. DO PESSOAL:

a) Manter os funcionários qualificados para servir aos participantes do evento assegurando a qualidade do serviço a ser executado b) Apresentar os funcionários devidamente uniformizados, identificados para a execução dos serviços de buffet. c) Os cozinheiros e ajudantes de cozinha da CONTRATADA, além de uniformizados, deverão trabalhar com a cabeça devidamente coberta, utilizar luvas e avental. d) Deve haver quantidade de garçons suficiente para o perfeito atendimento dos convidados, em razão do número destes e do tipo de cada evento e devem estar uniformemente vestidos.

6. PRAZO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado até 30 (trinta) dias após as realizações dos serviços mediante apresentação da nota fiscal e fatura, contendo o atesto do recebimento.

7. DA VALIDADE DA PROPOSTA:

A proposta terá validade de no mínimo, 90 (noventa) dias contados a partir da data marcada para abertura de propostas.



8. PRAZO PARA ASSINATURA E VIGÊNCIA DO CONTRATO:

- **8.1.** O prazo de vigência do contrato será de 12 (meses) meses, contados a partir da data de sua assinatura, produzindo seus efeitos a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município do Recife.
- **8.2.** O prazo para assinatura do contrato será de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação, conforme artigos 62 e 64 da Lei nº 8.666/93.

9. PRAZO PARA ASSINATURA E VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1. O PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO SERÁ de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação, conforme artigos 62 e 64 da Lei nº 8.666/93.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- **10.1.** Reparar ou corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, os serviços em que se verificam vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução.
- **10.2.** Responder, diretamente, por quaisquer perdas, danos ou prejuízos que vier a causar à contratante ou a terceiros, decorrentes de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, na execução do presente objeto, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- **10.3.** Responsabilizar-se por todos e quaisquer ônus e encargos decorrentes da Legislação Fiscal (Federal, Estadual e Municipal) e da Legislação Social, Previdenciária, Trabalhista e Comercial, sendo certo que os empregados da contratada não terão vínculo empregatício com a contratante.
- **10.4.** A inadimplência da contratada, com referência aos encargos trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais e comerciais, não transfere a contratante a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste Termo;



10.5. Responsabilizar-se pela guarda, vigilância, segurança e manutenção dos equipamentos, materiais e ferramentas utilizadas para a prestação de serviços, não cabendo à Contratante arcar com qualquer despesa relativa a danos, desaparecimento, roubo ou furto dos equipamentos, materiais e ferramentas.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- **11.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo comas cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- **11.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- **11.3.** Notificar à Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.
- **11.4.** Efetuar o pagamento à Contratada do valor resultante da prestação do serviço no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- **11.5.** Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas neste Termo de Referência.
- **11.6.** Analisar, após a execução dos serviços, se estes estão em conformidade com os descritos neste Termo de Referência, para atesto e garantia do pagamento.
- **11.7.** Facilitar por todos os meios o cumprimento da execução do objeto contratual, dando à Contratada o acesso ao local da execução dos serviços e promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e empregados, facilitando o cumprimento das obrigações pré- estabelecidas.
- **11.8.** Durante a execução contratual, manter em seu quadro permanente de pessoal, profissional de nível superior responsável pela manipulação de alimentos (nutricionista), devidamente registrado no órgão competente.



Secretaria de Saúde
Conselho Municipal de Saúde

12 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da execução da contratação correrão à conta das dotações do Fundo Municipal de Saúde consignadas no orçamento em vigor.

Recife, 05 de Abril de 2023.

Romido Candido da Silva Secretário-Executivo do CMS-Recife