

TERMO DE REFERENCIA

O serviço deverá ser de acordo com as especificações que seguem, dentro das normas e obedecendo os detalhes fornecidos pela Prefeitura Municipal de São Carlos através da Secretaria Municipal de Esportes e Cultura – PMSC/SMEC, doravante denominada Contratante. Sendo que o hotel deverá obrigatoriamente estar instalado no município de São Carlos.

O serviço será fiscalizado por técnicos pertencentes à Contratante que serão doravante denominados como Fiscalização.

O serviço será fornecido pela empresa Proponente vencedora da licitação, que será doravante denominada Contratada.

Fica entendido que as especificações e toda a documentação da licitação são complementos entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

Os Serviços impugnados pela Fiscalização não serão considerados na medição, devendo ainda ser substituído em até 6 horas após o recebimento da impugnação.

Caso ocorra problema no fornecimento do serviço, seja pela qualidade, por prazo ou por qualquer outro motivo que comprometa o bom andamento do contrato, a Contratante poderá paralisar ou suspender o fornecimento integral ou parcial do serviço, mediante pagamento único exclusivo que foi realizado.

A existência e a atuação da Fiscalização em nada diminuem a responsabilidade única, integral e exclusiva da Contratada no que concerne ao fornecimento do serviço e suas implicações próximas ou remotas, sempre de conformidade com o contrato, o Código Civil e demais leis e regulamentos vigentes.

O prazo estabelecido para a execução do serviço será de 12 meses, podendo ser prorrogado ou renovado, conforme interesse da Administração;

A responsabilidade pela execução do serviço em tempo hábil será da Contratada. Ela não poderá solicitar prorrogações de prazo, nem justificar retardamento na execução.

A apresentação de uma proposta na licitação é considerada como evidência de que a Contratada examinou completamente todas as

especificações, mão de obra cedidos pela Contratante e documentação deste memorial, que as comparou todas entre si e obteve informações satisfatórias sobre qualquer ponto duvidoso antes de se preparar sua proposta.

O Ato de apresentar uma proposta significará também que a Contratada considerou a documentação da licitação suficientemente satisfatória.

A Contratada deverá estar sempre em condições de atender à Fiscalização e prestar-lhe todos os esclarecimentos e informações sobre a programação do serviço e tudo o mais que a Fiscalização julgar necessário.

A Contratada não poderá fornecer qualquer serviço que não seja autorizado pela Contratante.

O contrato entrará em vigor após a ordem de serviço emitida pela contratante;

A contratação do serviço deve ser mensurada por diária, a qual deverá ser estipulada sempre na ordem de serviço.

A ordem de serviço deverá ser expedida com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência ao evento.

Serão 2 (dois) tipos de hospedagem: 1º tipo de contratação, hotel precisa ser de no mínimo 3 (três) ESTRELAS, com diária e com 5 (cinco) refeições como: café da manhã, almoço, café da tarde, jantar e café da noite para cada hospede. 2º tipo de contratação com disponibilidade de quanto simples, duplo e triplo. Hotel precisa ser de no mínimo 3 (tres) ESTRELAS com apenas café da manhã.

Das Refeições para evento de grande porte com 5 refeições:

Café da manhã - 3 tipos de suco (beterraba, limão, melancia, abacaxi, melão ou laranja), pão 100% integral, ovo (ovo mexido, omelete), complementos (requeijão, manteiga com sal, geléias de frutas, cereais), frios (presunto, queijo, queijo minas), 3 tipos de frutas (maçã, banana, bergamota, uva ou ameixa) e bebidas (água mineral, água com gás, iogurte, vitaminas, café, leite e chás quentes).

Almoço - Serviço de buffet para pessoas hospedadas, a ser oferecido no

mesmo endereço da hospedagem, em restaurante ou espaço apropriado, climatizado, que atenda, simultaneamente, a pelo menos 77 pessoas. O serviço de buffet para almoço deverá oferecer, no mínimo: 6 tipos de vegetais (alface americana, alface roxa, beterraba cozida em cubas, beterraba crua ralada, brócolos cozido no vapor, broto de alface, cenoura crua ralada, couve-flor cozida no vapor, grão de bico, rúcula, rúcula com tomates secos, tomate em rodela), 1 tipo de leguminosas (feijão preto, feijão marrom ou lentilha), 1 tipo de vegetal de raiz (purê de mandioquinha, chips de batata doce ou batata cozida), massas (macarrão com molho de tomate ou branco), 2 tipos de carne (peito de frango grelhado, bifes de alcatra acebolados ou ao molho madeira ou grelhado, tilápia grelhada ou frango xadrez), grãos (arroz branco cozido, arroz integral cozido), 3 tipos de frutas (maçã, banana, bergamota, uva ou ameixa), 3 tipos de suco (beterraba, limão, melancia, abacaxi, melão ou laranja), água mineral, água com gás, chás quentes, gelatina e mousse.

Café da tarde - 3 tipos de suco (beterraba, limão, melancia, abacaxi, melão ou laranja), pão 100% integral, ovo (ovo mexido, omelete), complementos (requeijão, manteiga com sal, geléias de frutas, cereais), frios (presunto, queijo, queijo minas), 3 tipos de frutas (maçã, banana, bergamota, uva ou ameixa) e bebidas (água mineral, água com gás, iogurte, vitaminas e chás quentes).

Jantar - Serviço de buffet para pessoas hospedadas, a ser oferecido no mesmo endereço da hospedagem, em restaurante ou espaço apropriado, climatizado, que atenda simultaneamente a pelo menos 76 pessoas. O serviço de buffet para jantar deverá oferecer, no mínimo, 6 tipos de vegetais (agrião, alface roxa, beterraba cozida no formato palito, beterraba crua ralada, brócolis cozido no vapor, broto de alface, cenoura crua ralada, couve-flor cozida no vapor, guacamole, rúcula e tomate em rodela), 1 tipo de leguminosas (feijão preto ou feijão marrom), 1 tipo de vegetal de raiz (bifinhos de batata, aipim cozido ou chips de batata doce), massas (macarrão com molho de tomate ou branco), 2 tipos de carne (frango grelhado, bifes de alcatra ao molho mostarda ou grelhado, almôndegas de alcatra moída com molho de tomate natural), grãos (arroz branco cozido, arroz integral cozido), 3 tipos de frutas (maçã, banana, bergamota, uva ou ameixa), 3 tipos de suco (beterraba, limão, melancia, abacaxi, melão ou laranja), água mineral, água com gás, chás

quentes, gelatina e mousse.

Café da noite - 3 tipos de suco (beterraba, limão, melancia, abacaxi, melão ou laranja), pão 100% integral, ovo (ovo mexido, omelete), complementos (requeijão, manteiga com sal, geléias de frutas, cereais), frios (presunto, queijo, queijo minas), 3 tipos de frutas (maçã, banana, bergamota, uva ou ameixa) e bebidas (água mineral, água com gás, iogurte, vitaminas e chás quentes).

Os apartamentos deverão ser equipados com ar condicionado, TV, banheiro, internet.

Poderão ser disponibilizados quartos simples, duplos e/ou triplos para o evento de grande porte que inclui as 5 refeições.

Do Período da execução dos serviços

Os serviços poderão ser prestados no período de 12 (doze) meses;

O valor máximo de contratação é de acordo com o quantitativo da Prefeitura.

Da Refeição para evento simples com apenas 1 (uma) refeição.

Café da manhã - 3 tipos de suco (beterraba, limão, melancia, abacaxi, melão ou laranja), pão 100% integral, ovo (ovo mexido, omelete), complementos (requeijão, manteiga com sal, geléias de frutas, cereais), frios (presunto, queijo, queijo minas), 3 tipos de frutas (maçã, banana, bergamota, uva ou ameixa) e bebidas (água mineral, água com gás, iogurte, vitaminas, café, leite e chás quentes).

O orçamento será através da lista abaixo:

- diária com 5 refeições.
- diária com apenas café da manhã (quarto simples).
- diária com apenas café da manhã (quarto duplo).
- diária com apenas café da manhã (quarto triplo).



Documento assinado digitalmente
FERNANDO HENRIQUE DA SILVA CARVALHO
Data: 08/11/2024 10:06:24-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>