



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a **Contratação de empresa prestadora de Serviço de Buffet**, para a realização de eventos promovidos pela Secretaria de Administração e demais Unidades Administrativas deste Município, conforme descrições e quantitativos constante neste termo de referência.

2. DESCRIÇÃO DE OBJETO:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MÉDIDA	QUANTIDADE
SERVIÇO DE BUFFET – CAFÉ DA MANHÃ			
1	<p>Especificações: Café da manhã por pessoa deverá servir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 02 (dois) tipos de pães (50gr cada); - 02 (duas) fatias de bolos (50gr cada); - 02 (duas) fatias de queijo (30gr cada); - 02 (dois) tipos de biscoitos (40gr cada); - 01 (uma) fatia de presunto(40gr cada); - 02 (dois) tipos de frutas da estação (40gr cada); - Suco de fruta da estação (250ml por pessoa); - Café (40ml por pessoa); <p>Tipos de Pães: Francês, Doce com coco, Massa fina, Doce com chocolate e Baguete.</p> <p>Tipos de Bolos: Branco, Mesclado, Macaxeira, Batata, Fubá, Milho, Chocolate, Abacaxi, Laranja e Limão.</p> <p>Tipos de Queijos: Mussarela, Coalho e Manteiga.</p> <p>Tipos de Biscoito: Tipo Cream Cracker, Doce, Chocolate e Maisena.</p> <p>Tipos de Presunto: Peru e Frango.</p> <p>Tipos de Frutas: Abacaxi, Melancia, Mamão, Banana, Melão, Uva e Maça.</p> <p>Tipos de Bebidas: Suco de fruta da estação e Café.</p>	UND	1200
SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO E/OU JANTAR			
2	<p>Especificações: Almoço e/ou Jantar deverá servir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 02(duas) opções de carnes (150gr por pessoa); - 01(uma) opção de arroz (50gr por pessoa); - 01 (uma) opção de feijão (50gr por pessoa); 	UND	2450



	<p>- 01 (uma) opção de massa (100gr por pessoa); - 01 (uma) opção de salada (100gr por pessoa); - 02(duas) opções de outros pratos (100gr por pessoa); - Refrigerante e/ou Suco de fruta (250ml por pessoa); Tipos de Carne: Filé bovino, Carne de sol, Bifé bovino ao molho e/ou à milanesa, Almôndegas, Fígado bovino, Lombo suíno, Costela suína, Linguiça (suína, de frango e/ou mista), Coxa, Sobrecoxa, Peito de Frango. Tipos de Arroz: Branco escorrido e/ou refogado, tipo parboilizado e /ou branco. Tipos de Massas: Macarrão tipo espaguete, Talharim, Penne. Tipos de Feijão: Feijão de corda, Macassa, Carioquinha e Preto. Tipos de Verdura/Legumes p/ salada (podendo ser cozidas, mistas e cruas): Alface, Tomate, Repolho, Cebola, Cenoura, Batata Inglesa, Ervilha, Milho Verde, Beterrabae Vagem. Outros tipos de pratos: Farofas, Purê (batata inglesa, de macaxeira), Ovos (cozidos, mexidos, omeletes) macaxeira (frita, cozida), Bolinhos (de macaxeira, arroz, soja), Batata Palha, Salpição, Escondidinho de carne de sol com macaxeira. Tipos de Bebidas: Refrigerante (normal, diet, ligh - sabor cola, laranja, guaraná e limão) e Suco de frutas da estação.</p>		
SERVIÇO DE BUFFET – COFFEE BREAK			
3	<p>Especificações: Coffee Break deverá servir: - Salgados fritos e de forno (tipo coquetel, 05 und. por pessoa); - Pães (02 und. de 50gr cada, por pessoa); - Bolos (duas fatias de 40gr cada, por pessoa); - Biscoitos doces e salgados (50gr por pessoa); - Patês (30gr por pessoa); - Frios (queijo e presunto – 40gr cada por pessoa); - Frutas da estação (50gr por pessoa); - Chá (40ml por pessoa); - Leite (150ml por pessoa); - Chocolate quente (150ml por pessoa); - Suco de fruta da estação (200ml por pessoa); - Refrigerante (200ml por pessoa) - a escolher entre leite, chocolate quente, refrigerante e suco; Tipos de salgados: Coxinha, canudinho, risole, empada, pastel frito (carne e frango), pastel de forno (frango), mini pizza, etc.</p>	UND	2800



	<p>Tipos de Pães: Pão de queijo, Doce com chocolate, Doce com coco, Francês, Massa fina;</p> <p>Tipos de bolos: Cenoura, chocolate, manteiga, mesclado, branco, limão, coco, abacaxi, macaxeira, batata, milho.</p> <p>Tipos de biscoito: Recheado com morango, chocolate, waffer, goma, cream cracker, leite, etc.;</p> <p>Tipos de Pates: Frango, presunto, alho.</p> <p>Tipos de Queijos e Presunto: mussarela, coalho, manteiga, peru.</p> <p>Tipos de frutas: abacaxi, melancia, maçã, banana, uva, tangerina, melão e mamão.</p> <p>Tipos de bebidas: chá, café, leite, chocolate quente, refrigerante e suco de frutas.</p>		
SERVIÇO DE BUFFET – LANCHE			
4	<p>Especificações: Lanche Tipo 01 deverá servir: 01 (um) Sanduiche/Pão contendo: Frango, calabresa, bacon, queijo, presunto, alface, tomate, milho verde e ervilha.</p>	UND	1300
5	<p>Especificações: Lanche Tipo 02 deverá servir: - 01 (um) sanduiche/pão contendo: Hambúrguer gourmet, queijo, bacon, catupiry, alface, tomate, cebola e milho.</p>	UND	1300
6	<p>Especificações: Lanche Tipo 03 deverá servir: - 01 (um) sanduiche/pão contendo: Frango desfiado, calabresa, ovo, bacon, queijo, tomate, alface e milho.</p>	UND	1300
7	<p>Especificações: Lanche Tipo 04 deverá servir: - 01 (um) Cachorro Quente contendo: Pão, Carne Moída, Salsicha, Batata Palha, Vinagrete e Cheiro Verde.</p>	UND	1300
8	<p>Especificações: Tapioca Salgada - Opção de Recheio 01: Carne de sol, Catupiry ou Mussarela. - Opção de Recheio 02: Frango, Catupiry ou Mussarela.</p>	UND	1200
9	<p>Especificações: Cuzcuz - Opção de Recheio 01: Carne, catupiry, cebola roxa, tomate e cheiro verde. - Opção de Recheio 02: Frango desfiado, catupiry, cebola branca, tomate e cheiro verde.</p>	UND	1200
SERVIÇO DE BUFFET - BEBIDAS			
10	<p>Tipos de bebidas: - Suco de fruta 300 ml (Sabor: Acerola, Abacaxi, Abacaxi com hortelã, Cajá, Cajú, Goiaba, Graviola, Manga, Maracujá.</p>	ML	2000



11	- Suco de fruta 1 litro (Sabor: Acerola, Abacaxi, Abacaxi com hortelã, Cajá, Cajú, Goiaba, Graviola, Manga, Maracujá.	LITRO	2000
12	- Refrigerante 1 litro: (Sabor: Cola, Laranja, Guaraná e Limão).	LITRO	2000
13	- Refrigerante 2 litros: (Sabor: Cola, Laranja, Guaraná e Limão).	LITRO	2000
SERVIÇO DE BUFFET – QUENTINHA N° 8			
14	Especificações: Acondicionada em embalagem apropriada (papel alumínio ou isopor), com no mínimo 600g de alimento fechado com tampa apropriada; Composição da refeição: arroz solto ou de leite, macarrão, feijão, macaxeira frita, batata doce, carne bovina, frango e linguiça, farofade farinha de mandioca ou cuscuz, salada de verdura crua ou com maionese e suco ou refrigerante com 300ml.	UND	3000
SERVIÇO DE BUFFET – QUENTINHA N° 09			
15	Especificações: Acondicionada em embalagem apropriada (papel alumínio ou isopor), com no mínimo 700g de alimento fechado com tampa apropriada; Composição da refeição: arroz solto ou de leite, macarrão, feijão, macaxeira frita, batata doce, carne bovina, frango e linguiça, farofade farinha de mandioca ou cuscuz, salada de verdura crua ou com maionese e suco ou refrigerante com 300ml.	UND	2.300

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Justificamos que a contratação de empresa prestadora de serviço de Buffet se faz necessária para atender a demanda de solenidades e eventos realizados pela Secretaria de Administração e demais secretarias deste Município, oferecendo café da manhã, almoço e/ou jantar, coffee break, lanche, bebidas e quentinhas nº 8 e nº 9.

Dito isto, os serviços deverão obedecer aos cardápios estabelecidos pela contratante, e primar pela qualidade dos produtos que atenderão aos servidores, autoridades e convidados, sempre respeitando as determinações de higiene estabelecidas pela vigilância sanitária e demais órgãos afins.



Repise-se que os serviços de Buffet deverão ser adequados a cada evento realizado.

Pelo exposto, a realização do procedimento licitatório proporcionará condições favoráveis para os atendimentos nos eventos a serem realizados, assim como a redução de gastos, uma vez que a contratação pode ser realizada por meio de uma única licitação, instaurado mediante processo de despesa, para registro de preço.

4. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

4.1. O valor estipulado será mensurado na pesquisa de preço.

5. CLASSIFICAÇÃO DOS FORNECIMENTOS

5.1. Os fornecimentos a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

5.2. A prestação dos fornecimentos não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6. FORMA DE FORNECIMENTO DO OBJETO

6.1. O prazo para o início do fornecimento do objeto será a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

6.2. Os fornecimentos serão prestados nas unidades administrativas do município de Pau dos Ferros/RN, conforme solicitação da administração municipal.

6.3. O fornecimento deverá ser realizado em utensílios adequados a serem servidos no evento.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE



7.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

7.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

7.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

7.4. Pagar à Contratada o valor resultante da execução dos serviços, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

7.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Executar os itens conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, assumindo com exclusividade seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhando da respectiva nota fiscal.

8.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os objetos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

8.4. Submeter-se à fiscalização da Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros, através do setor competente, que acompanhará a execução dos serviços, orientando, fiscalizando e intervindo ao seu exclusivo interesse, com a finalidade de garantir o exato cumprimento das condições pactuadas.

8.5. Arcar com todos os ônus de transportes e fretes necessários.

8.6. Comunicar a Secretaria, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das



providências cabíveis.

8.7. Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros.

8.8. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto adjudicado, sem prévia e expressa anuência da Prefeitura Municipal.

8.9. Cumprir outras obrigações previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) que sejam compatíveis com o regime de direito público.

8.10. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento dos serviços.

8.11. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA VIGÊNCIA

10.1. A vigência será de 12 (doze) meses contados a partir de sua publicação.

11. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

11.1. O valor estipulado será mensurado na pesquisa de preço.

12. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

12.1. O acompanhamento e fiscalização dos serviços consistem na verificação da



conformidade da prestação dos mesmos e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma da Lei nº 8.666/93.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. A CONTRATADA ficará sujeita às sanções administrativas previstas na Lei nº 8.666/93 e suas alterações, a serem aplicadas pela autoridade competente, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito à ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos ou prejuízos porventura causados à Administração e das cabíveis cominações penais.

14. DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado pela Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros/RN em até 30 dias úteis contados da apresentação da Nota Fiscal, fatura ou documento equivalente, acompanhado de regularidade fiscais, assim definidos nos termos do § 3º do art. 3º da Resolução nº 032/2016 TCR/RN;

14.2. O pagamento será creditado em conta bancária, por meio de transferência eletrônica de valores em favor da empresa CONTRATADA, conforme indicado na Nota Fiscal, devendo, para isso, ficar explícito o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

14.3. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta será devolvida à CONTRATADA, e o pagamento ficará pendente até que ela providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a PMPF.

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. Informamos que os recursos destinados às despesas decorrentes dos serviços



pretendidos pelo Poder Público Municipal se encontram alocados no Orçamento Geral do Município e correrão à conta de receitas provenientes do Tesouro Municipal.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. A Empresa deverá arcar com todos os custos e despesas, diretas ou indiretas, decorrentes da prestação de fornecimento, sem qualquer ônus à PMPF.

17. DO FORO COMPETENTE

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Pau dos Ferros/RN, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Pau dos Ferros/RN, 22 de Junho de 2022.



ERICO DANTAS DE SOUZA
Gerente de Compras