



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

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

2. DESCRIÇÃO DE OBJETO:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND MEDIDA	QUANTIDADE
SERVIÇO DE BUFFET – CAFÉ DA MANHÃ			
1	<p>Especificações: Café da manhã Deverá servir por pessoa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 02 (dois) tipos de pães (50g cada); • 02 (duas) fatias de bolos (50g cada); • 02 (duas) fatias de queijo (30g cada); • 02 (dois) tipos de biscoitos (40g cada); • 01 (uma) fatia de presunto(40g cada); • 02 (dois) tipos de frutas da estação (40g 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. Tipos de Bolos: Branco, Mesclado, Macaxeira, Batata, Fubá, Milho, Chocolate, Abacaxi, Laranja e Limão. Tipos de Queijos: Mussarela, Coalho e Manteiga. Tipos de Biscoito: Tipo Cream Cracker, Doce, Chocolate e Maisena. Tipos de Presunto: Peru e Frango. Tipos de Frutas: Abacaxi, Melancia, Mamão, Banana, Melão, Uva e Maça. 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 por pessoa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 02 (duas) opções de carnes (150g por pessoa); • 01 (uma) opção de arroz (50g por pessoa); • 01 (uma) opção de feijão (50g por pessoa); • 01 (uma) opção de massa (100g por pessoa); • 01 (uma) opção de salada (100g por pessoa); • 02 (duas) opções de outros pratos (100g por pessoa); • Refrigerante e/ou Suco de fruta (250ml por pessoa); 	UND	2450



	<p>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.</p> <p>Tipos de Arroz: Branco escorrido e/ou refogado, tipo parboilizado e /ou branco.</p> <p>Tipos de Massas: Macarrão tipo espaguete, Talharim, Penne.</p> <p>Tipos de Feijão: Feijão de corda, Macassa, Carioquinha e Preto.</p> <p>Tipos de Verdura/Legumes p/ salada (podendo ser cozidas, mistas e cruas): Alface, Tomate, Repolho, Cebola, Cenoura, Batata Inglesa, Ervilha, Milho Verde, Beterrabae Vagem.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>Deverá servir por pessoa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salgados fritos e de forno (tipo coquetel, 05 und.); • Pães (02 und. de 50g cada); • Bolos (duas fatias de 40g cada); • Biscoitos doces e salgados (50g); • Patês (30gr por pessoa); • Frios (queijo e presunto – 40g); • Frutas da estação (50g); • Chá (40ml); • Leite (150ml); • Chocolate quente (150ml); • Suco de fruta da estação (200ml); • Refrigerante (200ml) - a escolher entre leite, chocolate quente, refrigerante e suco; <p>Tipos de salgados: Coxinha, canudinho, risole, empada, pastel frito (carne e frango), pastel de forno (frango), mini pizza, etc.</p> <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>	UND	2800



	<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>		
4	<p>BOLO CONFEITADO - feito com produtos de primeira qualidade, confeitado com glacê, chantill ou creme. Recheio de vários sabores como abacaxi, chocolate, coco, doce de leite. Massa vários sabores, com rendimento de 40 fatias.</p>	UND	30
SERVIÇO DE BUFFET – LANCHE			
5	<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
6	<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
7	<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
8	<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
9	<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
10	<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
11	<p>Especificações: Salgados Diversos - Tamanho pequeno, 8 gramas. - Tipos: coxinha de frango, pastel de carne, risole, bolinha de queijo, canudo; - Servidos em embalagens com 100 salgados.</p>	CENTO	150
12	<p>Especificação: Mini Pizza Assada - Tamanho Mini, 30 gramas, sabor calabresa, azeitona, orégano; presunto e mussarela.</p>	UND	700
13	<p>Especificação: Torta Salgada - Trigo, leite, ovo, fermento químico, óleo, sal e banha hidrogenada. Recheio: frango, presunto,</p>	UND	200



	requeijão cremoso e mussarela. Assada, pesando 800 gramas.		
14	Especificação Bolo: Bolo alimentício, sabor mesclado; chocolate; leite; cenoura; laranja; milho; amanteigado - apresentação assado, (428 gr und) tamanho médio.	UND	500
15	Tipos de bebidas: - Suco de fruta 300 ml (Sabor: Acerola, Abacaxi, Abacaxi com hortelã, Cajá, Cajú, Goiaba, Graviola, Manga, Maracujá.	ML	2.000
16	- Suco de fruta 1 litro (Sabor: Acerola, Abacaxi, Abacaxi com hortelã, Cajá, Cajú, Goiaba, Graviola, Manga, Maracujá.	LITRO	2.000
17	- Refrigerante 1 litro: (Sabor: Cola, Laranja, Guaraná e Limão).	LITRO	2.000
18	- Refrigerante 2 litros: (Sabor: Cola, Laranja, Guaraná e Limão).	LITRO	2.000
19	- Refrigerante Zero lata 350 ml (Sabor: Cola, Laranja e Guaraná)	UND	500
20	Especificações: QUINTINHA: 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, farofa de farinha de mandioca ou cuscuz, salada de verdura crua ou com maionese e suco ou refrigerante com 300ml.	UND	3.000
21	Especificações: QUINTINHA: 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, farofa de farinha de mandioca ou cuscuz, salada de verdura crua ou com maionese e suco ou refrigerante com 300ml.	UND	2.300
22	- Refrigerante lata 350 ml (Sabor: Cola, Laranja, Guaraná e Limão).	UND	2.000
23	Especificações: Pizza - Tamanho Grande, sabor: mista, calabresa e frango.	UND	100
SERVIÇO DE CAMARIM			
24	CAMARIM TIPO 1 - SERVIÇO DE CAMARIM ESPECIFICAÇÃO: incluir vasilhames, açúcar e adoçante. Bebidas: 2 tipos de refrigerante em lata (light e comum) – por pessoa, água 500 ml com gás e sem gás – 03 garrafas por pessoa, 02 tipo de sucos	UND	40



	light e comum – 300 ml por pessoa, 03 bolsas de gelo cubo e escama, energético – 02 latinhas por pessoa, isotônico – 02 garrafinhas por pessoa, água de coco em copo de 290 ml – 03 copos por pessoa. 02 garrafas de café. / comidas: 04 tipos de salgadinhos (01 opção vegetariana) – 05 unidades por pessoa, pão de queijo – 03 unidades por pessoa, tabua de frios, cesta de frutas, pães, patês (02 tipos), mini sanduíches (01 opção vegetariana), bolo, biscoito salgado (snacks), 01 caixa de bombom.		
25	CAMARIM TIPO 2 – SERVIÇO DE CAMARIM PARA 10 COLABORADORES ESPECIFICAÇÃO: Quatro opções de Frutas – 02 Unidades por pessoa/dia; Café (com e sem açúcar) – 02 garrafas térmicas/dia; Pãozinho delícia (ou similar) – 05 unidades por pessoa; Salgadinhos de forno e quentes – 03 unidades por pessoa; 01- Tábua de frios contendo presunto, 02 tipos de queijo, salaminho, e azeitonas verde-Água de coco em copo de 290 ml, sendo 02 copos por pessoa. – Energético em lata, sendo 02 por pessoa – Uma opção de suco de fruta natural e cítricos– 300 ml por pessoa; Refrigerante – 2 latinhas por pessoa; 01 Isopor; 03 bolsas de gelo em cubo. Água mineral 500 ml - 3 por pessoa.	UND	40

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 Governo e demais secretarias deste Município, oferecendo café da manhã, almoço e/ou jantar, coffee break, lanches, bebidas e quentinhas.

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

Ressaltasse 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.

4. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

4.1 A contratada deverá ter sede no município de Pau dos Ferros/RN.

4.1.1- A presente exigência decorre da necessidade de atender o objeto em que se pretende, haja vista que o serviço de buffet deverá ser prestado no município do órgão licitante, logo empresas com sede nesta municipalidade atende os criterios de logística de deslocamento, e melhor atendimento ao usuário.

5. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS



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

6. FORMA DE FORNECIMENTO DO OBJETO

6.1. O prazo para o início da prestação dos serviços será a partir do recebimento da Ordem de serviço;

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

6.3. Os serviços deverão ser realizados em utensílios adequados a serem servidos nos eventos.

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 dos serviços 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 serviços 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. 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.

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.

12.2. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

12.3. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará:

12.4. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

12.5. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente.

12.6. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos.

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, 13 de Julho de 2023.



MAIRA LOUISE FERNANDES ALVES
Gerente de Compras