

TERMO DE REFERÊNCIA

Nº DO DOCUMENTO:	TR.DAF.049.2024	DE:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA
POR:	MARIANA ARNHOLD	DATA DA EMISSÃO:	16/09/2024

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET PARA A COMPANHIA DE GÁS DO PARÁ – FILIAL BARCARENA

REV	Índice de Revisões - Descrição e folhas atingidas					
00	EMISSÃO ORIGINAL					
01	RETIRADA DA OBRIGATORIEDADE, DA SEDE PREPONENTE NO MUNICÍPIO DE BARCARENA					
	REV. 0	REV. 1	REV. 2	REV. 3	REV. 4	REV. 5
DATA:	16/09/2024	26/09/2024				
EXECUÇÃO:	MARIANA ARNHOLD	MARIANA ARNHOLD				
VERIFICAÇÃO:	JAIME ISENSEE	JAIME ISENSEE				
APROVAÇÃO:	ANDRÉ MACEDO	ANDRÉ MACEDO				

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 2 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Barcarena/PA				

1. DO OBJETO

- 1.1.** Contratação de empresa especializada na prestação de serviços, por demanda, de Buffet para eventos corporativos em geral para a Companhia de Gás do Pará no município de Barcarena/PA (Filial).

TABELA 1

SERVIÇO	DESCRIÇÃO
BUFFET	Fornecimento de alimentos e complementos no que tange a lanches, café da manhã, coquetel, almoço ou jantar, de acordo com a necessidade do evento.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1.** Tendo em vista o processo de expansão da Companhia de Gás do Pará, e os processos de desenvolvimento e campanhas que a Companhia participa, tais como, eventos de inauguração, entregas, feiras e visitas de clientes, passarão a ser programações contínuas durante este ano e anos seguintes, decorrendo na necessidade de parceria com uma empresa que atenda as demandas dessa natureza, que certamente serão solicitadas pela Gás do Pará.
- 2.2.** Atualmente, esses serviços estão sendo contratados via processos individuais de Dispensa de Licitação, conforme surgem as demandas, sendo em muitos casos um pedido com tempo exíguo para construção do processo de contratação, que precisam sempre seguir os ritos legais, havendo a necessidade de serem providenciados em caráter de urgência, comprometendo assim o fluxo de processos e o planejamento de contratações, além do retrabalho ocasionado por contratação de serviço com o mesmo objeto.
- 2.3.** Com isso, este processo licitatório suprirá significativamente todas as demandas dessa natureza, que serão solicitadas pela Companhia de Gás do Pará, ficando assim evidenciada a necessidade da prestação desse serviço, a serem executados por profissionais qualificados e com estrutura suficiente para garantir a plena satisfação desta Companhia.

3. PRAZO E VIGÊNCIA DE CONTRATO.

- 3.1.** A prestação de serviços de Buffet será pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da sua data de assinatura, podendo ser prorrogado, nos termos da Lei 13.303/16.

4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 3 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

- 4.1.** O objeto do presente serviço pode ser objetivamente especificado por meio de padrões usuais de mercado. Desta forma, o objeto é classificado como bem/serviço comum, para fins do disposto no art. 32, IV, da Lei n. 13.303/2016, e no art. 6º, XLI, da Lei 14.133, de 01 de abril de 2021, podendo, portanto, ser adquiridos por meio de processo licitatório na modalidade pregão.
- 4.2.** A contratação deverá observar as normas contidas na Lei Federal nº 13.303/2016 e, no que couber, na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, bem como no Regulamento Interno de Licitações e Contratos – RILC da GÁS DO PARÁ e legislações correlatas.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1.** Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade, em sua forma eletrônica;
- 5.2.** Assim, os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos legais, 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.
- 5.3.** A prestação dos serviços 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. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 6.1.** O critério de julgamento das propostas comerciais no presente processo de contratação será o de MENOR PREÇO, conforme art. 54, inciso I, da Lei Federal nº 13.303/2016.
- 6.2.** Conforme disposto no art. 7º, inciso III, alínea “f”, do RILC da Gás do Pará, os itens serão reunidos e julgados em um único grupo, posto que a contratação parcelada em itens distintos resultaria numa excessiva pulverização de contratação, o que maximizaria a influência de fatores que contribuiriam para tornar mais dispendiosa a contratação, além de tornar praticamente inexecutável a gestão e a fiscalização de todos os contratos, sobretudo considerando a escassez de mão-de-obra disponível para executar tais

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 4 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

atividades, com isso, este formato será mais vantajoso para a Companhia, diante da gerada ampliação que a disputa proporciona.

- 6.3.** Tais fatores contribuem significativamente para a otimização da fiscalização e gerenciamento, pois ao consolidar os serviços em um único contrato, busca-se simplificar a gestão operacional, aproveitando a complementaridade das atividades e evitando redundâncias.
- 6.4.** Somado a isso, vislumbra-se a possibilidade da economia em escala, resultando em custos mais baixos e uma melhor relação custo-benefício para Companhia, além do estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao longo dos serviços, o que fica sobremaneira dificultado quando se trata de diversos prestadores de serviços.
- 6.5.** Destarte, o agrupamento dos serviços assegura que todas as necessidades relacionadas ao objeto sejam atendidas de forma abrangente e integrada, evitando lacunas na prestação dos serviços. Portanto, a junção dos itens em um único grupo na licitação se mostra como uma estratégia viável e vantajosa, alinhada aos princípios de eficiência, economia e qualidade na prestação dos serviços.

7. DETALHAMENTO DO OBJETO

- 7.1.** O quantitativo dos serviços e os detalhes que compõem o objeto desta contratação, estão contidos na tabela 2 a seguir:

TABELA 2

GRUPO 1			
LOTE	ITEM	UND	QTD 12 MESES
1	KIT LANCHE: 200 SALGADINHOS QUENTES (COXINHA, KIBE, CANUDINHO, PASTEL, RISOLI, QUICHE OU EMPADA); 100 MINI SANDUICHES (SABORES: CAMARÃO, QUEIJO, FRANGO, NATURAL) 01 BOLO GRANDE COM COBERTURA (CHOCOLATE OU MESCLADO) 04 LITROS DE SUCO DE FRUTAS (GOIABA E MARACUJÁ); 04 LITROS DE REFRIGERANTES DE 1ª LINHA (2 SABORES);	UND	6

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 5 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

	40 GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DE 300ML.		
2	CAFÉ DA MANHÃ: CROISSANTES; BRIOCES; PÃO FRANCÊS; MANTEIGA; REQUEIJÃO; QUEIJO MUSSARELA; QUEIJO BRANCO; PRESUNTO DE PERU; 03 TIPOS DE TAPIOCAS SALGADAS (MANTEIGA, QUEIJO, QUEIJO E PRESUNTO); 04 TIPOS DE MINI SANDUICHES (CAMARÃO, QUEIJO, FRANGO, NATURAL); 05 TIPOS DE FRUTAS (BANANA, MELÃO, MELANCIA, MAMÃO E ABACAXI); 03 TIPOS DE BOLOS (MESCLADO, LARANJA E MILHO); ÁGUA MINEAL SEM GÁS DE 300ML; CHOCOLATE QUENTE; CAFÉ PRETO; CAFÉ COM LEITE; IOGURTE DE MORANGO; 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS (LARANJA E GOIABA); FORNECIMENTO DE LOUÇA COMPLETA, CONFORME A QUANTIDADE DE PESSOAS.	POR PESSO A	120
3	COQUETEL TIPO 1: 03 TIPOS DE SALGADOS SIMPLES (COXINHA DE FRANGO, CANUDINHO DE QUEIJO, RISOLI DE CARNE) 03 TIPOS DE SALGADOS FINOS (CANAPÊS DE RICOTA COM TOMATE SECO, TARTELETES DE BACALHAU, BARQUETE DE CAMARÃO); TÁBUAS DE FRIOS (CONTEÚDO MÍNIMO: SALAME, AZEITONAS, AMENDOINS, CASTANHAS, QUEIJO BRIE, QUEIJO CUIA, PRESUNTO DE 1ª LINHA, TORRADAS, GELÉIA, UVAS); 03 TIPOS DE DOCES FINOS (OLHO DE SOGRA, BOMBOM DE UVA, TRUFA DE CHOCOLATE) 02 TIPOS DE REFRIGERANTE DE 1ª LINHA (NORMAL E DIET); 02 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS (ACEROLA, GOIABADA E CUPUAÇU); ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 300ML; FORNECIMENTO DE LOUÇA COMPLETA, CONFORME A QUANTIDADE DE PESSOAS.	POR PESSO A	60
4	COQUETEL TIPO 2: 03 TIPOS DE FINGER FOOD (FILE EM CUBOS COM ARROZ E BATATA PALHA; CAMUSQUIN DE CAMARÃO; ESCONDIDINHO DE CARNE SECA) 02 TIPOS DE SOBREMESA (MOUSSE DE MARACUJÁ E TAÇA DA FELICIDADE) 02 TIPOS DE REFRIGERANTE 1ª LINHA (NORMAL E DIET);	POR PESSO A	60

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 6 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

	03 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS (ACEROLA, GOIABA E CUPUAÇU) ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 300ML; FORNECIMENTO DE LOUÇA COMPLETA, CONFORME A QUANTIDADE DE PESSOAS.		
5	ALMOÇO/JANTAR- BUFFET SIMPLES: 02 TIPOS DE PRATOS QUENTES (FILÉ DE CARNE E CAMARÃO); 01 TIPO DE PRATO FRIO (SALPICÃO DE FRANGO, CAMARÃO, BACALHAU OU SALADA FRIA); 04 TIPOS DE GUARNIÇÕES (FEIJÃO, ARROZ BRANCO OU A GREGA, MACARRÃO, FAROFA OU BATATA PALHA); 02 TIPOS DE SALADAS (HORTALIÇAS E LEGUMES FRESCOS; VINAGRETE; BATATA OU TROPICAL); 02 TIPOS DE SOBREMESA (TORTA DOCE, MOUSSE OU PUDIM) 02 TIPOS DE REFRIGERANTES DE 1ª LINHA (NORMAL E DIET); 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS (ACEROLA, GOIABA E MARACUJÁ) ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 300ML; FORNECIMENTO DE LOUÇA COMPLETA, CONFORME A QUANTIDADE DE PESSOAS.	POR PESSOA	100
6	ALMOÇO/JANTAR – BUFFET ESPECIAL: 03 TIPOS DE PRATOS QUENTES (FILÉ DE CARNE, CAMARÃO, BACALHAU); 02 TIPOS DE PRATOS FRIOS (SALPICÃO E SALADA FRIA); 04 TIPOS DE GUARNIÇÕES (ARROZ BRANCO; ARROZ A GREGA OU PIAMONTESE; FAROFA E BATATA PALHA); 02 TIPOS DE SALADAS (HORTALIÇAS E LEGUMES FRESCOS; BATATA OU TROPICAL); 03 TIPOS DE SOBREMESA (TORTA DOCE, MOUSSE, TAÇA DA FELICIDADE OU PUDIM); BEBIDAS; 03 TIPOS DE REFRIGERANTES DE 1ª LINHA (NORMAL E DIET); 03 TIPOS DE COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL (MORANGO, ABACAXI, PITAYA, LIMÃO, MELANCIA OU KIWI); 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS (ACEROLA, GOIABA E MARACUJÁ) CAFÉZINHO PRETO DE 50ML; ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 300ML; FORNECIMENTO DE LOUÇA COMPLETA, CONFORME A QUANTIDADE DE PESSOAS.	POR PESSOA	100
7	SERVIÇO DE GARÇOM	UND	6
8	SERVIÇO DE COPEIRA	UND	6

8. MODO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

- 8.1.** A prestação do serviço contratado se dará sob demanda, de modo que o valor a ser pago à contratada dependerá dos serviços efetivamente executados, conforme necessidade da Companhia, não havendo obrigatoriedade de aquisição de todo o quantitativo.
- 8.2.** A Companhia não se obriga a consumir todo o quantitativo estimado do objeto.

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 7 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Barcarena/PA				

- 8.3.** Conforme a necessidade da Gás do Pará, será emitida Autorização de Execução de Serviço (AES) à empresa contratada, especificando os serviços e datas que deverão ser prestados, devendo a CONTRATADA, obedecer aos cardápios pré-estabelecidos pela Companhia, e primar pela qualidade dos produtos, respeitando as determinações de higiene estabelecidas pela Vigilância Sanitária e demais órgãos afins.
- 8.4.** Caso ocorram impedimentos climáticos que impossibilitem a execução do serviço no dia estipulado, as partes estipularão novo prazo para a prestação do serviço.
- 8.5.** A empresa CONTRATADA deverá fornecer todo material de apoio necessário à solicitação tais como: prato para jantar/almoço e sobremesa, talheres, taças e copos, xícaras para café, chá ou leite, taças, vasilhas para servir, jarras em vidro, mini colher para café, rechaut, suplás, bandejas, molheiras, geleiras, repositores, guardanapos de papel e de pano, toalhas, cobre manchas, mesas, cadeiras e descartáveis.
- 8.6.** A empresa CONTRATADA deverá disponibilizar de garçons, devidamente trajados para atender aos eventos que serão realizados dentro e fora da Companhia, filial Barcarena/PA.
- 8.7.** A limpeza e conservação da área onde serão servidas as refeições dos eventos realizados, objeto deste Termo de Referência, ficará a cargo da empresa Contratada.
- 8.8.** A CONTRATADA ficará responsável pela limpeza e conservação dos materiais de sua propriedade, tais como: painéis, recipientes, vasilhames, vasilhas, talheres, copos e outros.
- 8.9.** O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado e climatizado. Os gêneros alimentícios, dependendo de sua natureza, deverão ser acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.
- 8.10.** Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinárias, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação, físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.
- 8.11.** A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados; não deve, portanto, ser excessiva tampouco denotar escassez, em relação ao número de pessoas.
- 8.12.** Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; com originalidade na decoração dos pratos, sem

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 8 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

exageros, e também toda atenção deve ser dada para os molhos que podem ser servidos separadamente, e para que não afetem negativamente com suas guarnições.

- 8.13.** O sabor dos pratos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem insosso, os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.
- 8.14.** Em casos de extrema necessidade e sendo imprescindível a realização de evento, a CONTRATADA fornecerá as refeições aos sábados, domingos e feriados. O comunicado à CONTRATADA será feito com antecedência mínima de 48h (quarenta e oito horas).
- 8.15.** Os pedidos poderão ser cancelados pela CONTRATANTE em até 1 (um) dia útil anterior à realização do evento.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1.** A CONTRATADA deverá ser especializada em preparação, fornecimento e atendimento de serviço de buffet, devidamente autorizada, credenciada e licenciada pelo poder público para o exercício de atividade;
- 9.2.** Supervisionar permanentemente os serviços, de modo a obter uma operação eficiente e eficaz, de acordo com orientação CONTRATANTE.
- 9.3.** Comunicar ao CONTRATANTE, por escrito no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas quaisquer alterações ou acontecimento que impeçam, mesmo que temporariamente, de cumprir seus deveres e responsabilidades relativas à execução do contrato, total ou parcialmente, ainda que por motivo de caso fortuito ou força maior;
- 9.4.** A CONTRATADA deverá possuir estrutura operacional com capacidade de atendimento às necessidades da Gás do Pará, tais como:
- a) Cozinha industrial equipada com forno, fogão, câmara frigorífica, refrigerador, equipamentos e acessórios para o preparo e conservação dos alimentos, devendo obedecer a todas as condições de higiene impostas pelas autoridades sanitárias;

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 9 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

- b) Pessoal qualificado (cozinheiros, nutricionista, meître, garçons e supervisores) e uniformizado;
- c) Veículo próprio e adaptado para o transporte, conservação, higiene e segurança dos alimentos;
- d) Louças (pratos, xícaras e pires) em quantidade suficiente para cada evento e de ótima qualidade;
- e) Taças, copos e jarras de vidro de ótimas qualidades;
- f) Talheres e rechauds em aço inox de ótimas qualidades;
- g) Materiais de apoio (mesas, cadeiras, toalhas, descartáveis etc).

- 9.5.** A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as formas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas pelos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias do fornecedor beneficiário, em decorrência de eventual auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a Companhia de Gás do Pará as providências cabíveis.
- 9.6.** Todas as despesas necessárias à perfeita execução do CONTRATO (os tipos de matéria prima, insumos e produtos utilizados na preparação dos alimentos constantes dos cardápios exigido por esta Companhia, bem como as bebidas servidas, o transporte dos alimentos, as embalagens, as despesas com funcionários, taxas, impostos, encargos sociais e trabalhistas etc.) devem estar incluídas nos preços ofertados pela CONTRATADA.
- 9.7.** Fornecer o serviço contratado de acordo com os parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência, atendidos os requisitos e observadas às normas constantes neste instrumento;
- 9.8.** Colocar à disposição da CONTRATANTE, os meios necessários à comprovação da qualidade dos serviços, permitindo a verificação das especificações em conformidade com o descrito neste Termo de Referência;
- 9.9.** Assumir os ônus e responsabilidades pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo de Referência;
- 9.10.** Disponibilizar e fornecer de todos os meios necessários ao saneamento dos óbices ocorridos;
- 9.11.** Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas;

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 10 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

- 9.12. Em nenhuma hipótese poderá veicular publicidade acerca dos serviços contratados, sem prévia autorização;
- 9.13. Responsabilizar-se pelas garantias do serviço objeto da licitação dentro dos padrões de certificação de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor;
- 9.14. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, durante a vigência do contrato;
- 9.15. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.16. Aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente estimado para esta contratação em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do § 1º do art. 81 da Lei Federal nº 13.303/2016;
- 9.17. Manter funcionários devidamente habilitados para desempenhar com qualidade e presteza os serviços ofertados à Gás do Pará;
- 9.18. Assumir a inteira responsabilidade das despesas diretas ou indiretas, tais como: encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações civis, seguros de acidentes, impostos e quaisquer outros que forem devidos no desempenho das atividades que venham a incidir direta ou indiretamente sobre a prestação dos serviços, ficando, ainda, a Gás do Pará isenta de qualquer vínculo empregatício com os empregados da CONTRATADA;
- 9.19. Substituir imediatamente, por outro igual, o veículo disponibilizado para o fretamento em caso de má conservação, falta de condições de segurança, falta de higiene, falta de limpeza, reparos mecânicos, abaloamento ou colisão que impeçam a adequada e satisfatória prestação de serviço.
- 9.20. Arcar com as despesas decorrentes de quaisquer infrações sejam quais forem, desde que praticadas por seus empregados, quando relacionada à realização dos serviços.
- 9.21. Arcar com quaisquer perdas, danos ou prejuízos que vier a causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, na execução do objeto deste, independentemente, de outras cominações contratuais e/ou legais a que estiver sujeita;
- 9.22. Cumprir fielmente os horários e locais determinados pela contratante.

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 11 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

9.23. Cumprir as leis e regulamentos de que tratam a segurança do trabalho, bem como as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e demais postulados vigentes.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 10.1.** Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa cumprir suas obrigações dentro das condições estabelecidas;
- 10.2.** Rejeitar os serviços cujas especificações não atendam aos requisitos mínimos constantes neste Termo de Referência;
- 10.3.** Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por intermédio da comissão ou gestor, designado para este fim;
- 10.4.** Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da CONTRATADA, após a efetiva realização dos serviços e o atesto da regularidade dos mesmos;
- 10.5.** Designar comissão ou servidor, para proceder à avaliação de cada um dos serviços que compõem o objeto deste Termo de Referência;
- 10.6.** Notificar a empresa, por escrito, sobre irregularidades constantes na realização do serviço, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 10.7.** Fornecer, a qualquer tempo, mediante solicitação escrita da CONTRATADA, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos que porventura venham a ocorrer;
- 10.8.** Sustar a execução de qualquer trabalho que esteja sendo feito em desacordo com as especificações e condições estabelecidas;
- 10.9.** Aceitar, na hipótese de força maior ou caso fortuito, as alterações na sequência dos trabalhos e no cumprimento dos prazos estabelecidos; e
- 10.10.** Suspender, a qualquer tempo e a seu exclusivo critério, a execução dos serviços em andamento, liberando para pagamento os serviços comprovadamente executados e aceitos;
- 10.11.** Promover o acompanhamento e a fiscalização do Contrato, anotando-se em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 12 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 11.1.** Comprovação de capacidade técnica, através da apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa já forneceu o objeto em quantidades e especificações compatíveis com o objeto.
- 11.2.** Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:
- 11.2.1.** Deverá comprovar a experiência na prestação de serviços similares ao escopo do objeto, através da apresentação de no mínimo 1 (um) Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado;
- 11.2.2.** O serviço a ser atestado/declarado deverá ter sido realizado dentro do período mínimo de 01 (um) ano.
- 11.3.** O atestado, certidão ou declaração, deverá ser apresentado em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ da pessoa jurídica, contendo a identificação do signatário, cargo, nome e telefones para contato, tipo de serviço prestado, local da prestação dos serviços, características e caracterização do bom desempenho da LICITANTE.

12. QUALIFICAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA

- 12.1.** Empresas aptas a contratar com o setor público.
- 12.2.** A Contratação se dará sob os fundamentos da Lei 13.303/16, e do RILC (Regulamento Interno de Licitações e Contratos) da GÁS DO PARÁ.
- 12.3.** CNAE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas), condizente com o objeto deste termo.
- 12.4.** Apresentar os documentos abaixo listados:
- 12.4.1.** Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 12.4.2.** Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Contribuições Sociais, emitida pela Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);
- 12.4.3.** Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, mediante a Certidão Negativa de Débitos Municipais;
- 12.4.4.** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 13 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

12.4.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº. 5.462, de 1º de maio de 1943.

13. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 13.1. A Nota Fiscal será emitida, pela CONTRATADA, sem rasuras, legível e em nome da CONTRATANTE, constando o respectivo CNPJ (COMPANHIA DE GÁS DO PARÁ – 08.454.441/0002-56), contendo no campo de “descrição” a relação dos serviços realizados no período, bem como a referência ao número do contrato firmado.
- 13.2. O pagamento será feito via transferência bancária em conta a ser indicada pela contratada ou boleto bancário mediante a apresentação da Nota Fiscal, devidamente aprovada pelo setor competente, segundo a legislação vigente, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, após sua aprovação pelo setor demandante.
- 13.3. Poderão ser utilizados os pagamentos devidos para cobrir possíveis despesas com multas, indenizações ou outras de responsabilidades da CONTRATADA.
- 13.4. No caso de eventual atraso de pagamento, sem que a CONTRATADA concorra para o atraso, o valor do pagamento será atualizado monetariamente através do IPCA/IBGE – Pro Rata Tempore.
- 13.5. Caso sejam constatadas irregularidades nos documentos de cobrança apresentados, o prazo para pagamento estabelecido será contado a partir da data da reapresentação pela CONTRATADA, dos documentos de cobrança devidamente corrigidos sem prejuízo da continuidade da execução dos serviços.
- 13.6. A CONTRATADA deverá obrigatoriamente apresentar, junto com os documentos de cobrança:
 - 13.6.1. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Municipal e Trabalhista da CONTRATADA, caso as certidões dos autos estejam vencidas.
 - 13.6.2. Certidão Negativas de Débitos Trabalhistas e Certidão de Regularidade do Empregador FGTS, caso estejam vencidas.
 - 13.6.3. Na ocasião do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista nas legislações aplicáveis.

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 14 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

14. REAJUSTE

- 14.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano contado da data limite para a apresentação das propostas, nos termos do artigo 3º, §1º da Lei n. 10.192/2001.
- 14.2. Dentro do prazo de vigência do contrato, e mediante solicitação da CONTRATADA, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno mínimo de 1 (um) ano, aplicando-se o índice IPCA.
- 14.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 14.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 14.5. Caso a CONTRATADA não solicite o reajuste dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 15.1. A subcontratação depende de autorização prévia da CONTRATANTE, a quem incumbe avaliar se a subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica, além da regularidade fiscal e trabalhista, necessários à execução do objeto;
- 15.2. Em caso de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, bem como pela padronização, pela compatibilidade, pelo gerenciamento centralizado e pela qualidade da subcontratação, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação;

16. PENALIDADES

- 16.1. Se a Contratada inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas a seguir:

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 15 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

- a) pelo atraso na entrega do objeto em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do valor do objeto não entregue, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do objeto;
- b) pela recusa em efetuar fornecimento do objeto (= inadimplemento total), caracterizada em 2 (dois) dias úteis após o vencimento do prazo estipulado: 10% (dez por cento) do valor total contratado;
- c) pela demora em substituir o objeto rejeitado, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor do item recusado, por dia decorrido;
- d) pela recusa em substituir o objeto rejeitado, entendendo-se como recusa a substituição não efetivada nos 5 (cinco) dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor do item rejeitado;
- e) pelo inadimplemento parcial, execução imperfeita ou negligência no fornecimento do objeto: 5% (cinco por cento) do valor total contratado;
- f) pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste documento e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento.

16.2. As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor total contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

17. PROPRIEDADE, SIGILO E RESTRIÇÕES

17.1. A CONTRATADA deverá manter a confidencialidade de todas as informações, dos dados e informações referentes ao objeto ofertado, sob as penas da Lei, inclusive os que lhe forem transmitidos pela GÁS DO PARÁ.

18. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

18.1. Declaro que este Termo de Referência está de acordo com a Lei n. 13.303 de 30 de junho de 2016 e Regulamento Interno de Licitações e Contratos - RILC/GÁS DO PARÁ.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS:

	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 16 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

19.1. Informações complementares e/ou esclarecimentos sobre o objeto da aquisição poderão ser obtidos junto à Companhia de Gás do Pará, pelo Telefone: (91) 3224-2663, ou pelo e-mail: mariana.arnhold@gasdopara.com.br e licitacoes@gasdopara.com.br.

MARIANA ARGOLLO ARNHOLD

Coordenadora Administrativa
Companhia de Gás do Pará

 	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 17 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

ANEXO I
MODELO DA PROPOSTA DE PREÇO

LOTE	ITEM	UND	QTD TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	KIT LANCHE: 200 SALGADINHOS QUENTES (COXINHA, KIBE, CANUDINHO, PASTEL, RISOLI, QUICHE OU EMPADA); 100 MINI SANDUICHES (SABORES: CAMARÃO, QUEIJO, FRANGO, NATURAL) 01 BOLO GRANDE COM COBERTURA (CHOCOLATE OU MESCLADO 04 LITROS DE SUCO DE FRUTAS (GOIABA E MARACUJÁ); 04 LITROS DE REFRIGERANTES DE 1ª LINHA (2 SABORES); 40 GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DE 300ML.	UND	6		
2	CAFÉ DA MANHÃ: CROISSANTES; BRIOCHES; PÃO FRANCÊS; MANTEIGA; REQUEIJÃO; QUEIJO MUSSARELA; QUEIJO BRANCO; PRESUNTO DE PERU; 03 TIPOS DE TAPIOCAS SALGADAS (MANTEIGA, QUEIJO, QUEIJO E PRESUNTO); 04 TIPOS DE MINI SANDUICHES (CAMARÃO, QUEIJO, FRANGO, NATURAL); 05 TIPOS DE FRUTAS (BANANA, MELÃO, MELANCIA, MAMÃO E ABACAXI); 03 TIPOS DE BOLOS (MESCLADO, LARANJA E MILHO); ÁGUA MINEAL SEM GÁS DE 300ML; CHOCOLATE QUENTE; CAFÉ PRETO; CAFÉ COM LEITE; IOGURTE DE MORANGO; 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS (LARANJA E GOIABA); FORNECIMENTO DE LOUÇA COMPLETA, CONFORME A QUANTIDADE DE PESSOAS.	POR PESSOA	120		
3	COQUETEL TIPO 1: 03 TIPOS DE SALGADOS SIMPLES (COXINHA DE FRANGO, CANUDINHO DE QUEIJO, RISOLI DE CARNE)	POR PESSOA	60		

 GÁS do PARÁ GÁS NATURAL  GOVERNO DO PARÁ POR TODO O PARÁ	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 18 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar- carena/PA				

	03 TIPOS DE SALGADOS FINOS (CANAPÉS DE RICOTA COM TOMATE SECO, TARTELETES DE BACALHAU, BARQUETE DE CAMARÃO); TÁBUAS DE FRIOS (CONTEÚDO MÍNIMO: SALAME, AZEITONAS, AMENDOINS, CASTANHAS, QUEIJO BRIE, QUEIJO CUIA, PRESUNTO DE 1ª LINHA, TORRADAS, GELÉIA, UVAS); 03 TIPOS DE DOCES FINOS (OLHO DE SOGRA, BOMBOM DE UVA, TRUFA DE CHOCOLATE) 02 TIPOS DE REFRIGERANTE DE 1ª LINHA (NORMAL E DIET); 02 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS (ACEROLA, GOIABADA E CUPUAÇU); ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 300ML; FORNECIMENTO DE LOUÇA COMPLETA, CONFORME A QUANTIDADE DE PESSOAS.				
4	COQUETEL TIPO 2: 03 TIPOS DE FINGER FOOD (FILE EM CUBOS COM ARROZ E BATATA PALHA; CAMUSQUIN DE CAMARÃO; ESCONDIDINHO DE CARNE SECA) 02 TIPOS DE SOBREMESA (MOUSSE DE MARACUJÁ E TAÇA DA FELICIDADE) 02 TIPOS DE REFRIGERANTE 1ª LINHA (NORMAL E DIET); 03 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS (ACEROLA, GOIABA E CUPUAÇU) ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 300ML; FORNECIMENTO DE LOUÇA COMPLETA, CONFORME A QUANTIDADE DE PESSOAS.	POR PESSOA	60		
5	ALMOÇO/JANTAR- BUFFET SIMPLES: 02 TIPOS DE PRATOS QUENTES (FILÉ DE CARNE E CAMARÃO); 01 TIPO DE PRATO FRIO (SALPICÃO DE FRANGO, CAMARÃO, BACALHAU OU SALADA FRIA); 04 TIPOS DE GUARNIÇÕES (FEIJÃO, ARROZ BRANCO OU A GREGA, MACARRÃO, FAROFA OU BATATA PALHA); 02 TIPOS DE SALADAS (HORTALIÇAS E LEGUMES FRESCOS; VINAGRETE; BATATA OU TROPICAL); 02 TIPOS DE SOBREMESA (TORTA DOCE, MOUSSE OU PUDIM) 02 TIPOS DE REFRIGERANTES DE 1ª LINHA (NORMAL E DIET); 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS (ACEROLA, GOIABA E MARACUJÁ) ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 300ML;	POR PESSOA	100		

 GÁS do PARÁ GÁS NATURAL  GOVERNO DO PARÁ POR TODO O PARÁ	TERMO DE REFERÊNCIA		Nº:	TR-049/2024	Rev.	0
	GERÊNCIA:	DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF	FOLHA:	Página 19 de 19		
	TÍTULO:	Prestação de serviço Buffet sob demanda para eventos – Bar-carena/PA				

	FORNECIMENTO DE LOUÇA COMPLETA, CONFORME A QUANTIDADE DE PESSOAS.				
6	ALMOÇO/JANTAR – BUFFET ESPECIAL: 03 TIPOS DE PRATOS QUENTES (FILÉ DE CARNE, CAMARÃO, BACALHAU); 02 TIPOS DE PRATOS FRIOS (SALPICÃO E SALADA FRIA); 04 TIPOS DE GUARNIÇÕES (ARROZ BRANCO; ARROZ A GREGA OU PIAMONTESE; FAROFA E BATATA PALHA; 02 TIPOS DE SALADAS (HORTALIÇAS E LEGUMES FRESCOS; BATATA OU TROPICAL); 03 TIPOS DE SOBREMESA (TORTA DOCE, MOUSSE, TAÇA DA FELICIDADE OU PUDIM); BEBIDAS; 03 TIPOS DE REFRIGERANTES DE 1ª LINHA (NORMAL E DIET); 03 TIPOS DE COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL (MORANGO, ABACAXI, PITAYA, LIMÃO, MELANCIA OU KIWI; 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS (ACEROLA, GOIABA E MARACUJÁ) CAFÉZINHO PRETO DE 50ML; ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 300ML; FORNECIMENTO DE LOUÇA COMPLETA, CONFORME A QUANTIDADE DE PESSOAS.	POR PESSOA	100		
7	SERVIÇO DE GARÇOM	UND	6		
8	SERVIÇO DE COPEIRA	UND	6		
TOTAL DO ORÇAMENTO PARA 12 MESES					R\$ -



ASSINATURAS

Número do Protocolo: 2024/2379571

Anexo/Sequencial: 2

Este documento foi assinado eletronicamente na forma do Art. 6º do Decreto Estadual Nº 2.176, de 12/09/2018.

Assinatura(s) do Documento:

Assinado digitalmente por: MARIANA ARGOLLO ARNHOLD

CPF: ***.812.852-**

Em: 02/10/2024 09:54:53

Emissor: AC Secretaria da Receita Federal do Brasil v4



Identificador de autenticação: 992ec399-fdde-4ee7-80dc-dd9dae2c930a

Confira a autenticidade deste documento em

<https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>