



Prefeitura Municipal de Patrocínio
Estado de Minas Gerais

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 - Registros de Preços para futura e eventual contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços de BUFFET, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Administração, especificações e condições constantes neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 - A contratação ora em comento, tem como objeto a prestação de serviços de Buffet (entrada, almoço/jantar, sobremesa e bebidas não alcoólicas) a serem executados no período de 12 (doze) meses de acordo com as solicitações da Secretaria de Administração.

2.2 - Demonstra-se necessidade de contratação dos serviços em virtude da constante aplicação de recursos para a contratação empresa especializada na prestação de serviços de Buffet (entrada, almoço/jantar, sobremesa e bebidas não alcoólicas) e em função das demandas dos diversos setores em realizar eventos. Desta forma, a realização do procedimento licitatório proporcionara condições favoráveis para atendimento dos eventos a serem realizados, bem como a redução de gastos, uma vez que a contratação pode ser realizada por meio de uma única licitação. Assim sendo, a contratação dos serviços poderá ser feita de forma imediata, eis que tão logo seja formalizado o contrato.

2.3 - A contratação pelo sistema de Ata de Registro de Preços traduz-se na economicidade e celeridade da respectiva contratação, uma vez que a etapa licitatória já foi cumprida e a administração pública não pode prescindir de tais serviços, quando da realização de eventos.

2.4 - Optou-se por realizar a licitação em lote único de itens, em virtude de agregar mais valor ao objeto licitado, concentrando a execução dos diferentes cardápios a um mesmo licitante, facilitando o gerenciamento e acirrando a disputa, revertendo-se o resultado em economia para a Administração Pública.

2.5 - 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 Pregão Registro de Preço, em sua forma eletrônica. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de serviços comuns, por possuir padrões, de desempenho e qualidade objetivamente definidos, mediante as especificações usuais do mercado, podendo, portanto, ser licitado. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

Serviço	Cardápio I
Entrada	Mini Almôndegas, Isca de Frango, Mandioca Frita, Bolinho de Arroz, Bolinha de Queijo, Quibe Frito, Torresmo, Pastelzinho de Carne e Queijo, Queijo Temperado, Queijo Minas, Lombinho Canadense, Salaminho, Salpicão Cremoso.
Almoço/ Jantar	Arroz Branco, Arroz com Brocolis, Feijão Tropeiro. Penne ao Molho Bechamel com Bacon Crocante e Alho Frito, Rondellis de 03 Queijos, Raviolis de Ricota na Manteiga de Ervas, Legumes Julinhe Salteados, Gratindauphinos, Filé de Frango Grelhado com Molho de Pupunha, Lombo Suino com Farofa Crocante de Bacon, Frango Imperial, Filet ao Molho de Rotti, Fricasse de Frango, Coq ao vin, Fraldinha Assada Regada com Molho de Queijo, Salada Tropical, Salada de Folhas.
Sobremesa	Sorvete de creme com morangos flambados, Doce de mamão ralado, doce de leite em pasta, doce de goiaba em pasta, queijo minas fresco, Mousse de maracujá.
Bebidas	Água, Coca cola, Coca cola zero, Guaraná, Sucos de caixinha.

ccalho



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

Serviço	Cardápio II
Entrada	Isca de Filé acebolada, Pernil Assado com Farofinha de Alho Poro e Abacaxi, Frango a Passarinho, Linguíça Suína Caseira, Mandioca com Ervas, Torresminho, Escondidinho de Carne de Sol, Queijo Mussarela, Queijo Provolone, Queijo Parmesão, Favo de Mel com Frutas Frescas, Lombinho Canadense, Salaminho Italiano, Tomate Grappy com Pesto de Manjerição, Mousse Gorgonzola, Patê de Peito de Peru, Torradas, Torta de Palmito com Alho Poró, Risoles de Creme Camarão, Bolinho de Queijo, Bolinho de Feijoadá, Quibinho Frito, Frambacon com maionese cítrica.
Almoço/ Jantar	Arroz Branco, Arroz com Castanhas, Arroz com Legumes, Feijão Tropeiro, Rondelli de Tomate Seco com Ruculas ao Molho Pomodoro Fresco, Fettuccine ao Molho Alfredo, Rondelli 04 Queijos, Filé de Pescada Branca ao Molho Quatro Queijos e Alcaparras, Fraldinha Assada com Ervas Frescas e Regada com Molho Rotti, Filé de Pescada a Parmeggianna e Manjerição Fresco, Filé ao Molho Funghi, Frango Supremo, Frango atropelado com Batatas ao Murro, Salada Tropical, Salada Mediterrâneo, Salada Caesar, Salada Caprese.
Sobremesa	Verrine de Abacaxi com Coco Verrine de Chocolate com Morangos Brownie com Sorvete Sorvete de Creme com Calda de Chocolate e Morango Flambado Sorvete de Creme com Calda de Banana
Bebidas	Água, Coca cola, Coca cola zero, Guaraná, Sucos de caixinha.
Serviço	Cardápio III
Entrada	Isca de Tilápia com Molhinho Tártaro, Isca de Filé com cebolas baby, Costelinha Suína com Molho Barbacue, Frambacon com Molhinho Rose, Mandioca com Ervas, Terrine de Salmão Curado e Tost, Quibe Cru Desconstruído, Antepastos de Berinjela, Carpaccio com Rúculas Frescas e Alcaparras, Burrata de Búfala com Tomates Confitados e Pesto de Manjerição, Mix de Geleias Artesanais, Queijo Provolone, Queijo Parmesão, Queijo Gouda, Queijo Gorgonzola, Presunto Parma com Figs frescos e Redução de Balsamico, Salaminho Italiano, Coopa Defumada, Frutas da Época com Favos de Mel e Folhas de Ouro, Crosta de Sagu com Vinagrete de Polvo, Rosbife com Mostarda Djon, Torradas, Pães Sírio, Pães artesanais
Almoço/ Jantar	Arroz Branco, Arroz de Coco e Amendoas Douradas, Risoto de Limaão Siciliano, Arroz Piamontese, Salmão Grelhado com Molho de Maracujá, Carre de Cordeiro com Mousseline de Baroa, Medalhão de Filé com Molho Malbec, Filé de Pescada Grelhada com Legumes Salteados e Camarões, Ravióles recheados com Gorgonzola e Damasco ao Molho de Queijo, Linguine a Carbonara, Canelonnis de Ricota com Gorgonzola, Conchigliionnis a Pomodoro, Salada de Folhas com Figs e Lascas de Parmesão, Salada de Tropical, Salada Mediterrania, Salada Caesar.
Sobremesa	Banana Assada com Sorvete de Creme e Creme de Avelã, Mini Mil Folhas de Frutas Vermelhas e folhas de Ouro, Mousse de Coco com ganache e Morangos.
Bebidas	Água, Coca cola, Coca cola zero, Guaraná, Sucos de caixinha.

4. PRAZOS E LOCAIS

4.1 - As requisições de fornecimento serão emitidas pelo Setor de Compras da Administração com a antecedência de mínima de **48 (quarenta e oito) horas** da data de realização do evento. Os eventos serão programados com antecedência, mais pode acontecer eventualmente a necessidades de um evento imediato por isso a justificativa do prazo mínimo de 48(quarenta e oito) horas.

4.2 - Os serviços serão prestados na cidade de Patrocínio/MG, o local e horário será comunicado junto a Autorização de Fornecimento.

4.3 - O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços será de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação para a sua formalização.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES

ccalho



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

5.1 As aquisições de serviços de Buffet serão feitas, de forma parcelada, de acordo com a necessidade e conveniência da CONTRATANTE, mediante a emissão da Nota de Empenho de Despesa/Ordem de Serviço.

5.2 As especificações e quantidades por categoria (opções) estão descritas no quadro de detalhamento de serviços.

Item	Qtde	Un	Especificação
0001	1.000,0000	SE	SERVICO DE BUFFET ATE 150 PESSOAS. CARDAPIO I CONFORME TERMO DE REFERENCIA
0002	1.000,0000	SE	SERVICO DE BUFFET ATE 150 PESSOAS. CARDAPIO II CONFORME TERMO DE REFERENCIA.
0003	1.000,0000	SE	SERVICO DE BUFFET ATE 150 PESSOAS. CARDAPIO III CONFORME TERMO DE REFERENCIA.
0004	1.000,0000	SE	SERVICO DE BUFFET DE 151 A 300 PESSOAS. CARDAPIO I CONFORME TERMO DE REFERENCIA.
0005	1.000,0000	SE	SERVICO DE BUFFET DE 151 A 300 PESSOAS. CARDAPIO II CONFORME TERMO DE REFERENCIA.
0006	1.000,0000	SE	SERVICO DE BUFFET DE 151 A 300 PESSOAS. CARDAPIO III CONFORME TERMO DE REFERENCIA.

6. DOS RECEBIMENTOS DOS SERVIÇOS E DOS MATERIAIS

6.1 - Em face da natureza perecível do objeto, a conferência da espécie, quantidade e qualidade será imediata, recebendo-se ou rejeitando-se, total ou parcialmente e, se for possível, promovendo-se a regularização das ocorrências na própria data de fornecimento/serviço contratado, sob pena de caracterização de inexecução contratual.

6.2 - o produto a ser eventualmente adquirido será aferido pelo fiscal do contrato, que se resguarda o direito de recusar o que estiver em desacordo com esse Termo de Referência.

6.3 - A contratada deverá garantir a sanidade e demais características de qualidade, intrínseca dos gêneros alimentícios fornecidos. Deverão ser atendidas as normas, recomendações, praticas de produção e de conduta emitidas pelo Ministério da Saúde e ANVISA.

6.4 - Caberá ao fiscal do contrato designado rejeitar totalmente ou em parte, o objeto contratado que não esteja de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, bem como, avaliar pedidos de prorrogação de prazo de substituição do produto eventualmente fora da especificação.

6.5 - A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do contratante não elide, nem diminui a responsabilidade da empresa Contratada quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes.

7. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS PELA CONTRATADA

7.1 Se responsabilizar e providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão de obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços pelo Contratado.

7.2 Quando solicitado o fornecimento do serviço, a Contratada deverá providenciar o buffet de acordo com os tipos de cardápio discriminados pela Secretaria Municipal de Administração;

7.3 Eventualmente, mediante prévio acordo entre a Secretaria Municipal de Administração e a Empresa Contratada, poderá haver modificação dos itens componentes dos cardápios especificados, desde que mantida a equivalência no que se refere à quantidade, qualidade e preço proposto para cada tipo de serviço;



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

7.4 Quando a Secretaria Municipal de Administração solicitar qualquer serviço de Buffet a Empresa Contratada deve se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já estão incluídas no preço de serviço:

7.4.1 Disponibilização de serviço de garçom, gerente de *Buffet*, para o fornecimento de entrada, almoço/jantar, sobremesa e bebidas;

7.4.2 Disponibilização proporcional ao número de participantes de: bandejas de inox ou prata, travessas, jarras térmicas, louças, copos de vidro ou acrílico descartável, toalha de tecido, talheres de metal e guardanapos de papel de primeira qualidade, guardanapos de tecido, açúcar, adoçante, gelo de água filtrada ou mineral e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços;

7.4.3 Diligenciar para que o Buffet seja servido nos horários estabelecidos pela Secretaria Municipal de Administração e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio;

7.4.4 Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do objeto licitado.

7.4.5 Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular em todos os eventos;

7.4.6 Atender com presteza às solicitações dos participantes no que diz respeito aos serviços de Buffet;

7.4.7 A Contratada deverá diligenciar para que o Buffet seja servido nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento;

7.4.8 A Contratada será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados à Secretaria Municipal de Administração.

7.5 Nos casos de disponibilização de equipamentos ou outros materiais pela Secretaria Municipal de Administração, a Contratada se responsabilizará pela integridade dos equipamentos e/ou materiais que estiverem sob os seus cuidados, ressarcindo a Secretaria Municipal de Administração, de quaisquer despesas decorrentes de sua má utilização;

7.6 A Secretaria Municipal de Administração, por meio do seu representante, poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe da Contratada que participará do evento, para dar as orientações que se fizerem necessárias;

7.7 Quando da interação da Contratada com a Secretaria Municipal de Administração, ocorrer fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá a empresa Contratada comunicar ao representante da Contratante, em tempo hábil, por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.

7.8 Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.9 Se responsabilizar por seus empregados, em relação as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como: salários; encargos previdenciários; seguros contra acidente; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vales-refeição; vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas em Lei;

7.10 Assumir responsabilidade por todos os encargos e obrigações trabalhistas, vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a Contratante;

7.11 A duração do evento vai ser acertado pelo contratante.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços;

www.patrocínio.mg.gov.br – (34) 3839-1800 – Praça Olímpio Garcia Brandão 1452, Cidade Jardim
CEP 38747-050



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

- 8.2 Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa cumprir a obrigação de prestação dos serviços;
- 8.3 Efetuar o pagamento à Contratada, conforme descrito neste Termo;
- 8.4 Aplicar à Contratada as sanções cabíveis;
- 8.5 Documentar as ocorrências durante a execução do objeto;
- 8.6 Fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais pela Contratada;
- 8.7 Prestar informações e esclarecimentos atinentes ao objeto deste contrato que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

9. DO PAGAMENTO

- 9.1 O Contratado deve apresentar em até 05 (cinco) dias úteis do término da prestação dos serviços, nota fiscal em 2 (duas) vias, emitidas e entregues ao gestor responsável, para fins de liquidação e pagamento.
- 9.2 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da nota fiscal.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 10.1 A estimativa do valor é de R\$ 829.916,40 (oitocentos e vinte e nove mil e novecentos e dezesseis reais e quarenta centavos), levando em consideração os preços em orçamentos.

11. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 10.1 – O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço global.

12- DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

02.01.03.01.04.122.0009.2.010.3.3.90.39.99.00 – Outros serviços de terceiro - pessoa jurídica.

Patrocínio 05 de Abril de 2024.

Cristiane Castro Alves
Coordenadora do setor

Samanta Ferreira Reis
Agente Administrativo

Ailon Luiz Junior
Secretário Municipal de Administração