



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO / DEFINIÇÕES / INFORMAÇÕES ESSENCIAIS

Registro de preços para eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, compreendendo o fornecimento de **café da manhã, café da tarde, coffee break e coquetel corporativo**, destinados ao atendimento de eventos institucionais, reuniões, cursos, palestras e demais demandas das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Paulínia.

Os serviços serão prestados **sob demanda**, conforme necessidade da Administração.

- a) Regime de Execução: Menor preço por lote.
- b) Referência de Preços: Foi realizada pesquisa de preços com empresas do ramo do objeto.
- c) Tipo de licitação: Pregão eletrônico.
- d) Condição de serviço/bem comum: os itens que se pretende adquirir se enquadra em contratação de serviços comuns.
- e) Contatos do responsável:
Rodrigo Natalino Rodrigues Barbosa - Diretor de Turismo e Eventos- SMCTE
smcte@paulinia.sp.gov.br, orcamento.smcte@paulinia.sp.gov.br
Telefone: 19- 3939-7024.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação fundamenta-se nas disposições da **Lei nº 14.133/2021**, bem como nas demais normas aplicáveis à contratação pública.

O julgamento das propostas será realizado pelo critério de **menor preço por lote**, devendo o licitante apresentar proposta para **todos os itens que compõem o lote**, sob pena de desclassificação.

Os serviços caracterizam-se como **serviços comuns**, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos neste Termo de Referência.

3. JUSTIFICATIVA

A contratação justifica-se pela necessidade de atender às demandas institucionais da Administração Municipal relacionadas à realização de eventos oficiais, reuniões administrativas, cursos, capacitações, palestras e demais atividades promovidas pelas Secretarias Municipais.

Tais eventos demandam estrutura adequada para recepção e alimentação dos participantes, assegurando condições apropriadas de permanência e participação.

A contratação por meio de **Registro de Preços** permite maior flexibilidade administrativa, possibilitando que a Administração utilize os serviços conforme sua necessidade, evitando contratações emergenciais ou fragmentadas.

A presente licitação se destina à manutenção das atividades usuais desta Secretaria Municipal, não sendo o caso de aplicação do art. 16 da LRF.





A presente contratação está em conformidade com as Leis: **PPA 2026/2029 Nº 4.674/2025 DE 22/12/2025, LDO 2025 Nº 4.582/2025 DE 07/07/2025 E LOA Nº 4.666/2025 DE 22/12/2025.**

Nos termos do art. 48 da **Lei Complementar nº 147/2014**, a Administração deverá estabelecer cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte.

Entretanto, no presente caso, a divisão do objeto não se mostra tecnicamente viável, considerando que os serviços demandam execução integrada, logística unificada e responsabilidade única pela execução do evento.

A divisão do objeto poderia comprometer a qualidade, a organização e a padronização dos serviços.

3.1. JUSTIFICATIVA PARA O AGRUPAMENTO EM LOTES

O agrupamento dos itens em lotes foi realizado considerando a **natureza semelhante dos serviços e a compatibilidade logística entre os itens**, de modo a permitir maior eficiência na execução contratual.

Os itens do **Lote 1** possuem características operacionais semelhantes, sendo normalmente executados por empresas especializadas em serviços de coffee break e alimentação leve para eventos institucionais.

O **Lote 2** possui características distintas, exigindo maior variedade de alimentos, estrutura diferenciada de atendimento e logística específica.

Assim, o agrupamento em lotes permite maior competitividade no certame, melhor organização da prestação dos serviços e maior eficiência administrativa, em conformidade com os princípios da eficiência e da economicidade previstos na **Lei nº 14.133/2021**.

4. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO, QUANTITATIVOS E VALOR

O quantitativo estimado foi definido com base:

- no histórico de eventos realizados pela Administração nos exercícios anteriores;
- na estimativa de eventos institucionais previstos para o período de vigência da ata;
- na demanda potencial de reuniões, cursos e capacitações promovidas pelas Secretarias Municipais.

Os quantitativos possuem caráter estimativo, podendo a Administração utilizá-los conforme sua necessidade.

Os serviços consistem no fornecimento de:

- Café da manhã
- Café da tarde
- Coffee break
- Coquetel corporativo

Incluindo:

- preparo dos alimentos
- transporte
- montagem da mesa





- fornecimento de utensílios
- reposição dos alimentos
- equipe de apoio

Conforme especificações detalhadas constantes neste Termo de Referência.

LOTE 1					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	<p><u>SERVIÇO DE BUFFET DE CAFÉ DA MANHÃ</u></p> <p><u>PARA 20 PESSOAS</u></p> <p>ESPECIFICAÇÃO – CAFÉ DA MANHÃ PARA 20 PESSOAS COM OS SEGUINTE ITENS:</p> <p>SALGADOS: TROLÓLO, PÃO DE BATATA, PÃO DE QUEIJO. (MÍNIMO DE 2 UNIDADES POR PESSOA DE CADA VARIEDADE)</p> <p>BOLOS: PELO MENOS DUAS VARIEDADES (COCO, LARANJA, CHOCOLATE SEM COBERTURA, CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE, CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE) – (MÍNIMO 60 A 70GR POR PESSOA)</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>- 02 TIPOS DE REFRIGERENTES DE PRIMEIRA LINHA (NORMAL E ZERO AÇÚCAR); - (MÍNIMO 200ML POR PESSOA)</p> <p>- 02 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS NATURAL OU POLPA E/ OU NECTAR PRONTO EM EMBALAGEM CARTONADA LONGA VIDA (NORMAL E ZERO AÇÚCAR) PELO MENOS DOIS SABORES (LARANJA, ABACAXI, MANGA, PÊSSEGO, UVA, MAÇA, MARACUJÁ); - (MÍNIMO 100ML POR PESSOA)</p> <p>- ÁGUA (MÍNIMO 200ML POR PESSOA)</p> <p>- CAFÉ (MÍNIMO 50ML POR PESSOA)</p> <p>- CHÁ (MÍNIMO 50ML POR PESSOA)</p> <p>ACOMPANHAMENTO: AÇÚCAR, ADOÇANTE, MEXEDORES DESCARTÁVEIS, GUARDANAPOS.</p> <p>APARELHAGEM: TAÇAS E/OU COPOS, PRATOS E JARRAS DE LOUÇA OU VIDRO</p>	SRV	320	916,43	293.257,60





	<p>OU DESCARTÁVEIS, TOALHA, BANDEJAS DE INOX OU MELAMINA. (DE ACORDO COM A NECESSIDADE DO EVENTO)</p> <p>DECORAÇÃO COM 02 VASOS DE FLORES OU DECORAÇÃO TEMÁTICA CONFORME SOLICITAÇÃO.</p> <p>OBS: A EMPRESA DEVERÁ ENVIAR EQUIPE PARA MONTAGEM DA MESA E REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO, DEVENDO A EQUIPE PERMANECER POR PELO MENOS 2 HORAS NO LOCAL.</p>				
2	<p><u>SERVIÇO DE BUFFET DE CAFÉ DA TARDE</u></p> <p><u>PARA 20 PESSOAS</u> ESPECIFICAÇÃO – CAFÉ DA TARDE PARA 20 PESSOAS COM OS SEGUINTE ITENS:</p> <p>PRATOS SALGADOS: SALGADINHOS QUENTES ASSADOS: PELO MENOS TRÊS VARIEDADES. OPÇÕES: ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO, MINI CROISSANT, PÃO DE BATATA COM CATUPIRY, ESFIHA CARNE, EMPADINHA DE FRANGO. (MÍNIMO 2 UNIDADES POR PESSOA DE CADA VARIEDADE)</p> <p>BAGUETE: 02 OPÇÕES DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO. DEVENDO SER FORNECIDO 50 A 60GR POR PESSOA DE CADA VARIEDADE. A BAGUETE DEVE CONTER NO MÍNIMO 2 TIPOS DE FRIOS E SALADA ABAIXO DESCRITA. OPÇÕES: FRIOS: (QUEIJO TIPO MUSSARELA E PRESUNTO / SALAME E QUEIJO TIPO PRATO / PEITO DE PERU E QUEIJO TIPO MUSSARELA) SALADA: ALFACE OU RÚCULA, TOMATE E CENOURA.</p> <p>MINI BAURU FOLHADO – NO MÍNIMO 2 UNIDADES POR PESSOA.</p> <p>BOLOS: PELO MENOS DUAS VARIEDADES (COCO, LARANJA, CHOCOLATE, FUBÁ OU FORMIGUEIRO) - (MÍNIMO 60 A 70GR POR PESSOA)</p>	SRV	320	1.096,83	350.985,60





	<p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 02 TIPOS DE REFRIGERENTES DE PRIMEIRA LINHA (NORMAL E ZERO AÇÚCAR); - (MÍNIMO 200ML POR PESSOA) - 02 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS NATURAL OU POLPA E/ OU NECTAR PRONTO EM EMBALAGEM CARTONADA LONGA VIDA (NORMAL E ZERO AÇÚCAR) PELO MENOS DOIS SABORES (LARANJA, ABACAXI, MANGA, PÊSSEGO, UVA, MAÇA, MARACUJÁ); - (MÍNIMO 100ML POR PESSOA) - ÁGUA (MÍNIMO 200ML POR PESSOA) - CAFÉ (MÍNIMO 50ML POR PESSOA) - CHÁ (MÍNIMO 50ML POR PESSOA) <p>ACOMPANAMENTO: AÇÚCAR, ADOÇANTE, MEXEDORES DESCARTÁVEIS, GUARDANAPOS.</p> <p>APARELHAGEM: TAÇAS, COPOS, PRATOS E JARRAS DE LOUÇA OU VIDRO OU DESCARTÁVEIS, RECHAUD, TOALHAS, BANDEJA DE INOX E TALHERES. (DE ACORDO COM A NECESSIDADE DO EVENTO)</p> <p>DECORAÇÃO COM 02 VASOS DE FLORES OU DECORAÇÃO TEMÁTICA CONFORME SOLICITAÇÃO.</p> <p>OBS: A EMPRESA DEVERÁ ENVIAR EQUIPE PARA MONTAGEM DA MESA E REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO, DEVENDO A EQUIPE PERMANECER POR PELO MENOS 2 HORAS NO LOCAL.</p>				
3	<p><u>SERVIÇO DE BUFFET DE COFFEE BREAK</u></p> <p><u>PARA 20 PESSOAS</u></p> <p>ESPECIFICAÇÃO – COFFEE BREAK PARA 20 PESSOAS COM OS SEGUINTE ITENS:</p> <p>BOLOS: BOLO CUPCAKE E BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE. - (MÍNIMO 1 UNIDADE DE CUPCAKE E NO MÍNIMO DE 60 A 70GR DE BOLO POR PESSOA)</p> <p>SALGADOS: TROUXINHA DE RICOTA, TROUXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY, EMPADINHA DE</p>	SRV	410	1.145,63	469.708,30





<p>PALMITO, EMPADINHA DE FRANGO, ESFIHA DE CARNE, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO (MÍNIMO 2 UNIDADES DE CADA VARIEDADE POR PESSOA)</p> <p>BAGUETE: 02 OPÇÕES DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO. DEVENDO SER FORNECIDO 50 A 60GR POR PESSOA DE CADA VARIEDADE.</p> <p>OPÇÕES DE RECHEIO: PATÊ DE FRANGO / PATÊ DE ATUM / SALAME / PEITO DE PERU ALÉM DO RECHEIO A BAGUETE DEVE CONTER A SALADA ABAIXO DESCRITA. SALADA: ALFACE OU RÚCULA, TOMATE E CENOURA.</p> <p>MINI TORRADINHAS: COM PELO MENOS DOIS ACOMPANHAMENTOS DE PATÊ. (MÍNIMO DE 3 TORRADINHAS POR PESSOA)</p> <p>OPÇÕES DE PATÊ: FRANGO, AZEITONA, ATUM, RICOTA) - (MÍNIMO 40 GR POR PESSOA DE CADA VARIEDADE)</p> <p>DOCES: CAROLINAS RECHEADAS, PELO MENOS DUAS VARIEDADES. NAS OPÇÕES DE: DOCE DE LEITE, CHOCOLATE, LIMÃO E MARACUJÁ) DEVERÁ SER FORNECIDO PELO MENOS 2 UNIDADES POR PESSOA</p> <p>BEBIDAS: - 02 TIPOS DE REFRIGERENTES DE PRIMEIRA LINHA (NORMAL E ZERO AÇÚCAR); - (MÍNIMO 200ML POR PESSOA)</p> <p>- 02 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS NATURAL OU POLPA E/ OU NECTAR PRONTO EM EMBALAGEM CARTONADA LONGA VIDA (NORMAL E ZERO AÇÚCAR) PELO MENOS DOIS SABORES (LARANJA, ABACAXI, MANGA, PÊSSEGO, UVA, MAÇA, MARACUJÁ); - (MÍNIMO 100ML POR PESSOA)</p> <p>- ÁGUA (MÍNIMO 200ML POR PESSOA) - CAFÉ (MÍNIMO 50ML POR PESSOA) - CHÁ (MÍNIMO 50ML POR PESSOA)</p> <p>ACOMPANHAMENTO: AÇÚCAR, ADOÇANTE, MEXEDORES DESCARTÁVEIS, GUARDANAPOS.</p>				
--	--	--	--	--





	<p>APARELHAGEM: TAÇAS, COPOS, PRATOS E JARRAS DE LOUÇA OU VIDRO OU DESCARTÁVEIS, RECHAUD, TOALHAS, BANDEJA DE INOX E TALHERES. (DE ACORDO COM A NECESSIDADE DO EVENTO)</p> <p>DECORAÇÃO: DECORAÇÃO COM 02 VASOS DE FLORES OU DECORAÇÃO TEMÁTICA CONFORME SOLICITAÇÃO.</p> <p>OBS: A EMPRESA DEVERÁ ENVIAR EQUIPE PARA MONTAGEM DA MESA E REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO, DEVENDO A EQUIPE PERMANECER POR PELO MENOS 2 HORAS NO LOCAL.</p>				
VALOR TOTAL					1.113.951,50
LOTE 2					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
4	<p><u>SERVIÇO DE BUFFET DE COQUETEL CORPORATIVO</u></p> <p><u>PARA 20 PESSOAS</u></p> <p>ESPECIFICAÇÃO - COQUETEL PARA NO MÍNIMO 20 PESSOAS COM OS SEGUINTE ITENS:</p> <p>SALGADOS: 12 VARIEDADES SALGADOS FRITOS, DE FORNO E FOLHADOS 2 VARIEDADES DE VOL-AU-VENT 4 VARIEDADES DE CANAPÉS 2 VARIEDADES DE QUICHES 2 VARIEDADES DE FINGER FOODS</p> <p>BEBIDAS: - ÁGUA - SUCO DE FRUTAS NATURAL OU NECTAR PRONTO EM EMBALAGEM CARTONADA LONGA VIDA (NORMAL E ZERO AÇÚCAR) PELO MENOS DUAS VARIEDADES DENTROS OS SABORES SUGERIDOS ABAIXO; - CAFÉ E CHÁ.</p>	SRV	50	1.721,67	86.083,50





<p>ACOMPANAMENTO: AÇÚCAR, ADOÇANTE, MEXEDORES DESCARTÁVEIS, GUARDANAPOS.</p> <p>APARELHAGEM: TAÇAS, COPOS, PRATOS E JARRAS DE LOUÇA OU VIDRO OU DESCARTÁVEIS, RECHAUD, TOALHAS, BANDEJA DE INOX E TALHERES. (DE ACORDO COM A NECESSIDADE DO EVENTO)</p> <p>DECORAÇÃO COM 02 VASOS DE FLORES OU DECORAÇÃO TEMÁTICA CONFORME SOLICITAÇÃO.</p> <p>SERVIÇO DE GARÇOM: DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS EM PROPORÇÃO DE 1 PARA CADA GRUPO DE 20 CONVIDADOS, PARA BEBIDAS E ALIMENTAÇÃO. DEVERÃO ESTAR A DISPOSIÇÃO DURANTE TODO O EVENTO.</p> <p><u>SUGESTÕES DE ITENS PARA OS CARDÁPIOS</u></p> <p>FRITURAS – QUIBE, COXINHAS DE FRANGO, BOLINHO DE BACALHAU, RISOLES, BOLINHA DE QUEIJO, CROQUETES.</p> <p>FORNO - MINI PASTEL ASSADO DE FRANGO, MINI PASTEL ASSADO DE PRESUNTO E QUEIJO, EMPADINHA DE PALMITO, EMPADINHA DE FRANGO, PASTEL ASSADO DE CARNE SECA COM ABÓBORA.</p> <p>CANAPÉS - QUEIJO COM PRESUNTO, QUEIJO BRIE, GORGONZOLA, SALAMINHO, RÚCULA COM QUEIJO, TOMATE SECO, PEITO DE PERU COM CEREJA, CEBOLA.</p> <p>VOL-AU-VENT - TOMATE SECO, FRANGO, BACALHAU, CARNE SECA COM AIPIM, PALMITO, QUEIJO COM PRESUNTO.</p> <p>QUICHES- FRANGO, CEBOLA, GORGONZOLA, ALHO PORO.</p> <p>SUCOS DE FRUTAS - LARANJA, ABACAXI, MANGA, PÊSSEGO, UVA, MARACUJÁ GOIABA, ABACAXI OU ABACAXI COM HORTELÃ, TANGERINA E ACEROLA</p> <p>OBS: A EMPRESA DEVERÁ ENVIAR EQUIPE PARA MONTAGEM DA MESA E REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO, DEVENDO A EQUIPE</p>				
---	--	--	--	--





	PERMANECER POR PELO MENOS 2 HORAS NO LOCAL.				
VALOR TOTAL				86.083,50	

5. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se em razão da natureza eventual e variável das demandas relacionadas à realização de eventos institucionais.

Tal sistema permite:

- maior eficiência administrativa;
- redução de procedimentos licitatórios repetitivos;
- contratação conforme demanda efetiva;
- melhor gestão dos recursos públicos.

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

- Manter inalterados os termos e condições aqui estabelecidos;
- Após a emissão da Autorização de Fornecimento, a empresa contratada deverá entrar em contato com a Secretaria requisitante, no prazo de 48 horas, a fim de se informar sobre como proceder à(s) entrega(s);
- As solicitações para fornecimento do serviço de buffet: café da manhã, café da tarde, coffee break e coquetel corporativo poderão ocorrer com até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, de acordo com a necessidade da Secretaria requisitante;
- Os serviços ocorrerão em dias de semana, sábados, domingos e feriados, nos horários matutino, vespertino e/ou noturno, cujos locais, horários e quantidades serão previamente informados pela Secretaria requisitante;
- Parte das solicitações serão para atendimento de demandas (reuniões, palestras, cursos, etc) e eventos, ocorrendo inclusive aos finais de semana, datas comemorativas e feriados, sendo eles: Carnaval, Páscoa, 7 de setembro, Dias das Crianças, Consciência Negra e Natal, motivo pelo qual o fornecimento deverá ocorrer ininterruptamente nesse período, de acordo com a solicitação da Secretaria requisitante;
- O serviço de buffet: café da manhã, café da tarde, coffee break e coquetel corporativo para eventos será preparado pela empresa contratada em seu estabelecimento, e entregues e montados nos locais, horários e datas informadas pela Secretaria requisitante;
- A empresa vencedora deverá enviar equipe para montagem da mesa e reposição de alimentos de acordo com a solicitação, devendo a equipe permanecer por pelo menos 2 horas no local. Em caso, de solicitação de mais de 1 serviço, a empresa deverá enviar equipe maior para atendimento da quantidade dos serviços;





- Para o item “**Serviço de Buffet de Coquetel Cooperativo**”, a empresa vencedora deverá enviar, além da equipe para montagem da mesa e reposição de alimentos, um garçom (devidamente uniformizado) para cada 20 convidados, para servir bebidas e alimentação;
- Os serviços de buffet: café da manhã, café da tarde, coffee break e coquetel corporativo para eventos a serem fornecidos deverão estar de acordo com a legislação vigente quanto a sua qualidade sanitária, embalagem e regulamentos técnicos de identidade e qualidade;
- As quantidades mínimas, pesos e medidas descritos nos itens serão os mínimos aceitáveis;
- O transporte do serviço de buffet: café da manhã, café da tarde, coffee break e coquetel corporativo será de responsabilidade da empresa contratada e deverá ser feito em veículo apropriado para o fim a que se destina, sendo refrigerado quando necessário, ou com a temperatura adequada para transporte do item, bem como devidamente limpo;
- Os serviços de buffet: café da manhã, café da tarde, coffee break e coquetel corporativo deverão ser transportadas dentro de hot-box ou isopor devidamente higienizados, ou embalagens próprias para alimentação.
- Todos os utensílios utilizados pela empresa durante os serviços e eventos, deverão ser de primeira qualidade, devidamente comprovada e adquirida pela empresa contratada;
- As entregas deverão ter seu roteiro previamente determinado, seguindo horários estabelecidos pela Secretaria requisitante, a fim de que o tempo de preparo e consumo mantenha a qualidade do alimento;
- No caso de divergências nos produtos, ou se estes não estiverem dentro do padrão de qualidade esperado, os mesmos serão recusados, cabendo a empresa responsável substituí-los por outros no prazo de uma hora;
- A empresa contratada deverá apresentar em até 05 (cinco) dias após a emissão da Autorização de Fornecimento:
 - a) licença sanitária válida para a atividade econômica compatível com o objeto, comprovada por Alvará expedido pela Vigilância Sanitária competente, do estabelecimento onde efetivamente serão realizados o preparo, manipulação, produção e acondicionamento dos alimentos, com especificação detalhada dos serviços prestados e prazo de validade. A documentação deverá ser mantida atualizada durante a vigência do contrato; e,
 - b) Indicação de responsável técnico nutricionista, devidamente registrado e em situação regular perante o Conselho Regional de Nutrição – CRN competente, responsável pelo acompanhamento de todo o processo de produção e montagem dos serviços de buffet (café da manhã/café da tarde), coffee break e coquetel corporativo. Em caso de inscrição em CRN de outra





jurisdição/região de atuação do estabelecimento onde acontecerá o preparo e manipulação dos alimentos, o profissional deverá possuir registro secundário ou visto na jurisdição de execução do preparo e a manipulação dos alimentos.

- Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão realizar as entregas, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;
- Manter o pessoal responsável pela entrega uniformizado, identificando-o através de crachás, com fotografia recente;
- Fornecer os equipamentos a serem utilizados na execução dos serviços, que deverão ser compatíveis com os serviços a serem executados;
- Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela administração;
- Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;
- Arcar com todas as despesas destinadas ao transporte e alimentação do pessoal encarregado dos serviços;
- Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos pessoais ou materiais ou à terceiros, causados por seus empregados, quando em serviço nos locais dos eventos, sendo por ação ou omissão dos mesmos no desempenho de suas atividades;
- Assumir todas as responsabilidades e ônus, no que se referem aos seus empregados, tais como: salários, encargos sociais, assistência médica, seguros, auxílios transportes e alimentação, impostos e demais obrigações trabalhistas, taxas e tributos que recaiam sobre a atuação laboral, inclusive de seus prepostos e representantes, ficando a administração isenta de qualquer despesa deste tipo;
- Atender a legislação federal, estadual e municipal a respeito da atividade a ser exercida pela contratada;
- A empresa contratada deverá manter, sob refrigeração adequada e em condições sanitárias apropriadas, amostras dos alimentos preparados e manipulados fornecidos nos eventos, pelo prazo mínimo de 72 (setenta e duas) horas após sua distribuição, para fins de eventual análise laboratorial pela Vigilância Sanitária competente, especialmente em casos de suspeita de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), observadas as normas sanitárias aplicáveis.

8. JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA EXIGÊNCIA DE: CERTIDÃO DE REGISTRO DA PESSOA JURÍDICA LICITANTE ATIVO NO CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO (CRN) / CERTIDÃO DE REGISTRO DO PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO ATIVO NO CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO (CRN)

Av. Prefeito José Lozano Araújo, 1.551 - Parque Brasil 500 - CEP: 13141-901 - Paulínia/SP





A exigência de **certidão de registro de pessoa jurídica e de profissional legalmente habilitado e ativo no Conselho Regional de Nutrição (CRN)**, para fins de qualificação técnica-operacional e técnico-profissional, no âmbito do Pregão Eletrônico destinado ao fornecimento de buffet: café da manhã, café da tarde, coffee break e coquetel corporativo, justifica-se pela natureza dos serviços a serem contratados, os quais envolvem **manipulação, preparo, conservação, transporte e distribuição de alimentos prontos para consumo**.

O fornecimento de alimentos ultrapassa a simples entrega de produtos, exigindo **conhecimento técnico especializado** quanto às boas práticas de manipulação, higiene, controle sanitário, segurança alimentar, valor nutricional e adequação às normas sanitárias vigentes. Tais atividades são **legalmente atribuídas a profissionais da área de Nutrição**, devidamente habilitados e fiscalizados por seu respectivo conselho profissional.

A presença de **nutricionista responsável técnico**, ou o registro da empresa junto ao CRN, assegura que os serviços serão executados sob **supervisão técnica qualificada**, garantindo o cumprimento das **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**; a observância das **normas sanitárias e regulatórias aplicáveis**; a prevenção de riscos à saúde dos usuários; a padronização da qualidade dos alimentos fornecidos; a responsabilização técnica e ética pela execução do objeto contratual.

Do ponto de vista da **qualificação técnica-operacional**, o registro no CRN demonstra que a empresa possui **estrutura organizacional compatível** com a atividade de alimentação coletiva, estando apta a executar o objeto de forma regular e contínua. Já sob o aspecto da **qualificação técnico-profissional**, a comprovação de profissional habilitado evidencia a disponibilidade de **conhecimento técnico específico**, indispensável para a correta execução do contrato.

9. OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

- Assegurar ao pessoal de entrega da contratada, encarregados dos serviços, livre acesso, em horário previamente estabelecidos;
- Acompanhar e supervisionar os serviços a serem executados e dar as devidas orientações;
- Exercer a fiscalização dos serviços através de servidores especialmente designados para este fim.

10. PROPOSTA

A proposta, que compreende a descrição do serviço ofertado pelo licitante, preço unitário e preço total, deverá ser compatível com as especificações constantes do Termo de Referência e seus anexos, bem como atender as seguintes exigências:

- a. Descrição do serviço observadas as mesmas especificações constantes do Termo de Referência, de forma clara e específica, descrevendo detalhadamente as características do material ou serviço ofertado, bem como preços unitários e total





detalhados em planilha, incluindo especificação de marca, procedência e outros elementos que de forma inequívoca identifiquem e constatem as características do material (se for o caso).

b. Prazo de validade da proposta de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua assinatura.

MODELO DE PROPOSTA

Razão Social:						
CNPJ:						
Endereço completo:						
Telefone:						
E-mail:						
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO/MARCA	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	01					

Prazo de validade da proposta

Prazo de entrega

Local de entrega

Forma de pagamento

Nome do representante legal/procurador da licitante:

RG:

CPF:

Profissão:

E-mail particular:

Dados bancários para pagamento:

Nome do banco:

Nº banco:

Nº agência:

Nº conta bancária:

Local e Data

Assinatura do Representante Legal

Av. Prefeito José Lozano Araújo, 1.551 - Parque Brasil 500 - CEP: 13141-901 - Paulínia/SP





11. HABILITAÇÃO

- **Jurídica**

- Apresentação das certidões negativas de débitos:
CNPJ – ramo de atividade que contemple o objeto da contratação;
CND Federal;
CND Municipal;
Certidão Negativa Trabalhista;
Certidão Negativa de FGTS empregador;
Certidão Negativa de feitos sobre falência da sede da licitante.

- **Econômica- Financeira**

- Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais; já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

- **Qualificação Técnico Profissional e Operacional**

- Certidão de Registro Profissional ativo do profissional no Conselho Regional de Nutrição;
- Certidão de Registro empresa licitante ativo no Conselho Regional de Nutrição;
- Comprovação de capacidade técnico-operacional, por meio de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, com identificação do subscritor, comprovando o fornecimento de no mínimo: **Para o lote 01:** 105 srv de café da manhã. Café da tarde e coffee break (levando em consideração que cada srv é para atendimento de 20 pessoas) / **Para o lote 02:** 05 srv de coquetel corporativo (levando em consideração que cada srv é para atendimento de 20 pessoas), com características técnicas semelhantes aos itens deste termo de referência.
A comprovação poderá ser efetuada pela somatória das quantidades fornecidas em tantos atestados válidos quanto dispuser a vencedora.

12. LOCAL DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS E PRAZO DE EXECUÇÃO

Os serviços contratados de buffet de: café da manhã, café da tarde, coffee break e coquetel corporativo deverão ser entregues no município de Paulínia, nos locais previamente indicados pela Secretaria requisitante nas solicitações.

O prazo de contratual será de 12 meses podendo ser prorrogado conforme determina o Art. 84 da Lei nº **14.133/2021**.

13. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO





O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, com a Nota Fiscal devidamente atestada pelo responsável da Secretaria requisitante, faturado de acordo com a demanda solicitada.

14. DOTAÇÃO

02.02.01.04.122.0004.2.012.33903900.01.110.0000 (35)
02.03.01.04.131.0004.2.012.33903900.01.110.0000 (70)
02.05.01.04.122.0004.2.012.33903900.01.110.0000 (101)
02.06.01.04.128.0004.2.012.33903900.01.110.0000 (118)
02.07.01.04.123.0004.2.012.33903900.01.110.0000 (139)
02.09.01.12.122.0002.2.010.33903900.01.220.0000 (173)
02.10.01.10.122.0009.2.032.33903900.01.310.0000 (372)
02.11.01.08.241.0011.2.040.33903900.01.110.0000 (561)
02.11.01.08.243.0011.2.042.33903900.01.110.0000 (571)
02.11.02.08.245.0011.2.045.33903900.05.500.0015 (608)
02.11.02.08.245.0011.2.045.33903900.05.500.0000 (609)
02.14.01.06.182.0015.2.053.33903900.01.110.0000 (710)
02.17.01.23.691.0019.2.061.33903900.01.110.0000 (781)
02.18.01.18.541.0020.2.062.33903900.01.110.0000 (800)
02.20.01.13.695.0022.2.067.33903900.01.110.0000 (857)
02.21.01.27.812.0023.2.070.33903900.01.110.0000 (890)
02.22.01.14.422.0011.2.072.33903900.01.110.0000 (913)
02.23.01.14.422.0011.2.073.33903900.01.110.0000 (929)

15. GESTOR CONTRATUAL

Rodrigo Natalino Rodrigues Barbosa

Diretor de Turismo e Eventos – Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Eventos

16. FISCAL DO CONTRATO

Titular: Renata Marina Costa

Matrícula nº 8473-5

Função: Chefe de Serviço Nível Médio

Suplente: Ana Claudia de Sousa Leite

Matrícula nº 8362-3

Função: Monitora





17. ASSINATURAS

De acordo com o Termo de Referência.

Aprovo o presente Termo de Referência, bem como estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima.

Em, 13 de abril de 2026.

CLAUDIA PATRÍCIO PEREIRA

Diretora de Atividades Culturais

Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Eventos

