

**ANEXO II****TERMO DE REFERÊNCIA****1. OBJETO**

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para fornecimento de coquetel durante a cerimônia de inauguração da Galeria dos Prefeitos de Franco da Rocha, incluindo preparo, transporte em temperatura controlada, montagem, serviço de atendimento, reposição contínua, desmontagem e limpeza do espaço.

Item	Descrição	Quant.	Unidade	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
1	SERVIÇOS ESPECIALIZADOS - SERVIÇO DE BUFFET Serviços de buffet para fornecimento de coquetel durante a cerimônia de inauguração da Galeria dos Prefeitos de Franco da Rocha, incluindo preparo, transporte em temperatura controlada, montagem, serviço de atendimento, reposição contínua, desmontagem e limpeza do espaço	1	SERVIÇO	R\$ 9.550,00	R\$ 9.550,00

2. LOCAL, DATA E HORÁRIO

Local: Hall do Paço Municipal do Juquery, situado na Alameda Dr. Antônio Carlos Pacheco e Silva, nº 300, Centro, CEP 07850-300, Complexo Hospitalar do Juquery, Franco da Rocha/SP.

Data: 27 de fevereiro de 2026.

Horário do evento: 18h às 22h.

3. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO**3.1 ENTREGA E CONDIÇÕES DOS ALIMENTOS**



Dispensa eletrônica nº 08/2026

- a) Todos os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, no local e horário definidos pela Secretaria Municipal de Governo e Comunicação.
- b) Os alimentos deverão ser mantidos em temperatura adequada, conforme normas da ANVISA (RDC nº 216/2004), sendo:]
- Alimentos quentes: acima de 60°C;
 - Alimentos frios: abaixo de 5°C.
- c) A contratada deverá utilizar, obrigatoriamente, equipamentos isotérmicos adequados para transporte e conservação dos alimentos, tais como:
- Hot boxes;
 - Balcões refrigerados;
 - Recipientes térmicos apropriados.
- d) O local de execução do serviço será o hall do Paço Municipal do Juquery.
- e) O responsável técnico e sua equipe deverão apresentar-se no local com antecedência mínima de 02 (duas) horas do início do evento.
- f) A contratada deverá assegurar, durante toda a execução do serviço, que:
- Os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C;
 - Os alimentos frios permaneçam abaixo de 5°C;
 - Sejam utilizados hot boxes e balcões refrigerados para transporte e conservação;
 - Todos os utensílios descartáveis sejam fornecidos (pratos, copos, talheres e guardanapos);
 - Haja sinalização clara dos alimentos no bufê;
 - As estações de serviço sejam organizadas com distanciamento para evitar aglomerações;
 - Haja no mínimo 02 (dois) atendentes exclusivos para reposição dos alimentos;
 - Haja responsável técnico presente durante todo o evento;
 - O espaço seja devolvido limpo e organizado após a desmontagem da estrutura.

3.2 EQUIPE DE SERVIÇO

- a) A contratada deverá dispor de equipe especializada e devidamente treinada, utilizando uniforme padronizado e identificado.
- b) A equipe será responsável por:
- Montagem do bufê;
 - Organização do fluxo de convidados;



- Reposição contínua dos alimentos;
- Atendimento aos participantes.

c) Deverão estar presentes no mínimo 02 (dois) atendentes exclusivos para reposição dos alimentos.

d) É obrigatória a presença de um responsável técnico ou coordenador durante todo o evento.

e) Ao final do evento, a contratada deverá:

- Recolher todos os resíduos gerados;
- Desmontar integralmente a estrutura do bufê;
- Realizar limpeza completa do espaço utilizado;
- Entregar o local em perfeitas condições de uso.

f) A contratada será responsável por quaisquer danos causados ao patrimônio público ou a terceiros em decorrência da execução dos serviços.

3.3 ESTRUTURA E UTENSÍLIOS

A contratada deverá fornecer todos os utensílios descartáveis necessários para a adequada execução do serviço, incluindo:

- Pratos, copos, talheres (facas, garfos e colheres) e guardanapos;
- Bandejas e suportes adequados para organização do bufê.

3.4 ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE

A estrutura do bufê deverá ser montada observando:

- Sinalização clara e visível dos alimentos;
- Distanciamento adequado entre estações de serviço para evitar aglomerações e garantir melhor circulação dos convidados.

3.5 CARDÁPIO

Atendimento estimado para 100 (cem) pessoas, com o seguinte cardápio mínimo:

Bebidas:

- Água (copo);
- Refrigerante 1ª linha (normal e diet);
- Suco de uva e maracujá (embalagem de 1L).



Salgados (mini):

- Coxinha, bolinho de carne, bolinho de queijo, croquete, esfiha;
- Empada de frango e empada de palmito;
- Mini pizza e mini torta de legumes.

Complementos:

- Barquinha de salada de maionese;
- Mini pães com carne desfiada.

Sobremesa:

- Bolo de massa branca com recheio de frutas (pêssego, morango ou abacaxi);
- Sorvete de massa sabor creme.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço global.

5. HABILITAÇÃO MÍNIMA DO FORNECEDOR

A empresa deverá apresentar:

- Alvará Sanitário vigente;
- Atestado de capacidade técnica comprovando experiência em eventos similares;
- Certidões fiscais e previdenciárias regulares.

6. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

O pagamento será realizado em parcela única após a completa execução do serviço e apresentação da respectiva nota fiscal, devidamente atestada pela Secretaria requisitante.

7. FUNDAMENTO LEGAL

A contratação será realizada por dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.