



## ANEXO II

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa especializada em serviços de buffet para fornecimento de alimentação durante os dias dos eventos de planejamento estratégico do governo para o ano de 2026, conforme programação (vide item 3):

#### 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (alínea “b”)

O serviço de buffet é essencial para garantir:

- Conforto e satisfação dos participantes (delegados, palestrantes e servidores);
- Padronização higiênico-sanitária (RDC 216/2004 – ANVISA);
- Otimização do tempo (evita deslocamentos externos);
- Cumprimento da legislação (Lei 14.133/2021 – Licitações);

#### 3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de buffet nos dias 19, 20 e 27 de fevereiro de 2026, conforme abaixo:

Data	Serviço	Quantidade	Horário	Local
19/02/2026	Café da manhã	25 pessoas	08h00 às 09h00	Av. Doutor Antonio Carlos Pacheco e Silva, nº 400, Complexo Hospitalar Juquery



Dispensa eletrônica nº 01/2026

Data	Serviço	Quantidade	Horário	Local
	Almoço		13h00 às 14h30	– Auditório da Secretaria da Educação
20/02/2026	Café da manhã	60 pessoas	08h00 às 09h00	Av. Doutor Antonio Carlos Pacheco e Silva, nº 400, Complexo Hospitalar Juquery – Auditório da Secretaria da Educação
	Almoço		13h00 às 14h30	
27/02/2026	Coffee break	60 pessoas	14h00	Av. Doutor Antonio Carlos Pacheco e Silva, nº 300, Complexo Hospitalar Juquery – Auditório do Paço Municipal

**3.1. DIA 19/02/2026:**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	CARDÁPIO
01	Café da Manhã 08h00 às 09h00	25 pessoas	– Mini Pão Francês; – Pão de Queijo; – Bolo de fubá; – Bolo de milho; – Frios (mussarela, presunto e mortadela) – Café com açúcar e sem açúcar; – Leite; – Frutas (mamão e melão); – Sucos (maracujá e Abacaxi)
02	Almoço	25 pessoas	– Arroz Branco;



ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	CARDÁPIO
	13h00 às 14h30		<ul style="list-style-type: none"><li>– Massa: espaguete a bolonhesa;</li><li>– File de Frango Assado;</li><li>– Carne Assada ao molho madeira;</li><li>– Salada de Maionese;</li><li>– Mix de Folhas: alface americano, rúcula, tomate, cenoura;</li><li>– Refrigerante: Coca Cola e Coca Cola zero açúcar</li><li>– Suco da própria fruta (maracujá e Abacaxi)</li><li>– Sobremesa: Pudim e salada de frutas</li></ul>

**3.2. DIA 20/02/2026:**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	OBSERVAÇÕES
01	Café da Manhã 08h00 às 09h00	60 pessoas	<ul style="list-style-type: none"><li>– Café com açúcar e sem açúcar;</li><li>– Leite;</li><li>– Mini pão francês;</li><li>– Pão de queijo;</li><li>– Bolo de fubá;</li><li>– Bolo de milho;</li><li>– Frios (mussarela, presunto e mortadela)</li><li>– Frutas (mamão e melão);</li><li>– Sucos (maracujá e Abacaxi)</li></ul>
02	Almoço 13h00 às 14h30	60 pessoas	<ul style="list-style-type: none"><li>– Arroz Branco;</li><li>– Strogonoffe de Frango;</li></ul>



ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	OBSERVAÇÕES
			<ul style="list-style-type: none"><li>– Batata Palha;</li><li>– Carne Assada ao molho madeira;</li><li>– Farofa;</li><li>– Salada Mix Legumes cozido;</li><li>– Mix de Folhas: alface americano, rúcula, tomate, cenoura;</li><li>– Refrigerante: Coca Cola e Coca Cola zero açúcar</li><li>– Suco (maracujá e laranja)</li><li>– Sobremesa: Pudim e salada de frutas</li></ul>

**3.3. DIA 27/02/2026:**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	CARDÁPIO
01	Coffee break 14h00	60 pessoas	<ul style="list-style-type: none"><li>– Mini Coxinhas;</li><li>– Mini Bolinhos de Queijo;</li><li>– Mini Kibe;</li><li>– Mini Esfirra de carne;</li><li>– Mini quiche;</li><li>– Pão de Metro Presunto e Queijo;</li><li>– Pão de Metro Salpicão;</li><li>– Pão de Metro Queijo Branco;</li><li>– Carne Louca desfiada com molho vermelho;</li><li>– Mini Pão Francês;</li><li>– Bolo de fubá;</li></ul>



ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	CARDÁPIO
			<ul style="list-style-type: none"><li>– Bolo de cenoura com calda;</li><li>– Salada de Frutas (mamão, abacaxi, maçã).</li><li>– Refrigerante e Refrigerante zero</li><li>– Suco (laranja e maracujá);</li></ul>

#### 4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A escolha pela contratação de uma empresa especializada no serviço de buffet se justifica, principalmente, por se tratar de um serviço crucial para garantir que o evento ocorra de maneira profissional e satisfatória para todos os participantes. Um buffet qualificado traz não apenas a experiência necessária para a preparação e o serviço de alimentos, mas também a capacidade de atender a uma variedade de necessidades, garantindo que todos sejam bem atendidos. A qualidade da alimentação é um aspecto fundamental que pode influenciar a percepção geral do evento. Alimentos bem preparados e apresentados criam uma atmosfera acolhedora e profissional, contribuindo para um ambiente mais agradável e propício ao diálogo e à troca de ideias. Além disso, um serviço de buffet eficiente ajuda a otimizar o tempo dos participantes, permitindo que eles aproveitem as pausas para uma melhor interação social sem se preocupar com questões logísticas relacionadas à alimentação.

Além disso, a contratação de uma empresa de buffet profissional garante que todas as normas de higiene e segurança alimentar sejam seguidas rigorosamente. Isso é especialmente importante em eventos com grande número de pessoas, onde a saúde e o bem-estar dos participantes devem ser priorizados. A experiência dessa empresa em lidar com grandes volumes de comida e nas demandas específicas do setor público proporciona maior tranquilidade aos organizadores, permitindo que eles se concentrem em outros aspectos do evento. Investir na contratação de uma empresa especializada em serviços de

Dispensa eletrônica nº 01/2026

buffet é uma decisão estratégica que contribui significativamente para o sucesso da 14ª Conferência Municipal da Assistência Social, proporcionando qualidade na alimentação, eficiência no serviço e criando um ambiente propício ao engajamento dos participantes.

Observando a economicidade da contratação, uma empresa experiente tem a capacidade de planejar um cardápio que maximize a utilização dos ingredientes, evitando desperdícios e garantindo que todos os participantes sejam bem atendidos sem que se exceda o orçamento. Profissionais do setor têm acesso a fornecedores confiáveis e podem negociar melhores preços para os insumos necessários, o que resulta em uma economia .

Um buffet bem organizado pode evitar custos adicionais que poderiam surgir devido a imprevistos, como falta de comida ou problemas relacionados à higiene. Empresas especializadas estão preparadas para lidar com essas questões, minimizando riscos e garantindo que o evento transcorra sem contratempos. Isso não apenas economiza dinheiro, mas também tempo e esforço dos organizadores, permitindo que eles se concentrem em outros aspectos da conferência.

## 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- Higiene: Cumprimento das normas da Vigilância Sanitária (RDC nº 216/2004);
- Logística: Entrega no local e horário combinados;
- Flexibilidade: Ajustes conforme demanda da Secretaria.
- **A empresa deverá apresentar o Alvará Sanitário, em cumprimento das normas de Vigilância Sanitária.**

## 6. EXECUÇÃO DO OBJETO

A empresa contratada deverá garantir:

### a) Entrega e Condições dos Alimentos

Dispensa eletrônica nº 01/2026

- Todos os alimentos devem ser entregues prontos para consumo, no local e horário definidos, em temperatura adequada, conforme normas da ANVISA (RDC 216/2004);
- Os locais de execução serão: Av. Doutor Antonio Carlos Pacheco e Silva, nº 300, Complexo Hospitalar Juquery – Auditório do Paço Municipal e Av. Doutor Antônio Carlos Pacheco e Silva, nº 400, Complexo Hospitalar Juquery – Auditório da Secretaria da Educação
- Utilização de equipamentos isotérmicos (ex.:hot boxes, balcões refrigerados) para manter a qualidade durante o transporte

#### **b) Estrutura e Utensílios**

- Dia 12/02/2026:
  - utensílios descartáveis (copos, pratos, talheres e guardanapos).
  - Mesa (pranchão) para os alimentos
- Dia 19/02/2026:
  - Mesa (pranchão) para os alimentos
  - Utensílios
  - Toalha
  - Prato Vidro
  - Talheres Inox
  - Copo de Vidro
- Dia 20/02/2026:
  - Mesa (pranchão) para os alimentos
  - Utensílios
  - Toalha
  - Prato Vidro
  - Talheres Inox
  - Copo de Vidro



c) Responsabilidade da contratada:

- Montagem,
- Reposição dos alimentos,
- Organização da mesa e
- Limpeza final da área de buffet

d) Organização do Ambiente

- Montar **estrutura de bufê** com:
  - Sinalização clara dos alimentos;
  - Distanciamento entre estações de serviço (evitar aglomerações).

## 7. MODELO DE GESTÃO DO OBJETO

A contratada deverá executar o serviço conforme solicitação do contratante, seguindo cardápio previamente definido, fornecendo todos os itens necessários para execução do mesmo na data e horário estipulados neste documento

## 8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

**8.1.** Pelo fornecimento dos serviços a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA em até 30 dias após a realização do serviço, acompanhados de Nota Fiscal, mediante prévio empenho.

**8.2.** O pagamento será efetuado à CONTRATADA através de transferência bancária diretamente na conta da CONTRATADA, vedada transferências para outras contas.

## 9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR



Dispensa eletrônica nº 01/2026

A contratação será realizada por meio de dispensa eletrônica pelo critério de menor preço global, no qual serão avaliadas as propostas de preço e a documentação de habilitação, de acordo com os requisitos estabelecidos no edital.

## **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A contratação está devidamente prevista na programação orçamentária para o exercício de 2025. A presente solicitação deverá correr pela seguinte dotação orçamentária:  
3.3.90.39.00 – Vínculo 01 - Ficha 6 – Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica .