TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objetivo formação de **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual e futura **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE COFFEE BREAK, SERVIÇOS DE BUFFET E KIT LANCHE, QUE SERÃO SERVIDOS EM EVENTOS REALIZADOS POR TODAS AS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE EMBU DAS ARTES**, o qual poderá ser utilizado nas mais diversas finalidades, dentre elas, cursos, seminários, encontros, palestras, entre outros, abrangendo a organização e o fornecimento de alimentação e bebidas, conforme descrições e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

2. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea "a" da Lei n. 14.133/2021).

2.1 Aquisição estimada para a contratação de empresas de fornecimento Coffee Break, Serviços de Buffet e Kit Lanche para atender às necessidades da Secretaria de Governo, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO LOTE 01 ESPECIFICAÇÃO - COFFEE BREAK e KIT LANCHE	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA
01	Quantidade estimada para 20 pessoas (Coffee Break)	EVENTO	150
02	Quantidade estimada para 30 pessoas (Coffee Break)	EVENTO	150
03	Quantidade estimada para 100 pessoas (Coffee Break)	EVENTO	100
04	Quantidade estimada de Kit Lanche	KIT	18.000

ITEM	DESCRIÇÃO LOTE 02 ESPECIFICAÇÃO – SERVIÇOS DE BUFFET	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA
01	Quantidade estimada para 20 pessoas	EVENTO	150
02	Quantidade estimada para 30 pessoas	EVENTO	150
03	Quantidade estimada para 100 pessoas	EVENTO	100

2.2 A presente contratação se dará por meio de Menor Valor Global conforme número estimado de eventos, na modalidade de Pregão Eletrônico, em forma de Ata de Registro de Preço;

2.3 As quantidades apresentadas acima são mera estimativa, baseadas em histórico anterior, e serão solicitadas parcialmente, conforme a necessidade indicada pela Secretaria, não indicando qualquer compromisso futuro, mas tão somente apontam quantidades de referência para a contratação;

2.4 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818 de 2021;

2.5 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, com início imediato a partir da assinatura do contrato, mediante fornecimento sob demanda, prorrogáveis nos termos do art. 105 e ss. da Lei Federal nº 14.133/21 e art. 97 do Decreto Municipal nº 2.954/23;

2.6 O custo estimado total da contratação é de **R$ 6.569.505,00** (seis milhões, quinhentos e sessenta e nove mil, quinhentos e cinco reais) , conforme custos unitários apostos na tabela acima, cujos valores de referência foram obtidos através de análise mercadológica, em pesquisa de

contratações similares feitas pela Administração Pública, por meio do PNCP/ via solicitação formal de cotação, com fundamento no art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

(art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021)**.**

3.1 A Secretaria de Governo é o órgão da estrutura organizacional da Prefeitura, incumbido de prestar assistência direta ao Gabinete do Prefeito Municipal em suas relações administrativas com pessoas, autoridades, órgãos e entidades, internos ou externos, no cumprimento de suas atribuições.

3.2 Diante disso, os serviços de Coffee Break, Buffet e de kit lanche serão utilizados para promover a adequação e eficiência nos eventos administrativos realizados pela Prefeitura por intermédio de suas Secretárias Municipais, garantindo conforto e condições adequadas para os participantes, colaboradores e autoridades. A contratação do serviço visa assegurar qualidade, pontualidade e um bom atendimento durante as reuniões, seminários e outros eventos/atendimentos realizados pelo Município.

3.3 A demanda por esses serviços são recorrentes, sendo necessária a contratação de empresa especializada para garantir o cumprimento de prazos e exigências de qualidade, alinhada com os requisitos do setor público e com as normas de higiene e segurança alimentar.

3.4 Nesse contexto, a atenção às necessidades básicas, como alimentação adequada e recomendada pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), do Ministério da Saúde, emerge como um elemento fundamental para o desenvolvimento integral do público-alvo, durante os eventos e atendimentos a serem realizados.

3.5 Os serviços a serem prestados, implica que toda operacionalização e custos referente ao transporte, insumos e pessoal, serão de responsabilidade da CONTRATADA, sendo que o fornecimento dos alimentos envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição, devendo estar de acordo com:

3.6 O prazo de validade dos produtos, na data de entrega, não poderão ser inferior a 80% (oitenta por cento) da validade total recomendada pelo fabricante, a partir da sua data de fabricação;

3.7 Em sujeição às normas técnicas, os alimentos devem atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

3.8 A Contratada deverá entregar os alimentos, quando da solicitação da Contratante, em remessa fracionada, nos endereços especificados no instrumento convocatório;

3.9 A Contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos alimentos a serem entregues;

3.10 Deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade do mesmo à nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

3.11 Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens e serviços;

3.12 A proposta da Contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, asterisco ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação dos dados bancários completo, para fins de pagamento;

3.13 A licitante vencedora, deverá apresentar os alimentos constituídos e embalados, em conformidade aos critérios socioambientais vigentes, decorrentes da Lei 14.133/2021 e demais

regulamentos com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar as exigências da Política de Resíduos Sólidos;

3.14 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;

3.15 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual;

3.16 A licitante que ofertar o menor preço deverá apresentar amostra do material licitado;

3.17 A entrega de amostras se faz necessário para garantir que o material fornecido seja padronizado e de qualidade, e que atenda às especificações contidas neste Estudo Técnico Preliminar;

3.18 A licitante que apresentar a melhor proposta terá o prazo de até 10 (dez) dias para o envio da amostra, após solicitação do pregoeiro;

3.19 A amostra não fará parte do montante final, portanto, não deve ser descontada da quantidade total a ser fornecida;

3.20 Qualquer gasto com transporte ou envio ficará a cargo da licitante;

3.21 Será recusado o material da licitante que tiver amostra rejeitada, que não enviar a mesma ou não apresentá-la no prazo estabelecido;

3.22 O material final entregue deverá estar idêntico à amostra aprovada. Caso a Contratante constate qualquer divergência entre o material aprovado na amostra e o quantitativo entregue, restará obrigada a Contratada substituir os itens às suas próprias expensas.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADA O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘c’, e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

4.1 Aspectos Gerais da Aquisição

4.2 Os elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estão dispostos no Termo de referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da Contratada e demais especificidades do objeto.

4.3 Processo Licitatório: A contratação da empresa especializada será realizada por meio de um processo licitatório na modalidade pregão, seguindo as normas e procedimentos estabelecidos pela Lei 14.133/21, Decreto Municipal nº 2.954/2023 e demais legislações vigentes. A licitação garantirá a seleção da empresa mais qualificada e com a melhor proposta para o fornecimento do serviços de Coffee Break que possuem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

4.4 Registro de Preços: Os contratos serão firmados com base em registro de preços, o que permite que a Administração pague apenas pelos serviços e materiais efetivamente utilizados. Isso garante flexibilidade e eficiência no gerenciamento dos recursos.

4.5 Escopo do Contrato: O contrato especificará detalhadamente os tipos de materiais, alimentos, bebidas e serviços necessários, bem como todas as condições gerais da contratação. A empresa contratada deverá fornecer todos os itens e serviços conforme as demandas dos eventos.

4.6 Justificativas Técnica e Econômica da Escolha da Solução:

4.7 Justificativa Técnica:

4.8 a. Especialização e Expertise: A contratação de uma empresa especializada garante que os serviços sejam fornecidos por profissionais qualificados e experientes. Isso resulta em maior qualidade e eficiência, minimizando problemas e falhas técnicas.

4.9 b. Flexibilidade e Ajuste: A empresa contratada pode adaptar a oferta dos serviços conforme a demanda específica de cada evento, o que é crucial para atender às necessidades variáveis da administração pública.

4.10 Justificativa Econômica:

4.11 a. Redução de Custos Fixos: A solução elimina a necessidade de aquisição e manutenção permanente de equipamentos, utensílios e alimentação, bem como a contratação de pessoal especializado. Esses custos fixos são substituídos por pagamentos baseados no uso real, o que é mais econômico e eficiente.

4.12 b. Evita Investimentos Iniciais Elevados: A escolha permite que a administração evite grandes investimentos iniciais em equipamentos e infraestrutura, o que é especialmente vantajoso para orçamentos públicos.

4.13 c. Minimização de Despesas Adicionais: A responsabilidade da empresa contratada por manutenção, recursos humanos e armazenamento de alimentos, entre outros, reduz a necessidade de investimentos adicionais em cursos de aperfeiçoamento, utensílios, equipamentos, veículos e até imóvel para armazenamento.

4.14 Em suma, a primeira solução proporciona uma abordagem técnica e econômica mais vantajosa ao garantir qualidade e flexibilidade na prestação de serviços, ao mesmo tempo em que controla e reduz os custos administrativos e operacionais.

5. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO (art. 18, §1º, VIII, da Lei 14.133/2021)

5.1 Dada à natureza do objeto, o parcelamento não é recomendado. Isso ocorre porque as atividades de fornecimento de bens/execução de serviços são interdependentes e devem ser realizadas por uma única empresa para garantir eficiência e reduzir custos e riscos. Se diferentes empresas forem contratadas para serviços distintos, podem surgir problemas como perda da qualidade, conflitos de responsabilidade e dificuldades na avaliação de irregularidades na execução do serviço. Além disso, a fragmentação dos serviços tende a aumentar o custo total devido à necessidade de fornecer materiais diversos e encargos adicionais.

5.2 Portanto, para evitar essas questões e garantir uma execução mais eficiente e econômica, a adjudicação será feita a uma única empresa, desde que esta atenda a todos os requisitos do edital.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea ‘d’, e “i’ da Lei nº 14.133/21)

6.1 Para a contratação do objeto descrito neste documento é importante considerar diversos requisitos para garantir eficácia e adequação às necessidades desta Secretaria de Governo. A empresa contratada deverá atender às especificações contidas na descrição detalhada do item solicitado neste termo de referência.

6.2 Os eventos serão realizados nas instalações da Prefeitura Municipal de Embu das Artes, ou qualquer outra unidade em que a Prefeitura promover evento institucional ou atendimento, na cidade;

6.3 Os serviços deverão ser prestados sob demanda, de acordo com as especificações na solicitação de serviço, própria de cada evento, a ser emitida pelo contratante;

6.4 Os produtos solicitados conterão data de validade legível e serão entregues em perfeito estado, apresentando ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabores característicos.

6.5 Os alimentos e as bebidas deverão ser entregues em embalagens apropriadas que os protejam contra possíveis danos causados durante o transporte, mantenham a higiene e a conservação necessárias, respeitando as normas sanitárias, observando as instruções de Serviços de Alimentação, por meio do cumprimento das regras da RDC nº 216/04 da ANVISA e os critérios de sustentabilidade;

6.6 Os produtos deverão ser preparados observando a legislação vigente e a utilização de ingredientes de qualidade;

6.7 Caso a Contratada entregue os alimentos e as bebidas fora da especificação solicitada e se a Contratante julgar necessário, a Contratada arcará com todas as despesas referentes à devolução dos produtos, bem como deverá fazer nova e imediata remessa para a substituição sem prejuízo para a Contratante, podendo a Contratada sofrer as sanções devidas em descumprimento desta cláusula.
6.8 Os serviços serão prestados, de segunda a sexta-feira, eventualmente podendo ultrapassar o horário do expediente de funcionamento do órgão e, excepcionalmente, em finais de semana.
6.9 Prover equipamentos que conservem os alimentos na temperatura adequada ao consumo, em quantidades suficientes para atender a demanda contratada por evento, de modo a manter os alimentos aquecidos e as bebidas refrigeradas;
6.10 Realizar a montagem e desmontagem da mesa;
6.11 Salada de frutas, com no mínimo 3 variedades de frutas, deverá ser preparado próximo ao horário de entrega para que o produto seja consumido imediatamente, evitando o escurecimento e perecimento das frutas.
6.12 Além disso, ele deverá ser servido em recipiente com capacidade de aproximadamente 100 ml.
6.13 Efetuar a entrega de acordo com as condições e prazos propostos, bem como substituir, às suas expensas, as partes do objeto deste contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 30 minutos.
6.14 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, com início imediato a partir da assinatura do contrato, mediante fornecimento sob demanda, prorrogáveis nos termos do art. 105 e ss. da Lei Federal nº 14.133/21 e art. 97 do Decreto Municipal nº 2.954/23.
6.15 A contratada deverá entregar os materiais e serviços, quando da solicitação da Contratante, em remessa Parcial, nos endereços especificados pela contratante, em total conformidade com as especificações constantes no edital e nos anexos, dentro do prazo estipulado, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento;
6.16 A contratada deverá fornecer o transporte, operação, carregamento, montagem e desmontagem dos equipamentos, materiais e todos os itens que compõe a contratação;
6.17 Todo equipamento que compõe a demanda do serviço deverá estar com sua manutenção em dia e em perfeito estado de conservação;
6.18 A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos itens contratuais que serão entregues;
6.19 A contratada deve identificar os profissionais em serviço, com crachá ou uniforme;
6.20 Disponibilizar equipamentos em conformidade com as normas de segurança vigentes e zelar pelo seu cumprimento e das diretrizes traçadas pela Administração, de forma a preservar a integridade física de seus empregados e de terceiros, inclusive servidores municipais, cabendo-lhes a responsabilidade exclusiva por qualquer acidente que venha a ocorrer no desempenho de suas tarefas;
6.21 Em sujeição às normas técnicas, os materiais e serviços devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;
6.22 A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
6.23 Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
6.24 A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as

demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

6.25 A empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº. 14.133/21 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos;

6.26 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

6.27 Os serviços a serem prestados, implicam toda operacionalização e custos referente ao transporte, insumos e pessoal, serão de responsabilidade da CONTRATADA, sendo que o fornecimento dos alimentos envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição, devendo estar de acordo com:

6.28 O prazo de validade dos produtos, na data de entrega, não poderão ser inferiores a 80% (oitenta por cento) da validade total recomendada pelo fabricante, a partir da sua data de fabricação;

6.29 Em sujeição às normas técnicas, os alimentos devem atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

6.30 A Contratada deverá entregar os alimentos, quando da solicitação da Contratante, em remessa fracionada, nos endereços especificados no instrumento convocatório;

6.31 A Contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos alimentos a serem entregues;

6.32 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual;

6.33 Licença de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária do Estado e/ou Município, para o licitante vencedor, no prazo de 3 (três) dias úteis.

6.34 Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, comprovado através de Certidão de Registro e Quitação (CRQ) ou Certidão de Cadastro, em nome do licitante, no Conselho Regional de Nutricionista - CRN, com validade da data da apresentação das propostas.

6.35 A proponente deverá comprovar por meio da apresentação dos documentos: Atestado de Responsabilidade Técnica e Certidão de Registro e Quitação e/ou Certidão de Cadastro, que possui, em seu quadro permanente, responsável técnico regularmente registrado como tal no Conselho Regional de Nutricionista – CRN, até a data do certame. Os documentos Certidão de Registro e Quitação e Certidão de Cadastro devem comprovar que a Pessoa Jurídica possui Nutricionista Responsável Técnico no local e que ambos estão regulares perante o Conselho.

6.36 A licitante que ofertar o menor preço deverá apresentar amostra do material licitado;

6.36.1 A entrega de amostras faz-se necessário para garantir que o material fornecido seja padronizado e de qualidade, e que atenda às especificações contidas neste Estudo Técnico Preliminar;

6.36.2 A licitante que apresentar a melhor proposta terá o prazo de até 10 (dez) dias para o envio da amostra, após solicitação do pregoeiro;

6.36.3 A amostra não fará parte do montante final, portanto, não deve ser descontada da quantidade total a ser fornecida;

6.36.4 Qualquer gasto com transporte ou envio ficará a cargo da licitante;

6.36.5 Será recusado o material da licitante que tiver amostra rejeitada, que não enviar a mesma ou não apresentá-la no prazo estabelecido;

6.36.6 O material final entregue deverá estar idêntico á amostra aprovada. Caso a Contratante constate qualquer divergência entre o material aprovado na amostra e o quantitativo entregue, restará obrigada a Contratada a substituir os itens às suas próprias expensas.

6.37 O custo total da contratação é de **R$ 6.569.505,00** (seis milhões, quinhentos e sessenta e nove mil, quinhentos e cinco reais) conforme custos apostos na Planilha de levantamento de preços.

6.38 Conforme detalhamento abaixo se apresenta as especificações dos alimentos e bebidas que deverão compor a contratação:

6.38.1 COFFEE BREAK

6.38.1.1 Descritivo: Café preto com e sem açúcar; Leite Integral; Copo de água mineral sem gás; 1 tipo de suco de fruta (preferencialmente de laranja); 2 tipos de refrigerantes; Adoçante e açúcar; Pão de queijo; Mini sanduíches pão francês de frios mussarela e presunto e/ou sanduíches de metro de frios mussarela e presunto, com alface e tomates; 4 tipos de salgados (kibe, coxinha, bolinha de queijo, enroladinho de salsicha, esfirra de carne, empada de frango, croassant de 4 queijos), sendo que 2 deles sejam assados; 2 tipos de bolos cenoura, chocolate ou broas; Salada de frutas com no mínimo 3 variedades de frutas (mamão, morango, laranja, maçã, melão, uva, abacaxi);

	Quantidade estimada de pessoas	Estimativa de Quantidade de Eventos	Valor Médio Unitário / Pessoa	Valor Médio Unitário / Evento	Valor Médio Total / Evento
COFFEE BREAK	20	150	117,99	2.359,80	353.970,00
	30	150	115,33	3.459,90	518.985,00
	100	100	105,99	10.599,00	1.059.900,00

6.38.2 KIT LANCHE

6.38.2.1 Descritivo: 01 sanduíche (pão de forma ou pão de leite 50g, com uma fatia de queijo e uma fatia de presunto ou com duas fatias de queijo); 01 biscoito sachê 24g ou uma fruta (maçã ou banana); 01 suco de caixinha tetra pak de 200 ml. Cada kit deverá ser fornecido em embalagem de polipropileno/polietileno fechada, transparente, integra, atóxica, própria para contato com alimentos, e os itens do kit devem ser embalados separadamente. Será admitida uma variação de até 5%.

	Unidade de medida	Quantidade	Valor Médio Unitário	Valor Médio Total
KIT LANCHE	Unidade	18.000	21,55	387.900,00

6.38.3 SERVIÇOS DE BUFFET

Quantidade estimada de pessoas	Estimativa de Quantidade de Eventos	Valor Médio Unitário / Pessoa	Valor Médio Unitário / Evento	Valor Médio Total
20	150	246,66	4.933,20	739.980,00
30	150	245,62	7.369,80	1.105.470,00
100	100	240,33	24.032,67	2.403.267,00

Sugestão de Cardápio:

Item	Opção1	Opção 2	Opção 3	Opção 4
Café da manhã	Pão francês, queijo, presunto, manteiga, bolacha de maisena, bolacha de água e sal, leite, café, suco, chocolate em pó.	Pão francês, queijo, presunto, manteiga, bolacha de maisena, bolacha de água e sal, leite, café, suco, chocolate em pó.	Pão francês, queijo, presunto, manteiga, bolacha de maisena, bolacha de água e sal, leite, café, suco, chocolate em pó.	Pão francês, queijo, presunto, manteiga, bolacha de maisena, bolacha de água e sal, leite, café, suco, chocolate em pó.
Almoço	Arroz, feijão, bife ao molho madeira, pernil assado, purê de mandioquinha, penne a bolonhesa, saladas (alface, tomate, cenoura, beterraba, couve, agrião, etc.), sobremesa, água e suco.	Arroz, feijão, carne assada, frango frito, creme de milho, penne ao sugo, saladas (alface, tomate, cenoura, beterraba, couve, agrião, etc.), sobremesa, água e suco.	Arroz, feijão, bife com legumes, purê de batata, penne ao alho e óleo, saladas (alface, tomate, cenoura, beterraba, couve, agrião, etc.), sobremesa, água e suco.	Arroz, feijão, bife acebolado, farofa completa, espaguete ao molho, saladas (alface, tomate, cenoura, beterraba, couve, agrião, etc.), sobremesa, água e suco.
Jantar	Arroz, feijão, almôndegas, filé de frango, couve-flor gratinada, espaguete ao sugo, saladas (alface, tomate, cenoura, beterraba, couve, agrião, etc.), sobremesa, água e suco.	Arroz, feijão, filé de merluza, carne de panela, purê de batata, penne com brócolis, saladas (alface, tomate, cenoura, beterraba, couve, agrião, etc.), sobremesa, água e suco.	Arroz, feijão, strogonoff de frango, carne assada, batata palha, talharim ao sugo, saladas (alface, tomate, cenoura, beterraba, couve, agrião, etc.), sobremesa, água e suco.	Arroz, feijão, bife a parmegiana, frango ensopado, batata souté, espaguete ao alho e óleo, saladas (alface, tomate, cenoura, beterraba, couve, agrião, etc.), sobremesa, água e suco.

Observações:

a) Sobremesas variadas;
b) Frutas à vontade;
c) Saladas: 02 tipos de folhas e 02 tipos de legumes, todos os dias;
d) Copos (200 ml) ou garrafas (500 ml) de água mineral à vontade;
e) A ceia contém café, chá, achocolatado, bolachas (maisena e água e sal) e suco;
f) Bolos (também são opções durante os dias.

6.38.3.1 Observação: É responsabilidade da Contratada, providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentos, equipamentos, mão de obra, fretes, embalagens, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços.

6.38.3.2 O serviço deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessários para o serviço (mesas, toalhas, copos, xícaras, talheres, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento, reposição e apoio para servir bebidas e alimentos em geral.

7. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea "e" e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

7.1 Cada entrega deverá ser efetuada mediante solicitação por escrito, formalizada pela Contratante, dela devendo constar: a data, o valor unitário da entrega, a quantidade pretendida, o local

para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável, sendo efetuada diretamente pelo órgão/entidade requisitante, devidamente autorizado pela autoridade superior, e ainda acompanhado pela nota de empenho ou instrumento equivalente, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preço.

7.2 O prazo de entrega para o fornecimento dos serviços de Coffee break, Buffet e Kit Lanche serão realizados conforme solicitações pela Secretária requisitante, no qual haverá um cronograma dos dias, locais e horários dos eventos;

7.3 A solicitação para a evento será encaminhada em até 03 (três) dias úteis, conforme envio de nota de empenho, contrato ou instrumento equivalente.

7.4 O Contratante poderá cancelar o pedido do fornecimento, sem ônus, em até 12 horas de antecedência para o início do evento, para os pedidos de fornecimento do Coffee break, Buffet e Kit Lanche.

7.5 O endereço e horário para fornecimento do Coffee break, Buffet e Kit Lanche será indicado na nota de empenho, emitidas pelos órgãos demandantes, sempre dentro do Município de Embu das Artes.

7.6 Os itens de Coffee break, Buffet e Kit Lanche deverão ser entregues no local indicado pelo Contratante, com antecedência mínima de 60 (sessenta) minutos do horário previsto, adequadamente acondicionado em embalagens higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos;

7.7 A Contratada obriga-se para o fornecimento do Coffee break, Buffet e Kit Lanche estar em conformidade com as especificações descritas na Proposta de Preços e neste Termo de Referência, sendo de sua inteira responsabilidade substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

7.8 Deverá fazer a substituição dos serviços recusados pelo órgão e/ou instituição, sem qualquer ônus para a Administração, quando apresentarem divergência das especificações apresentadas, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, a contar da notificação, às suas expensas e, no caso de não serem atendidas as determinações, deverão ser rejeitadas, sem prejuízo de aplicação das penalidades. .

7.9 Deverá ser designado servidor ou comissão responsável pela gestão do contrato e acompanhamento e fiscalização da entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

7.10 Na impossibilidade de serem refeitos os serviços ou na hipótese de não serem os mesmos executados, o valor respectivo será descontado da importância mensal devida à contratada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

7.11 Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos objetos licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do contrato correrão por conta exclusiva da contratada.

8. CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

8.1 A contratação com o detentor da ata será formalizada pelo órgão ou entidade participante, observado o disposto neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preço.

8.2 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da contratada e a contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

9. DO PAGAMENTO

9.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados da entrega da Nota fiscal a Secretaria requisitante, após a entrega do equipamento, desde que o fornecimento do mesmo seja considerado de acordo.

10. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1 As notas fiscais/fatura que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada e seu vencimento ocorrerá em até 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

10.2 O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada.

11. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea "f", da Lei nº 14.133/21)

11.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

11.2 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR MEDIANTE O USO DO SISTEMA DE DISPENSA ELETRÔNICA (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei nº 14.133/2021)

12.1 O fornecedor será selecionado por meio Eletrônico, na modalidade Pregão, Registro de Preços, com critério de julgamento de Menor Preço Global, com fundamento da Lei n.º 14.133/2021.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas decorrentes da execução deste Registro de Preços irão onerar de acordo com cada pedido/solicitação, utilizando sua Dotação Orçamentária do orçamento vigente.

Prefeitura Municipal da Estância Turística de Embu das Artes, ___ ( ) de _____ de 2026 (dois mil e vinte e seis).

_____

RAUL SILVEIRA BUENO JÚNIOR
Secretário Municipal de Governo