

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET PARA EVENTOS

1 – OBJETO

Contratação de empresa especializada em serviços de Buffet para os eventos Seminário “Desafios, Soluções e Caminhos para salvar vidas no trânsito” programado para 26/05/26 e Lançamento do Livro CET 50anos previsto para 28/05/2026, observados os detalhamentos técnicos, operacionais, especificações e condições deste Termo de Referência.

2 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

De acordo com o prescrito em legislações pertinentes, normas e regulamentos internos da Companhia de Engenharia de Tráfego.

3 – PRAZO

Prazo do Contrato - 30 dias.

Prazo de execução - dia 28/05/2026.

4 – DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Coquetel Tipo 4: Para o evento do dia 28/05/26

- 04 variedades de salgados fritos – opções: quibe frito, coxinha de frango, croquete de carne, risole de queijo, mini pastel (quantidade 06 por pessoa);
- 04 variedades de salgados assados – opções: empadinha de palmito/frango, esfirra fechada de carne/queijo, pastel de forno carne/queijo, mini pizza, croissant de frango/queijo (quantidade 06 por pessoa);
- 06 variedades de doces finos – trufas diversas, bombons fondados – (quantidade 06 por pessoa);
- Água mineral com ou sem gás – (mínimo 200ml por pessoa)
- 02 tipos de refrigerantes – normal e diet – (mínimo 200ml por pessoa);
- 02 tipos de sucos de fruta – natural ou poupa – abacaxi, uva, laranja – (mínimo 200ml por pessoa).

Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se.

O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da CET/GMC, no momento da solicitação.

Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapo de papel, mesas para Buffet, mesas de apoio e toalhas de mesa (cores a serem indicadas pela CET/GMC).

Demanda de Pessoal: Mínimo de 03 atendentes para até 50 pessoas, devidamente uniformizados e identificados.

O Tipo 4 da licitação de Buffet será desmembrado para atender o evento de Lançamento do Livro 50 Anos CET em duas etapas (Welcome e Coquetel).

4.1 – ESTIMATIVA DE EVENTOS

<i>Descrição da Atividade</i>	<i>Nº Participantes</i>	<i>Tipo de Serviço</i>
Evento de Lançamento do Livro 50 Anos CET 01 edição 1.000 pessoas Data do evento: 28/05/2026 Local: Teatro Cultura Artística Endereço: Rua Nestor Pestana, 196 Consolação	1.000	Tipo 4

4.2 CRONOGRAMA DE ENTREGA

- Conforme tabela 4.1.

5 – PROPOSTA COMERCIAL

- Atendendo o que contempla a descrição abaixo com os valores a serem cobrados por cada tipo de serviço/individual, ressaltando que a escolha do cardápio na contratação do buffet dependerá do formato do evento que será realizado e do número de participantes, considerando que o Café Tipo 1 atenderá no mínimo 25 pessoas, Tipo 4 no mínimo 200 pessoas.
- Deverá ser apresentada em documentos distintos, por tipo de serviço, conforme tabela abaixo.

TIPO	ITENS	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
4	04 variedades de salgados fritos – opções: quibe frito, coxinha de frango, croquete de carne, risole de queijo, mini pastel (quantidade 06 por pessoa); 04 variedades de salgados assados – opções: empadinha de palmito/frango, esfirra fechada de carne/queijo, pastel de forno carne/queijo, mini pizza, croissant de frango/queijo (quantidade 06 por pessoa); 06 variedades de doces finos – trufas diversas, bombons fondados – (quantidade 06 por pessoa); - Água mineral com ou sem gás – (mínimo 200ml por pessoa) 02 tipos de refrigerantes – normal e diet – (mínimo 200ml por pessoa); 02 tipos de suco de fruta – natural ou poupa – abacaxi, uva, laranja – (mínimo 200ml por pessoa). Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se. O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da CET/GMC, no momento da solicitação. Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapo de papel, mesas para Buffet, mesas de apoio e toalhas de mesa (cores a serem indicadas pela CET/GMC). Demanda de Pessoal: Mínimo de 03 atendentes para até 50 pessoas, devidamente uniformizados e identificados.	1.000		
TOTAL		1.000		

6 – CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO OBRIGATÓRIOS

- Apresentar Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição a que a licitante estiver vinculada;
- Comprovar disponibilidade de profissional da área de nutrição, com indicação do mesmo, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, com indicação.

7 – VISITA TÉCNICA

- A Companhia de Engenharia de Tráfego – CET, realizará visita nas dependências da empresa licitante a fim de comprovar se as instalações estão adequadas para a apresentação do serviço como:

Estrutura: Cozinha Industrial, apresentação do espaço físico, higiene, etc.

Localização: Na região metropolitana, considerando que o serviço deverá atender às unidades da CET.

Equipamentos e utensílios: Deverão estar em boas condições de uso.

Funcionários: Uso de uniforme e toucas para os que manipulam os alimentos.

A licitante que tiver a proposta aprovada passará à fase de degustação. Essa etapa terá uma equipe avaliadora, designada a partir da Gerência de Marketing e Comunicação da Companhia de Engenharia de Tráfego – CET (Contratante)

A degustação será realizada, preferencialmente, na empresa a ser contratada, em data e horários marcados, com a apresentação mantendo as mesmas características descritas no termo, garantindo a transparência em todo o processo. O processo de degustação deverá ocorrer com uma amostra de cada item aprovado/selecionado.

8 – CONFORMIDADE TÉCNICA E LEGAL

- Em regra, os serviços de buffet devem ser prestados obedecendo as normas de vigilância sanitária da Agência Nacional de Vigilância Sanitária que regula as técnicas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, como também, a empresa deve apresentar Certidão Municipal que comprove a aptidão para a prática de atividades de manipulação de alimentos.

9 – OBRIGAÇÕES

9.1 – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- O serviço será determinado por "Ordem de Serviço", expedida pela Contraparte designada pela CET.
- Antes do início da prestação de serviços desta contratação, a CET designará o Contraparte para acompanhamento.
- O serviço será executado pela Contratada com o fornecimento de toda mão-de-obra, material e equipamento necessários.

10 – PAGAMENTO

- A Contratada emitirá Nota Fiscal ou Fatura correspondente ao serviço efetuado, que será pago, após aceitação das referidas notas ou Faturas, no prazo de até 30 (tinta) dias, contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data de sua apresentação.
- Caso a Nota Fiscal ou Fatura seja apresentada com erro, será devolvida para correção, contando-se novo prazo para análise, aprovação e pagamento a partir da reapresentação.

11 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- No quadro de funcionários da empresa deverá haver profissionais nas áreas de gastronomia e nutrição, devidamente certificados;
- Ter disponível em seu quadro, profissional habilitado a participar de visitas técnicas precursoras, sempre que solicitado pela CET/GMC;
- Fornecer os produtos atendendo plena e satisfatoriamente o especificado neste Termo de Referência;
- Assumir inteira responsabilidade sobre o serviço prestado;
- Arcar com qualquer prejuízo causado à CET/SP ou a terceiros por seus empregados durante a prestação do serviço;
- Executar fielmente o fornecimento, entregando o objeto nas quantidades e prazos estabelecidos, de acordo com as exigências constantes do Termo de Referência e do Edital do Processo Licitatório;
- Comunicar à CET/SP toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada durante o fornecimento;
- Manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação necessárias para a contratação com a Companhia de Engenharia de Tráfego – CET, apresentando sempre que exigidos, os comprovantes de regularidade fiscal, jurídica, técnica e econômica;
- Acatar todas as exigências da CET/SP, sujeitando-se à ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, as obrigações assumidas no presente instrumento;
- Manter todos os aparelhos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso. Os aparelhos elétricos deverão ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica;
- Identificar todos os materiais, aparelhos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos;
- Apresentar, quando solicitado, outras opções de doces e salgados similares para que seja evitada a repetição, a substituição deverá ser aprovada pela CET/GMC;
- Atender as necessidades da CET/SP em outros espaços da região metropolitana de São Paulo;
- Realizar a arrumação e limpeza do local usado para executar seus serviços, deixando-o bi mesmo estado em que o recebeu, sem lixo ou outro tipo de resíduos;
- Responsabilizar-se pelo transporte do material de apoio, garçons, louças, ajudantes e o Buffet, assim como qualquer outro item necessário para realização do serviço;

- É vedada a sublocação ou a transferência a outrem da execução do objeto, exceto para serviços de transporte. No entanto, a CONTRATADA será a única e exclusiva responsável pela execução integral do objeto, não tendo a SUBCONTRATADA qualquer vínculo com a CONTRATANTE.

12 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- A Empresa Contratada manterá pessoas responsáveis (profissionais capacitados) com veículo próprio para atendimento à disposição da CET para garantir o bom andamento dos serviços. Essas pessoas prestarão serviços nos horários determinados pela Contratante.

Qualquer requisição ou eventual problema deverá ser comunicado imediatamente ao Departamento de Marketing e Comunicação – DMC da Gerência de Marketing e Comunicação – GMC, para as devidas providências no mesmo dia.

Sérgio Ricardo Amaral
Gerência de Marketing e Comunicação – GMC
08/05/2026

Fabio Nigro Gonzalez
Superintendente de Marketing, Mídia e Educação – SME
08/05/26