



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

1.1 Contratação de serviços de Coffee Break, Lanche e Buffet para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de Augusto Corrêa/PA.

### 2. DESCRIÇÃO E QUANTIDADE DO OBJETO

2.1. Segue abaixo as especificações e quantidades do Objeto deste Termo de Referência:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	FUNDEB	FME	QSE	TOTAL
1	<b>COFFEE BREAK 1</b> - Café com leite ou Chocolate quente - Copo de suco de fruta (natural ou polpa) - Fatia de bolo - Pão - Frios: presunto, queijo mussarela, manteiga e margarina - frutas naturais fatiadas - Pet four (doce e salgado) - Pão com queijo ou sanduíche recheados - Canjica ou Tapioca Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente. Utensílios: louças descartáveis, xícaras, copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, arranjo de mesa toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela Secretaria Municipal de Educação)	UND	1.200	400	400	<b>2.000</b>
2	<b>COFFEE BREAK 2</b> - Café com leite	UND	1.200	400	400	<b>2.000</b>



	<p>- Copo de suco de fruta (natural ou polpa) - Fatia de bolo - Pão</p> <p>Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente.</p> <p>Utensílios: louças descartáveis, xícaras, copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, arranjo de mesa toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicado pela Secretaria Municipal de Educação).</p>					
3	<p><b>LANCHE 1</b> - Cachorro quente - Suco de frutas ou refrigerante (copo de 200ml)</p> <p>Sanduíches acondicionados em embalagens de plástico próprias para cachorro quente. Refrigerantes de primeira linha. Suco de frutas: caju, goiaba, maracujá, abacaxi, acerola, bacuri, laranja, cupuaçu ou quaisquer outra fruta da época.</p>	UND	1.600	600	800	<b>3.000</b>
4	<p><b>LANCHE 2</b> - BANDEJA com mini salgados - Suco de frutas ou refrigerante (copo de 200ml)</p>	UND	1.200	300	500	<b>2.000</b>



	Salgado de frango ou carne ou queijo com presunto. Tipos: mini pastel, mini coxinha, mini sanduiche, canudinhos e empadas. Acondicionados em embalagens plásticas. Refrigerantes de primeira linha. Suco de frutas: caju, goiaba, maracujá, abacaxi, acerola, bacuri, laranja, cupuaçu ou quaisquer outra fruta da época.					
	<b>ALMOÇO COM PRATO A BASE DE CARNE VERMELHA</b> - proteína de primeira (carne assada de panela ou bife acebolado) - salada (crua ou cozida) - arroz (branco ou a grega) - massa (espaguete) - acompanhamento (farofa ou farinha) - sobremesa: fruta ou picolé - suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade) - Água mineral sem gás (200ml)					
5	Serviço de buffet será do tipo americano As bebidas serão servidas por garçons Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela Secretaria Municipal de Educação).	UND	1.200	300	500	<b>2.000</b>



6	<p><b>ALMOÇO COM PRATO A BASE DE CARNE BRANCA (AVE)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- proteína de primeira (frango cozido com legumes, frango de forno ou frango ao molho branco)</li><li>- salada (crua ou cozida)</li><li>- arroz (branco ou a grega)</li><li>- massa (espaguete)</li><li>- acompanhamento (farofa ou farinha)</li><li>- sobremesa: fruta ou picolé</li><li>- suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade)</li><li>- Água mineral sem gás (200ml)</li></ul> <p>Serviço de buffet será do tipo americano As bebidas serão servidas por garçons Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela Secretaria de Educação).</p>	UND	1.200	300	500	<b>2.000</b>
7	<p><b>ALMOÇO COM PRATO A BASE DE PEIXE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- proteína de primeira (peixe frito, peixe ao molho branco, peixe ao escabeche ou caldeirada)</li><li>- salada (crua ou cozida)</li><li>- arroz (branco ou a grega)</li></ul>	UND	1.200	300	500	<b>2.000</b>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- acompanhamento (farofa ou farinha)</li><li>- sobremesa: fruta ou picolé</li><li>- suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade)</li><li>- Água mineral sem gás (200ml)</li></ul> <p>Serviço de buffet será do tipo americano</p> <p>As bebidas serão servidas por garçons</p> <p>Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela Secretaria Municipal de Educação).</p>					
<b>8</b>	<p><b>JANTAR COM PRATO A BASE DE CARNE VERMELHA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- entrada: salgadinhos diversos</li><li>- proteína de primeira: stroganoff, filé ao molho madeira ou escondidinho</li><li>- salada (crua ou cozida)</li><li>- arroz (branco ou a grega)</li><li>- farofa</li><li>- sobremesa: Torta Maria Isabel, Torta Nega Maluca, Torta Prestígio, Pudim Prestígio, Pudim de Leite, Torta Gelada, Torta de Abacaxi, Creme de Bacuri, Creme de cupuaçu ou Torta da Felicidade</li><li>- suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade)</li></ul>	UND	500	200	300	<b>1.000</b>



	<p>- Água mineral sem gás (200ml)</p> <p>Serviço de buffet será do tipo americano</p> <p>As bebidas serão servidas por garçons</p> <p>Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela Secretaria Municipal de Educação).</p>					
9	<p><b>JANTAR COM PRATO A BASE DE CARNE BRANCA (AVE)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- entrada: salgadinhos diversos</li><li>- proteína de primeira: stroganoff, escondidinho, frango ao molho branco, torta salgada ou lasanha</li><li>- salada (crua ou cozida)</li><li>- arroz (branco ou a grega)</li><li>- farofa</li><li>- sobremesa: Torta Maria Isabel, Torta Nega Maluca, Torta Prestígio, Pudim Prestígio, Pudim de Leite, Torta Gelada, Torta de Abacaxi, Creme de Bacuri, Creme de cupuaçu ou Torta da Felicidade</li><li>- suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade)</li><li>- Água mineral sem gás (200ml)</li></ul> <p>Serviço de buffet será do tipo americano</p>	UND	500	200	300	1.000



<p>As bebidas serão servidas por garçons Utensílios: copos, taças e jar- ras de vidro, bandejas e talhe- res de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de pa- pel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, co- res a serem indicadas pela Se- cretaria Municipal de Educa- ção).</p>					
---	--	--	--	--	--

### 3. JUSTIFICATIVA

3.1 A contratação se faz necessária para atender a demanda de eventos realizados pelos setores/departamentos da Secretaria Municipal de Educação, oferecendo café da manhã, brunch, coffee- break, coquetel ou almoço aos participantes, como por exemplo, reuniões, seminários, palestras, jornadas pedagógicas, formação continuadas, inaugurações e outros que necessitam dispor deste serviço, que, em sua maioria, discutem projetos para a melhoria da Educação do Município, e que precisam da participação de todos ou a maioria dos colaboradores da secretaria, que conta com aqueles são lotados na rede de ensino do município de Augusto Corrêa/PA e demais departamentos da SEMED e, por muitas vezes, convidados externos que contribuem com decisões da gestão.

3.2 Além do mais, preservá-los de quaisquer transtornos alimentares tais como hipoglicemia ou hiperglicemia, decorrente da supressão de alguma refeição, inclusive o desjejum, visto que não são poucas as ocasiões em que nossos servidores e/ou profissionais contratados saem em ocorrência próximo ao horário de rendição e só retornam muito depois do horário de passagem do serviço

### 4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 A CONTRATADA prestará os serviços, objeto do Contrato, da seguinte forma, e em conformidade com as ordens de serviço, emitidas pela SEMED, de acordo com o presente Termo de Referência:

#### 4.1.1. Métodos e Estratégias de Suprimentos

4.1.1.2 O fornecimento será de forma fracionada conforme as necessidades da SEMED;

4.1.1.3 Os serviços deverão ser entregues após a Ordem de Fornecimento encaminhado via email ou entregue pessoalmente a contratada através do Departamento de Compras da Secretaria Municipal de Educação (SEMED), não ultrapassando a quantidade prevista no **Anexo 1**, deste termo, bem como o tipo de cardápio, dentre os especificados neste Termo de Referência;



4.1.1.4 Após a Ordem de Fornecimento ter sido recebida pela Contratada, a entrega do serviço deverá ser feita, no local onde a SEMED designará que poderá se estender a área rural do Município, entretanto, não ultrapassará os limites geográficos de Augusto Corrêa/PA, confirmando, inclusive, o local, horário e a data em que deverão ser entregues.

4.1.1.5 Os serviços acontecerão, de forma regular, nos períodos matutino, vespertino e noturno, de segunda a sexta feira de 08:h00min às 18:h00min conforme a necessidade da SEMED.

#### **4.2.2 Fornecimento**

4.2.2.1 Os serviços de Coffee Break, Lanche e Buffet deverão estar acondicionadas em vasilhames apropriadas em obediência às legislações vigentes e fiscalizadas pelas Autoridades Sanitárias competentes.

4.2.2.2 Os meios de transporte dos alimentos preparados devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. O veículo deve ser provido de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outros produtos que comprometem a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.2.2.3 A CONTRATADA fará o controle do seu fornecimento por meio de requisições as quais deverão ser rubricadas pela pessoa encarregada pelo recebimento no local designado, devendo o contratado apresenta-las acompanhada de nota fiscal, quando do pagamento.

#### **4.3.1 Preparação dos Alimentos**

4.3.1.1 As refeições do objeto deste termo de referência devem ser preparadas e servidas, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higienizados preconizados para serviços de alimentação, atendendo, café, lanche, almoço e janta, conforme a necessidade da SEMED.

4.3.1.2 As refeições serão preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar, determinados pela legislação sanitária vigente.

4.3.1.3 A preparação dos alimentos deverão ser realizadas nas dependências da empresa, com todos os equipamentos e utensílios para tal fim, respeitando as condições higiênico-sanitárias necessárias para tal procedimento.

#### **4.4.1 Dos materiais a serem disponibilizados**

4.4.1.1 Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos de aquecimento, refrigeração e utensílios necessários, nas quantidades compatíveis como serviço solicitado e qualidade a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

4.4.1.2 Os utensílios em geral utilizados nos serviços deverão estar em boas condições de aparência e uso, devem ser superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estar isenta de rugosidade, frestas e outros imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.4.1.3 Disponibilizar mesas e cadeiras em quantidade compatível com o serviço solicitado.

4.4.1.4 Correrá por conta da CONTRATADA a guarda patrimonial de todos os materiais e equipamentos utilizados nos eventos.



4.4.1.5 A CONTRATADA deverá fornecer todos e quaisquer materiais e equipamentos, bem como toda a equipe técnica necessária para o carregamento, a montagem, a operação, os ajustes e a desmontagem, antes, durante e após o período de realização do evento.

4.4.1.6 O gerente de equipe e os garçons deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados.

## **5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

5.1. O pagamento será efetuado em até a 30 (trinta) dias, contados da data de entrega do objeto, mediante a apresentação da nota fiscal devidamente certificada pelo servidor competente e acompanhada da regularidade fiscal;

5.2. A nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas, não se admitindo notas fiscais/faturas com outros CNPJ, mesmo aqueles de filiais ou da matriz;

5.3. O pagamento será creditado em favor da contratada, através de ordem bancária, contra qualquer banco indicado na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome, número da agência e o número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito;

5.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até a resolução da causa ensejadora do impedimento;

5.5 Nenhum pagamento será efetuado a Empresa Contratada se a mesma não estiver em dia com suas regularidades fiscal e trabalhista.

## **6 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

6.1 À **CONTRATADA** caberá:

6.1.1 Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Contratante;

6.1.2 Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando do fornecimento do produto ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência do CONTRATANTE;

6.1.3 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionados ao fornecimento do produto, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou contigüência; e

6.1.4 assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste contrato.

6.1.5 A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto deste Contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com o CONTRATANTE.

6.2 À **CONTRATANTE** caberá:



- 6.2.1 Permitir o livre acesso dos funcionários da CONTRATADA para a realização dos serviços, bem como, outras atividades decorrentes da contratação, desde que devidamente identificados com crachá ou outra identificação da Licitante;
- 6.2.2 Fiscalizar a execução do contrato objetivando a qualidade desejada;
- 6.2.3 Dará ciência à CONTRATADA imediatamente sobre qualquer anormalidade que verificar na execução do contratado e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;
- 6.2.4 Proceder à conferência das notas Fiscais/Faturas, atestando no corpo das mesmas, à entrega dos serviços;
- 6.2.5 Efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas no contratato, mediante Nota de Empenho;
- 6.2.6 Rejeitar os serviços cujas execuções não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes no ANEXO I deste Edital;
- 6.2.7 Notificar a licitante, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste Edital, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 6.2.8 Prestar todas as informações e/ou esclarecimento que venham a serem solicitadas pelos técnicos da CONTRATADA;
- 6.2.9 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contratado por intermédio da comissão ou gestor designado para este fim, de acordo com art. 67 da Lei Federal nº8666/93;
- 6.2.10 Efetuar (os) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais) / Fatura(s) da CONTRATADA, após a efetiva entrega do objeto e emissão dos Termos de Recebimento Provisório e Definitivo;
- 6.2.11 Designar comissão ou servidor, para proceder à avaliação de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo a serem recebidos;
- 6.2.12 Estabelecer normas e procedimentos de acesso às suas instalações para substituição dos serviços que compõem o objeto deste Edital.

## **7. FONTE DE RECURSOS**

- 7.1 O recurso financeiro correrão à conta dos créditos abaixo discriminados:
- 7.1.1 Fundo de Valorização da Educação -FUNDEB;
- 7.1.2 Manutenção do Salário Educação - QSE;
- 7.1.3 Fundo Municipal de Educação - FME.

## **8. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 8.1 A Administração poderá revogar a licitação ou rescindir o contrato, por motivo de interesse público e deverá realizar a anulação da licitação quando houver ilegalidade, sendo de ofício ou mediante provocação de terceiro;
- 8.2 A contratada responderá de maneira absoluta e inescusável pelo fornecimento do objeto, assumindo inteira, total e exclusiva responsabilidade pelos serviços contratados;
- 8.3 Os casos omissos no Termo de Referência, deverão ser supridos pela Lei nº 8.666/1993 e suas alterações e pela Lei 10.520/02 , bem como as dúvidas suscitadas deverão ser esclarecidas



pela Secretaria Municipal de Educação ou a quem ela designar, no endereço constante neste Termo de Referência;

8.4 Fica estabelecido o Foro da Comarca de Augusto Corrêa, Estado do Pará, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas das avenças.

Augusto Corrêa/PA, 27 de junho de 2022.

  
Ivanêz Baldez do Nascimento  
Sec. Mun. de Educação  
Decreto nº 002/2021

**IVANÊZ BALDEZ DO NASCIMENTO**  
Secretaria Municipal de Educação  
Decreto nº 002/2021