

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO (TIPO MARMITEX), LANCHE E BUFFET**, visando atender a Prefeitura Municipal de Cametá, que possui 07 (sete) secretarias vinculadas ao fundo municipal da prefeitura sendo elas: <sup>1</sup>Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Desporto- SECULTD, <sup>2</sup>Secretaria Municipal de Transportes Terras e Obras- SETTOB, <sup>3</sup>Secretaria Municipal de Administração- SEMAD, <sup>4</sup>Secretaria Municipal de Agricultura Desenvolvimento Rural e Econômico – SEMADRE, <sup>5</sup>Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Gestão- SEPLANG, <sup>6</sup>Secretaria Municipal de Finanças – SEFIN e <sup>7</sup>Gabinete do Prefeito. Além destas também serão atendidas as secretarias que possuem fundo próprio (Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Assistência Social).

### 2. JUSTIFICATIVA

2.1. Há necessidade de se fornecer o objeto deste termo, refeição (marmitex), lanche e buffet, para atender os eventos das secretarias municipais. Tais eventos incluem, reuniões, palestras e demais eventos que poderão ocorrer e caso se necessite desse serviço, uma vez que esta administração não dispõe de material, pessoal e ambiente adequado para confeccionar e fornecer esses serviços.

### 3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A contratação, objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente, na Lei Federal nº 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis a esta solicitação e nas condições e exigências descritas no Edital e nas demais prescrições legais aplicáveis ao assunto.

### 4. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

4.1. – O Serviço de fornecimento de refeição (marmitex), lanche e buffet, terão quantitativo e sua descrição no quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.
01	<b>REFEIÇÃO 1:</b> preparo e fornecimento de refeições prontas para consumo, acondicionada em embalagens descartáveis, tipo marmitex, aluminado, e talheres descartáveis (garfo, faca e colher de sopa). Refeições produzidas em instalações da contratada, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>CARDÁPIO I:</b> carne assada de panela (paulista) 180 gramas, arroz cozido colorido com legumes (tipo1 parbolizado) 150 gramas,	10.000

	macarrão parafuso ao molho de tomate 120 gramas, feijão com charque e legumes (tipo 1) 100 gramas, salada cozida temperada com azeite de Olívia ou maionese (legumes variados) 60 gramas, farofa de farinha de mandioca fina 40 gramas, <b>SOBREMESA:</b> fruta (banana, laranja, maçã) 01 unidade.	
02	<b>REFEIÇÃO 2:</b> preparo e fornecimento de refeições pronto para consumo, acondicionada em embalagens descartáveis, tipo marmitex, aluminado, e talheres descartáveis (garfo, faca e colher de sopa). Refeições produzidas em instalações da contratada, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>CARDÁPIO II:</b> (Bife de carne acebolado 180 gramas, arroz cozido colorido com legumes (tipo1 parbolizado) 150 gramas, macarrão tipo espaguete ao molho ao alho e óleo 100 gramas, feijão preto temperado com charque e legumes 130 gramas, salada crua (hortaliças e legumes variados) 50 gramas, farofa de farinha de mandioca fina 40 gramas, <b>SOBREMESA:</b> fruta (banana, laranja, maçã) 01 unidade.	10.000
03	<b>REFEIÇÃO 3:</b> preparo e fornecimento de refeições pronto para consumo, acondicionada em embalagens descartáveis, tipo marmitex, aluminado, e talheres descartáveis (garfo, faca e colher de sopa). Refeições produzidas em instalações da contratada, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>CARDÁPIO III:</b> Filé de peixe empanado (dourada ou pescada amarela) 150 gramas, salada tipo vinagrete ou salada crua (alface, pepino e tomate) 80 gramas, arroz cozido colorido com legumes (tipo1 parbolizado) 150 gramas, feijão com charque e legumes (rajado tipo 1) 150 gramas, macarrão tipo espaguete ao molho ao alho e óleo 100 gramas, farofa de farinha de mandioca fina 40 gramas, <b>SOBREMESA:</b> fruta (banana, laranja, maçã) 01 unidade.	10.000
04	<b>LANCHE – PRONTOS 1:</b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de	10.000

	acordo com a solicitação da contratante. <b>CARDÁPIO I:</b> suco natural de fruta gelado (03 opções de sabores 200ml), misto quente (pão de forma 02 fatias), queijo tipo mussarela (01 fatia), presunto de peito (01 fatia).	
05	<b>LANCHE – PRONTOS 2:</b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>CARDÁPIO II:</b> suco natural de fruta gelado (03 opções de sabores) 200 ml, bolo simples (fatia de 150 gramas) 01 unidade.	10.000
06	<b>LANCHE – PRONTOS 3:</b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>CARDÁPIO III:</b> café com leite 150 ml, pão de queijo 150 gramas.	10.000
07	<b>LANCHE – PRONTOS 4:</b> Preparo e fornecimento de lanches prontos para consumo, acondicionados em embalagens apropriadas, conduzidas em transporte da fornecedora e entregue nos dias de eventos administrativos, funcionários em serviços em horários estendidos, reuniões, palestras e encontros promovidos por esta administração municipal de acordo com a solicitação da contratante. <b>CARDÁPIO IV:</b> mingau de arroz com açaí ou mingau de milho branco 300 ml.	10.000
8	<b>BUFFET: CAFÉ DA MANHÃ (POR PESSOA)</b> FRUTAS: Frutas fatiadas (da estação) e regionais; Outras frutas (uva, maçã vermelha, mamão, caju, abacaxi etc.); - Salada de frutas; BOLOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Bolo de chocolate, Bolo de macaxeira; Outros itens: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Pão de queijo, Biscoito de queijo, Petit four (doces e salgados), Croissant (queijo, goiabada e chocolate). PÃES ou MINI PÃES: Francês, Integral, Pão de forma, Torradas. FRIOS: Presunto, Presunto de Peru, Queijo Mussarela ou prato, Geleias, Manteiga e Margarina, Requeijão Cremoso; BEBIDAS: Sucos naturais (mínimo de três tipos entre: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café,	5.000

	Achocolatado, logurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet).	
9	<p><b>BUFFET: COFFE BREAK (POR PESSOA)</b></p> <p>SALGADOS de forno: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Croissant de carne, Croissant queijo e presunto, Croissant frango, Empadinhas de carne, Empadinhas de frango, Salgados folheados (carne, misto e frango), Mini pizza, Mini pasteizinhos.</p> <p>Fritos: Risoles de carne, queijo e frango, Coxinha de frango, Pasteizinhos de carne, queijo e frango, Bolinho de queijo, macaxeira, Croquete de queijo e presunto, frango, carne.</p> <p>FRUTAS: Frutas fatiadas (da estação); Outras frutas (uva, maçã vermelha, mamão, abacaxi, etc.), Salada de frutas;</p> <p>BOLOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Bolo de chocolate, Bolo de macaxeira, Bolo de milho</p> <p>Outros itens: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Pão de queijo, Petit four (doces e salgados), Croissant (queijo, goiabada e chocolate), Casadinho.</p> <p>PÃES ou MINI PÃES: Francês, Integral, Doce, Pão de forma, Torradas;</p> <p>FRIOS: Presunto, Presunto de Peru, Queijo Mussarela ou prato, Geleias, Manteiga e Margarina, Requeijão Cremoso</p> <p>TORTAS SALGADAS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Carne, Frango, Legumes, Quiche de queijo e presunto</p> <p>BEBIDAS: Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, logurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet)</p>	5.000
10	<p><b>BUFFET: ALMOÇO (POR PESSOA)</b></p> <p>SALADAS (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos), Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino e couve flor), Salpicão de frango (Filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão).</p> <p>MOLHOS PARA SALADA: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Molho Caesar, Molho agridoce, Molho tradicional.</p> <p>PRATOS PRINCIPAIS: (03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes)</p>	5.000

	<p>Carnes Vermelhas: Filé ao molho madeira, Filé à parmegiana, Carne do Sol com manteiga de garrafa, Strogonoff de carne, Panquecas de carne</p> <p>Carnes Brancas: Panquecas de frango, Peito de frango na chapa, Peito de frango empanado, Torta de frango, Strogonoff de frango.</p> <p>ARROZ (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Arroz branco, Arroz com brócolis, Arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva passas).</p> <p>ACOMPANHAMENTOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Farofa, Purê de batata, Purê de abóbora</p> <p>MASSA (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Espaguete, Lasanha de queijo, presunto e frango)</p> <p>SOBREMESAS (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Mousse de maracujá, Sorvete de frutas da época, Pudim de Leite, Bolo simples, Gelatina (diversos sabores), Salada de frutas.</p> <p>BEBIDAS: Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, Iogurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet).</p>	
11	<p><b>BUFFET: JANTAR (POR PESSOA)</b></p> <p>SALADAS (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Salada primavera (vegetais da estação, crus e cozidos), Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino e couve flor), Salpicão de frango (Filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão).</p> <p>MOLHOS PARA SALADA: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Molho Caesar, Molho agridoce, Molho tradicional.</p> <p>PRATOS PRINCIPAIS: (03 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes)</p> <p>Carnes Vermelhas: Filé ao molho madeira, Filé à parmegiana, Carne do Sol com manteiga de garrafa, Strogonoff de carne, Panquecas de carne</p> <p>Carnes Brancas: Panquecas de frango, Peito de frango na chapa, Peito de frango empanado, Torta de frango, Strogonoff de frango.</p> <p>ARROZ (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Arroz branco, Arroz com brócolis, Arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva passas).</p>	5.000

	<p>ACOMPANHAMENTOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Farofa, Batata, Purê de batata, Purê de abóbora</p> <p>MASSA (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Espaguete, Lasanha de queijo, presunto e carne (ou frango)</p> <p>SOBREMESAS (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes): Mousse de maracujá, Sorvete de frutas da época, Pudim de Leite, Bolo simples, Gelatina (diversos sabores), Salada de frutas.</p> <p>BEBIDAS: Sucos naturais (mínimo de três tipos: laranja, caju, abacaxi, acerola, maracujá), Café, Achocolatado, logurte diversos sabores, Água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 250ml ou garrações de 20L, de acordo com o solicitado, Leite, Refrigerante 2 tipos, no mínimo (normal e diet).</p>	
12	<p><b>FORNECIMENTO: MESAS, CADEIRAS E TOALHAS (KIT UMA (1) MESA, QUATRO (04) CADEIRAS E UMA (01) TOALHA):</b> Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: copos para refrigerante e água em vidro, xícaras de porcelana para café, pratos de mesa e sobremesa (porcelana), talheres de aço inox, baixelas de inox, guardanapos de papel, mesas e cadeiras decoradas e com toalhas, cobre manchas, cadeiras com capas, todo o pessoal especializado e uniformizado, ou seja, garçom, copeiro e cozinheiro e coordenador. Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. Açúcar e adoçante.</p>	6.000

#### ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

- A Solicitação dos serviços será feita através de requisição do órgão competente, discriminado hora, dia, mês de acordo com a necessidade do solicitante.
- A aceitação do objeto está condicionada nas condições mínimas deste termo de referência.
- O serviço deverá ser efetuado, assim que solicitado, sempre observando os termos do contrato.
- As solicitações dos serviços serão feitas de forma fragmentada, podendo chegar até os quantitativos.
- QUANDO SOLICITADO PELA ADMINISTRAÇÃO A LICITANTE DEVERÁ FORNECER: MESAS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: copos para refrigerante e água em vidro, xícaras de porcelana para café, pratos de mesa e sobremesa (porcelana), talheres de aço inox, baixelas de inox, guardanapos de papel, mesas e cadeiras decoradas e com toalhas, cobre manchas, cadeiras com capas, todo o pessoal especializado e uniformizado, ou seja, garçom,

copeiro e cozinheiro e coordenador. Material descartável, como: copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos. Açúcar e adoçante.

#### **5. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA**

- 5.1. O fornecimento será efetuado, no local a ser indicado pela administração, de acordo com a necessidade do órgão, a partir da assinatura do instrumento de contrato conforme o caso, não se admitindo recusa da parte deste(s) em decorrência de sobrecarga na sua capacidade técnica.
- 5.2. Os serviços serão requisitados de forma parcelada, de acordo com as necessidades administrativas desta municipalidade.
- 5.3. Entregar, de acordo com a solicitação da administração, tendo a contratada o prazo de 24h (vinte e quatro horas) para entregar produtos/serviço solicitado.
- 5.4. O fornecimento dos produtos/serviço solicitados deverá ser realizada impreterivelmente no dia e horário determinado pela administração, incluindo sábado, domingos e feriados.
- 5.5. O serviço deverá ser autorizado expressamente pela respectiva Unidade Administrativa, através de requisição própria, impressa em 02 (duas);
- 5.6. O controle de abastecimento será efetuado com base nas requisições citadas no subitem 5.4 acima, devendo conter os seguintes requisitos: a data e a hora do serviço, identificação do local, especificação do serviço, preço total em reais, bem como à identificação e assinatura do setor competente. sendo que uma via ficará em poder da empresa e a outra via deverá ser entregue à Unidade Administrativa.
- 5.7. Os itens deverão obedecer às exigências legais, normas do fabricante, padrões de qualidade e especificações técnicas exigidas pelas legislações.
- 5.8. A qualidade dos serviços fornecidos é de inteira responsabilidade do contratado;
- 5.9. A Fiscalização e aceitação do Objeto serão do órgão responsável pelos atos de controle e administração do contrato decorrente desta licitação, através de servidores da Unidade Administrativa, mediante Portaria. Sendo que os produtos serão recebidos depois de conferidas às especificações, quantidades, qualidade e preços pactuados contratualmente.

#### **6. DO PAGAMENTO**

- 6.1. Os pagamentos devidos serão feitos em até 90 dias, conforme requisição e entrega dos produtos/serviços.
- 6.2. A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto e quantidade discriminada e acompanhada da requisição dos mesmos.
- 6.3. O Pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando a Contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

#### **7. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO**

- 7.1. O Prazo de Vigência será de 12 (doze) meses, a partir de sua data e assinaturas.

## **8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 8.1.** A qualidade dos serviços deverá ser rigorosamente àquele descrito no Registro de Preços e Nota de empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daquele.
- 8.2.** Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza.
- 8.3.** Responsabilizar-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação.
- 8.4.** Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da CONTRATADA intentarem reclamações trabalhistas contra a Contratante.
- 8.5.** Obrigar-se pela seleção, treinamento, habilitação, contratação, registro profissional de pessoal necessário, bem como pelo cumprimento das formalidades exigidas pelas Leis Trabalhistas, Sociais e Previdenciárias.
- 8.6.** Providenciar afastamento imediato, das dependências da sede da CONTRATANTE, de qualquer empregado cuja permanência seja por ela considerada inconveniente.
- 8.7.** Responsabilizar-se por qualquer acidente do qual possam ser vítimas seus empregados, no desempenho dos serviços objeto do presente Contrato.
- 8.8.** Manter, na direção dos serviços, representante ou preposto capacitado e idôneo que a represente, integralmente, em todos os seus atos.
- 8.9.** Apresentar, no caso de pessoa jurídica, a cada pagamento, quando houver fornecimento de mão de obra, a quitação para com a Seguridade Social (CND) e FGTS.
- 8.10.** Responsabilizar-se por todos os encargos sociais e trabalhistas.
- 8.11.** Não prestar declarações ou informações sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE a respeito do presente contrato e dos serviços a ele inerentes;
- 8.12.** Realizar os serviços com pessoal, seus empregados, devidamente capacitados e registrados segundo as normas da Lei ou terceiros devidamente contratados e habilitados pela CONTRATADA;
- 8.13.** Manter equipe técnica para a prestação dos serviços, assistência técnica e manutenção, durante o prazo de execução dos serviços;
- 8.14.** Cumprir os serviços conforme disposições do presente contrato;
- 8.15.** Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados à Prefeitura ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente Contrato.
- 8.16.** Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela Contratante.

## **9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 9.1.** Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação.

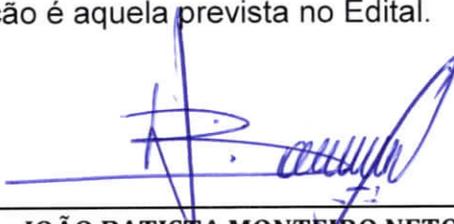
9.2. Acompanhar, controlar e avaliar a prestação, através da unidade responsável por esta atribuição.

9.3. Zelar para que durante a vigência do contrato, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação.

9.4. Serão considerados para efeito de pagamento, os serviços efetivamente realizados pela Contratada e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

#### **10. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital.



JOÃO BATISTA MONTEIRO NETO  
Chefe de Gabinete  
Decreto nº002/2021