



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO:

Prestação de serviços de buffet para realização do jantar de encerramento do 5º Torneio Leiteiro, no Parque de Exposições e Eventos Hélio Filgueiras de Vasconcelos, no município de Papagaios/MG.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | QUANTIDADE |
|------|--|------------|
| 01 | <p>- SERVIÇOS DE BUFFET COMPLETO PARA 300 PESSOAS. Jantar de encerramento do 5º Torneio Leiteiro.</p> <p>O fornecedor deverá oferecer o serviço de Buffet completo, com os cardápios e os materiais utilizados no evento conforme especificação abaixo:</p> <p>1) ENTRADAS: Deverá ser montada uma mesa em um ou dois pontos do espaço principal de modo a atender a demanda, sendo feita reposição dos gêneros alimentícios quando necessário. O serviço será tipo self-service, com pratos de louça brancos para servir (tamanho sobremesa), talheres em inox (para sobremesa), guardanapos de papel branco, bandejas e todo material apropriado para servir os gêneros alimentícios em quantidade suficiente para a montagem completa da mesa.</p> <p>CARDÁPIO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Batata frita;- Mandioca frita (pedaços);- Torresmo (pedaços);- Almondega;- Pão de queijo;- Patê de frango com abacaxi;- Mini linguça calabresa para aperitivo;- Espetinho de frango e de filé mignon. <p>2) JANTAR: Mesa montada com réchaud e travessas em inox em quantidade suficiente para a montagem das mesas, em um ou dois pontos do espaço principal de modo a atender a demanda, sendo feita reposição quando necessário. O serviço será oferecido do tipo self-service. Pratos de louça brancos para servir (tamanho especial para jantar), talheres em inox (para jantar e servir), guardanapos de papel branco e forros brancos.</p> <p>CARDÁPIO JANTAR.</p> <ul style="list-style-type: none">- Arroz branco;- Feijão tropeiro;- Carne bovina cozida (tipo acém e maçã de peito); | 01 |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS

- Carne suína (pernil assado);
- Fricassê de frango;
- Linguiça assada;
- Salada (alface, tomate, cenoura, azeitona);
- Porco inteiro assado no rolet (mínimo de 40 kg).

SOBREMESA:

- Doce de leite em pedaços;
- Pé de moleque.

4) BEBIDAS:

As bebidas serão servidas pelos garçons em jarras de vidro. As taças e tulipas serão de vidro e próprias para cada tipo de bebida.

CARDÁPIO:

- Refrigerantes de primeira linha (Igual ou superior a Coca-Cola, Guaraná Antarctica e Fanta);
- Sucos de 03 sabores (Uva, Maracujá e Manga) Qualidade TIAL ou superior
- Água mineral sem gás;
- Gelo em cubo.

- **OBSERVAÇÃO:** Estas bebidas deverão ser oferecidas também nas versões zero ou diet em uma proporção de 20% da quantidade total.

ITENS E SERVIÇOS INCLUÍDOS:

- Garçons em quantidade suficiente para servir (mínimo 10 garçons);
- 03 porteiros/recepções (no mínimo);
- 01 cozinheira;
- 01 ajudante de cozinha;
- O Buffet deverá informar na proposta o número de funcionários a serem disponibilizados para o evento);
- O Buffet deverá informar na proposta a gramatura por gênero alimentício oferecido durante o evento bem como os cálculos para as bebidas;
- Serviço de limpeza apropriada ao evento durante a recepção, incluindo entrada, espaço principal, banheiros e adjacências;
- Serviço de copa completo com materiais, equipamentos e vasilhames para o preparo das refeições e acondicionamento correto dos gêneros alimentícios, dentro de padrões de qualidade e de acordo com as Normas de Vigilância Sanitária vigentes;
- A contratada deverá fornecer 80 jogos de mesas e cadeiras, 80 forros brancos para mesas, medindo 1,50X1,50m
- Será solicitado degustação dos itens alimentícios para aprovação da Secretaria Municipal de Administração.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS

2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A contratação se faz necessária por se tratar de um evento tradicional nesta municipalidade, além de incentivar os produtores rurais e fortalecer a pecuária leiteira da cidade.

3 - OBSERVAÇÃO:

- 1 - O Processo Licitatório deverá ser firmado sobre o menor preço unitário;
- 2 - O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão do contrato, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis;
- 3 - Incorrerão a retenção do Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF) e o recolhimento aos cofres da Prefeitura Municipal, em conformidade com o disposto no Decreto Municipal nº. 1.849/2023 e com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012 devendo obedecer aos percentuais de retenção estabelecidos no anexo I da referida instrução normativa;
- 4 - O jantar de encerramento do 5º Torneio Leiteiro está previsto para outubro/2024, ficando a Secretaria Municipal de Administração responsável por informar a data à licitante vencedora, com 30 (trinta) dias de antecedência;
- 5 - O evento terá a duração de 6 horas;
- 6 - Dos serviços contratados de alimentação e bebidas, as sobras deverão ser embaladas e entregues ao contratante;
- 7 - As taças e vasilhames quebrados, bem como qualquer outro objeto usado no evento serão de responsabilidade da contratada.
- 8 - As bebidas deverão ser oferecidas também nas versões zero ou diet em uma proporção de 20% da quantidade total.
- 9 - Garçons em quantidade suficiente para servir (mínimo 10 garçons), 03 porteiros/recepções (no mínimo), 01 cozinheira, 01 ajudante de cozinha;
- 10- O Buffet deverá informar na proposta o número de funcionários a serem disponibilizados para o evento);
- 11 - O Buffet deverá informar na proposta a gramatura por gênero alimentício oferecido durante o evento bem como os cálculos para as bebidas;
- 12 - Serviço de limpeza apropriada ao evento durante a recepção, incluindo entrada, espaço principal, banheiros e adjacências;
- 13 - Serviço de copa completo com materiais, equipamentos e vasilhames para o preparo das refeições e acondicionamento correto dos gêneros alimentícios, dentro de padrões de qualidade e de acordo com as Normas de Vigilância Sanitária vigentes;
- 14 - A contratada deverá fornecer 80 jogos de mesas e cadeiras, 80 forros brancos para mesas, medindo 1,50X1,50m.

4 - DAS AMOSTRAS:

Será solicitado degustação dos itens alimentícios para aprovação, após a homologação do processo licitatório, em horário e dia determinado pela Secretaria Municipal de Administração.

5 - CLASSIFICAÇÃO DOS BENS/SERVIÇOS COMUNS:

Os bens/serviços a serem adquiridos enquadram-se na definição de MATERIAIS/SERVIÇOS caracterizados como comuns, tendo em vista que possuem



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS

características tecnicamente padronizadas, de aferição simples, cujos padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos por meio de especificações usuais do mercado.

6 - ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS:

O orçamento estimado da contratação será divulgado após o julgamento das propostas de preços, visando estimular a competitividade e viabilizar a negociação de maneira mais natural, em consonância com o interesse público.

Nesse sentido já se manifestou o TCU: **"No caso, a Administração não divulgou a planilha e contratou com preços inferiores em 50% a esta"**. (Fonte: TCU. Processo nº 500.117/96-9. Decisão nº 097/1997- Plenário)" (grifo nosso)

7 - PRAZO E LOCAL DE ENTREGA:

O prazo para entrega dos serviços será no dia do evento, no Parque de Exposições e Eventos Hélio Filgueiras de Vasconcelos, localizado na Rua Miguel Dias nº 1.280, Bairro Nossa Senhora Aparecida – Papagaios/MG. CEP: 35669-000, em horário determinado pela Secretaria Municipal de Administração.

8 - PRAZO DE PAGAMENTO:

Até 30 (trinta) dias após a entrega dos serviços, mediante a apresentação da Nota Fiscal devidamente aprovada pelo setor requisitante, acompanhada de comprovantes de regularidade perante o INSS e FGTS.

9 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

A dotação orçamentária para cobrir as despesas decorrente deste pregão estão previstas no presente exercício nas rubricas nº:

| | | |
|-------------------------|------------------|--|
| Ficha | 00113 | |
| Órgão: | 02 | Prefeitura Municipal |
| Unidade: | 02.03 | SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO |
| Sub-Unidade: | 02.03.20 | ASSESSORIA DE ADMINISTRAÇÃO GERAL |
| Funcional Programática: | 04.122.0021.2028 | FESTIVIDADES, EXPOSIÇÕES, EVENTOS, REUN |
| Elemento da Despesa: | 3.3.90.39.00 | Outros Serv. Terceiros - Pessoa Jurídica |
| Fonte de Recurso: | 1.500.000.0000 | Recursos não vinculados de Impostos |

Data: 18/06/2024

Dallila de Campos Cordeiro
Secretária Municipal de Administração