



**PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA
MINISTÉRIO PÚBLICO DE PERNAMBUCO
DIRETORIA MINISTERIAL DE CERIMONIAL**

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇO DE BUFFET

1. Objeto

1.1 Contratação de serviço de buffet para o evento: **II CAMINHADA E CORRIDA DO SERTÃO - PETROLINA**, a ser realizada pela Procuradoria-Geral de Justiça, no município de Petrolina, nas condições do presente Termo de Referência;

1.2 A descrição completa do objeto desta contratação consta na seção 9 – Especificação do Objeto.

2. Justificativa

2.1 Para execução da programação de final de ano promovida pela Procuradoria de Justiça e que será realizar no município de **Petrolina no dia 20/11/2022**.

3. Quantitativo

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	E-FISCO
1	Coffee Break	200	4853733

4. Forma de Prestação do Serviço

- 4.1. A aquisição do serviço será feita de acordo com a data, local e horários informados neste Termo de Referência – Seção 6 – Local de execução do serviço e mediante a emissão de Ordens de Serviço Virtual (através de e-mail);
- 4.2. O evento terá formatação própria definida em Ordem de Serviço Virtual específica; QUANDO INDICADO O TIPO DE SERVIÇO E QUANTIDADE EXATA DE PESSOAS PARA FINS DE REALIZAÇÃO DE COBRANÇA.
- 4.3. A Ordem de Serviço Virtual será encaminhada através de e-mail pelo MPPE ao(à) CONTRATADO(A) com antecedência mínima de 03(três) dias úteis da data de realização do evento;

5. Fiscalização e Gestão da Prestação do Serviço

- 5.1. O gerenciamento e fiscalização da prestação do serviço decorrente deste Termo de Referência caberão ao gestor do Contrato, Diretoria Ministerial de Cerimonial, desta Procuradoria-Geral de Justiça, FRANCISCO DE ASSIS SEABRA NETO, o qual determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos, nos termos do Art. 67 da Lei Federal n.º 8.666/93 e, na sua falta ou impedimento, pelo seu substituto legal;
- 5.2. A responsabilidade pelo recebimento dos serviços, materiais e equipamentos ficará a cargo:
- 5.3.1. Provisoriamente, por funcionário designado pelo MPPE para efeito de verificação da conformidade do serviço a ser prestado com a especificação;
- 5.3.2. Definitivamente, ao final do evento, quando o setor demandante deverá proceder à avaliação de desempenho e o atesto da nota fiscal conferindo se todos os itens, valores e quantidades fornecidas estão em conformidade com a planilha.
- 5.4. O gestor do Contrato ou pessoa indicada pelo mesmo, poderá realizar visitas técnicas à sede da empresa a fim vistoriar e atestar a manutenção das exigências estabelecidas na seção 10 deste Termo de Referência.

6. Data horário e local de Execução do Serviço

DIA: 20/11/2022

HORÁRIO: 06:00h

LOCAL: Iate Clube Petrolina

ENDEREÇO: Av. Cardoso de Sá, S/N – Pedra do Bode – Petrolina -PE

7. Especificações e Forma de Prestação do Serviço

7.1. As especificações dos serviços encontram-se discriminadas na seção 9 – Especificações Completas do Objeto;

7.2. A prestação de serviço com fornecimento de alimentação deverá obedecer inicialmente aos itens do cardápio discriminados na seção 9, devendo ser servida em quantidades distribuídas uniformemente;

7.3. O cardápio do evento, juntamente com o quantitativo de cada item, deverá ser informado, via e-mail, à Diretoria Ministerial de Cerimonial com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do evento.

7.4. O MPPE poderá cancelar a Ordem de Serviço mediante comunicação, através de e-mail, ao (à) CONTRATADO(A), não cabendo quaisquer ônus ao mesmo, caso o cancelamento seja efetuado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da data prevista para a realização do evento;

7.5. A manipulação de alimentos deverá seguir os requisitos estabelecidos no Protocolo 6 - Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins, bem como atender os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme RDC Nº216/2014 – Anvisa.

7.6. Considerando ainda os cuidados com o vírus da Covid-19, todas as frutas deverão ser rigorosamente higienizadas, embaladas e servidos em porções individuais.

7.7. Nas mesas de buffet deverá ser disponibilizado álcool líquido a 70% e um colaborador para servir os participantes.

7.8. Disponibilizar lixeiras com acionamento de pedal, de forma que não será necessária sua abertura manual. Estas deverão ser esvaziadas sempre que atingirem 2/3 de sua capacidade.

7.9.. Garantir que todos os colaboradores utilizem os EPIs de proteção, tais como luvas, máscara facial e toucas.

8.0. Não será permitido a subcontratação de qualquer item por parte do(a) CONTRATADO(a).

8. Condições de Pagamento

8.1 O pagamento será efetuado até o 15º (décimo quinto) dia útil, após a análise da conformidade do serviço licitado com o discriminado na respectiva nota fiscal e o atesto de realização da prestação de serviço, pelos funcionários do setor demandante (subseção 5.1), após a respectiva prestação do serviço, e apresentação das certidões de regularidade fiscal e trabalhista, da empresa contratada, atualizadas. Em nenhuma hipótese, será realizado algum tipo de pagamento antecipado.

8.1.1 Para efeito de pagamento, deverá ser considerado o número exato de

peçoas indicado na ordem de serviço referente ao serviço a ser prestado. O valor unitário do serviço, será multiplicado pelo número de peçoas do evento demandado.

9. Especificação completa do Objeto

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	QUANTIDADE DE PESSOAS
01	<u>MESA MONTADA</u> Salada de frutas, Ilha de frutas, sanduíche natural, sanduíche de queijo, escondidinho de charque, cuscuz paulista, açaí, bolo de macaxeira e branco, leite maltado, sucos naturais, água, café, 400 garrafas de água mineral de 350 ml, gelo em escamas.	200

10. Qualificação Técnica

10.1. Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação;

10.2. A empresa licitante obrigar-se-á a apresentar alvará de funcionamento emitido pelo Poder Municipal local de sede da empresa;

10.3. Apresentar, quando da entrega dos documentos de habilitação, Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária emitida pelo órgão competente, dentro do prazo de validade (fundamento legal: Decreto Estadual n.º 20.789, de 10.08.1998).

10.4. A empresa deverá apresentar declaração de que dispõe, no momento da prestação de serviço de um profissional de saúde (nutricionista com registro no respectivo conselho regional) responsável pela fabricação, manipulação e armazenamento dos alimentos.

11. Obrigações da Contratada

11.1 A providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamento, insumos, mão de obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços;

11.2. Responsabilizar-se, nos itens referentes aos serviços de Buffet ou de apoio pelas seguintes atividades:

a) Arrumação adequada do ambiente, devendo o(a) CONTRATADO(a) montar

a estrutura 02 (duas) horas antes do início de cada evento, ou no tempo em que os CONTRATANTES determinarem, devendo desmontar apenas ao final do evento, garantindo o pleno funcionamento de todos os equipamentos;

b) Disponibilização de serviço de garçom ou pessoal de apoio para montagem e reposição dos alimentos/bebidas durante o tempo do serviço.

c) Disponibilização de toalhas para a mesa de buffet e para mesas e de apoio, de acordo com a necessidade indicada pelo MPPE, bandejas, jarras térmicas, copos, pratos, talheres e guardanapos de papel de primeira qualidade, adoçante stevia ou sucralose, gelo de água filtrada ou mineral e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços;

d) Orientação, coordenação, acompanhamento do contingente alocado, resolução de quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades;

e) Atendimento com presteza às solicitações dos palestrantes/conferencistas, autoridades, convidados e demais participantes do evento no que diz respeito aos serviços de buffet;

f) Atenção para que o buffet seja servido nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes do evento, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuando as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento;

g) Atenção para a temperatura das bebidas e alimentos servidos e as bebidas devem ser servidas geladas;

h) Recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE;

i) Consultar exclusivamente o gestor do contrato, ou o responsável pelo evento indicado pelo Cerimonial, sobre o horário de início e término do serviço.

j) Realizar junto ao gestor do contrato ou responsável pelo cerimonial, vistoria/conferência dos alimentos antes da realização do evento e ao término apresentar eventual sobra de alimentos e bebidas;

11.3. Disponibilizar, com antecedência mínima de 2 (duas) horas do início do evento, toda a infraestrutura necessária à execução do serviço em conformidade com a solicitação do CONTRATANTE;

11.4. Responsabilizar-se, nos casos de disponibilização de equipamentos e/ou outros materiais do MPPE, pela integridade dos equipamentos e/ou materiais que estiverem sob seus cuidados, ressarcindo o MPPE por quaisquer despesas decorrentes de sua má utilização;

11.5. Participar, a critério do MPPE, por meio do seu representante, de reunião prévia;

11.6. Comunicar, em tempo hábil, ao MPPE nos casos de ocorrência de fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, viabilizando a correção da situação apresentada;

12. Disposições Finais

12.1 O setor demandante ou pessoa indicada pelo mesmo, poderá solicitar a realização de diligências junto a Sede da empresa contratada, a fim de verificar o atendimento às exigências estabelecidas no Termo de Referência, bem como sanar dúvidas quanto a proposta apresentada.

Recife, 23 de setembro de 2022

Francisco de Assis Seabra Neto
Diretor do Cerimonial MPPE

Documento assinado eletronicamente por **NELY SANTOS CARNEIRO FERREIRA**, servidor a disposição e matrícula **1891987**, em 23/09/2022, às 13:01.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://www.peintegrado.pe.gov.br/Validacao.aspx>, informando o código de validação **81e1c5b2-ff23-4031-b593-44c2d4eb734a**