



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÃ

Secretaria de Administração e Finanças

TERMO DE REFERÊNCIA COM FUNDAMENTO NA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

Órgão Requerente	Secretaria de Administração e Finanças
Responsável	Luiz Carlos Previlato
E-mail	prefeituraquata@quata.sp.gov.br

1- Definição do objeto:

Solicitamos abertura de processo de compra direta para contratação de empresa para fornecimento de refeição tipo Buffet para encerramento de evento de capacitação dos funcionários municipais, conforme exposto abaixo:

ITEM	CÓDIGO	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	CNAE
1	814.001.008	<i>Contratacao de empresa para fornecimento de refeicao tipo buffet (jantar) para encerramento de evento de capacitacao para 600 funcionarios. Cardápio: Arroz branco, estrogonofe de carne bovina com batata palha, creme de milho, frango (coxa e sobrecoxa) assado em pedaço com batatas, salada de macarrão com legumes, presunto e queijo), salada de alface, repolho, tomate, cenoura e cebola; vinagrete para a salada; refrigerante (guaraná/cola) e sobremesa sendo mousse de morango em pote fechado com tampa, acompanhado de colher descartável (contendo 200 gramas cada pote) para 600 funcionários. A empresa contratada deverá fornecer talheres (garfo e faca), pratos brancos, toalhas no tom azul no tamanho 1,50x1,50 mts., conjunto de mesas plásticas com 04 cadeiras, o local do evento será de responsabilidade da contratada, deverá ter capacidade para 600 pessoas, com ar condicionado e estar localizado de dentro da cidade de quatã. O posicionamento das mesas, cadeiras e toalhas é por conta da empresa. A empresa ficará responsável por toda consecução do jantar, preparo de toda a refeição quente e fria, responsável por servir a refeição e as bebidas, logística do preparo dos alimentos que serão servidos, panelas, utensílios para preparo, utensílios para servir o jantar é por conta da empresa. Toda equipe de cozinheiros e assistentes é por conta da empresa. Toda equipe deverá usar luvas, toucas e mascaras durante o preparo dos alimentos, bem como estar de uniforme, touca, luvas e máscaras para servir os alimentos. Toda a limpeza da cozinha e do salão é por conta da empresa.</i>	SV	1	R\$ 60.000,00	R\$ 60.000,00	5620-1/01 Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas 5620-1/02 serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 8230-0/02 Casas de festas e eventos

1.2. Classificação do objeto:

Contratação de Empresa para fornecimento de alimentação (jantar)

1.3. Critério de Julgamento:

Menor preço unitário.

1.4. Justificativa para dispensa dos documentos solicitados:

É dispensado projeto básico e análise de risco por se tratar de serviço de fornecimento de alimentação.

1.5. Valor total:

O valor total estimado para execução do objeto descrito acima é de aproximadamente R\$ 60.000,00 (sessenta mil reais) considerando os valores obtidos em pesquisa de mercado local e de empresas de cidades vizinhas praticantes desse segmento, além de considerar contratações anteriores, chegando a um valor conforme descrito.



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria de Administração e Finanças

1.6. Registro de Preços: () SIM (x) NÃO

Compra direta

2- Justificativa:

Se faz necessária a contratação de empresa para fornecimento de refeição tipo buffet para ser servido no encerramento do evento de capacitação para os funcionários municipais; devido às constantes reclamações de usuários dos serviços públicos devido a forma como são recebidos e atendidos pelos servidores municipais durante a realização dos seus trabalhos, se faz necessário a constante capacitação, visando a preparação e estimulação do servidor para que realizem o atendimento aos munícipes de forma satisfatória. A palestra a ser oferecida foi contratada separadamente e devido ao tempo de duração, optamos por estar servindo um jantar no encerramento.

3- Dotação orçamentária (Lei de responsabilidade fiscal LC101/00 art. 16 em especial)

Ficha	Programática - Funcional	Fonte
50	Manut. Depto Administrativo	Recurso Próprio

4- Condições de habilitação:

Empresa deve estar apta para contratação pública, com CNPJ ativo e possuir CNAE compatível com o produto/serviço solicitado (conforme item 1).

5- Condições de execução do objeto:

5.1 – Prazo e forma de entrega/execução:

O evento de capacitação está previsto para o dia 31 de Outubro de 2025 (sexta feira), com início previsto para as 19:00 horas. O local deverá estar aberto e preparado para receber os convidados as 19:00 horas. O fornecimento das refeições deverá ser iniciado às 20:00 horas. Em caso de redefinição da data do evento, a contratada será informada com antecedência.

5.2 – Local de entrega/execução, responsável pelo recebimento do objeto:

O local de execução será de responsabilidade da contratada, devendo estar localizado dentro do perímetro urbano do município de Quatá, para facilitar o acesso dos funcionários. O local deve ser fechado, com espaço para acomodar 600 pessoas e espaço para circulação; além disso deve possuir ar condicionado e palco com camarim. O horário de início do evento às 19:00 horas do dia 31/10/2025 (data prevista). Responsável pelo recebimento: Fátima Aparecida Croscatto Lopes Pereira - Secretária administrativa e Gustavo Pilizari - Secretário de Cultura e Turismo.

5.3 – Condições de garantia e assistência técnica:

Assegurar a qualidade na oferta dos serviços: Garantir que as refeições sejam servidas quentes, em temperatura adequada para consumo (exceto saladas), preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias; todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual.

5.4 – Prazo de vigência da contratação:

Vigência de 30 dias contados da execução do serviço (previsto para o dia 31 de outubro de 2025), até o pagamento final.

5.5 – Demais informações necessárias para execução do objeto:



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria de Administração e Finanças

As refeições devem ser servidas no local definido pela contratada, e na data do evento conforme especificado no Termo de Referência.

CARDÁPIO: Arroz branco, estrogonofe de carne bovina com batata palha, creme de milho, frango (coxa e sobrecoxa) assado em pedaço com batatas, salada de macarrão com legumes, presunto e queijo, salada de alface, repolho, tomate, cenoura e cebola; vinagrete para a salada; refrigerante (guaraná/cola) e sobremesa sendo mousse de morango em pote fechado com tampa, acompanhado de colher descartável (contendo 200 gramas cada pote) para 600 funcionários.

6- Obrigações da contratada:

Fica por conta da empresa contratar todos os profissionais para organização geral do jantar: cozinheiros, ajudantes, garçons e outros que se fizerem necessários.

O evento está previsto para o dia 31 de outubro de 2025 com início previsto para as 19:00 horas. O local deverá estar aberto e preparado para receber os convidados as 19:00 horas. O fornecimento das refeições deverá ser iniciado às 20:00 horas. O vencedor deverá fornecer todos os itens para preparo e para servir o Jantar: como Gás, Fogão, Forno, Panelas, Travessas, Bandejas, Conchas, Escumadeiras, 600 garfos, 600 facas, 600 pratos; todos os itens de Alimento para Preparar o jantar deverá estar incluso no Orçamento Final e será por conta da Empresa. A Locação de local adequado com refrigeração/ar condicionado, banheiros, 150 mesas com cadeiras, 150 toalhas, também é de responsabilidade da empresa.

O Jantar deverá ser preparado e oferecido, tendo a base de alimento para 600 pessoas. Os Funcionários deverão usar luvas, touca e máscara facial durante todo o processo de preparo e enquanto servirem o alimento. Toda a limpeza de utensílios de cozinha e espaço é por conta da Empresa. Toda a refeição com excessão da salada, deve ser servida em temperatura adequada (quente) para o consumo.

Toda a preparação dos alimentos, organização das mesas e cadeiras, posicionamento das toalhas, recepção, serviço de preparo, garçons para servir a refeição, servir o refrigerante, limpeza da cozinha e salão é por conta da Empresa.

A contratada será responsável pela entrega do objeto, sem custos adicionais para a Administração.

7- Gestão e Fiscalização:

Gestão: Luiz Carlos Previlato - Secretário de Administração e Finanças

Fiscalização: Fátima Aparecida Croscatto Lopes Pereira - Secretária administrativa

Gustavo Pilizari - Secretário de Cultura e Turismo

8- Outras informações:

O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias contados a partir da execução definitiva do objeto, e recebimento nota fiscal eletrônica de serviços, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente jurídica indicada pela CONTRATADA.

Enviar nota Fiscal com dados bancários na nota para os seguintes e-mails:

- contabilidade.nf@quata.sp.gov.br

- prefeituraquata@quata.sp.gov.br

Telefone: (18) 99704-8700

Quatá/SP, 23 de junho de 2025.

Luiz Carlos Previlato
Secretário de Administração e Finanças



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria de Administração e Finanças

FATIMA APARECIDA CROSCATTO LOPES PEREIRA:11075029856
Assinado de forma digital por FATIMA APARECIDA CROSCATTO LOPES PEREIRA:11075029856
Dados: 2025.08.12 14:27:14 -03'00'

Fátima Aparecida Croscatto Lopes Pereira
Secretária administrativa

Documento assinado digitalmente



GUSTAVO PILIZARI

Data: 13/08/2025 07:01:31-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Gustavo Pilizari
Secretário de Cultura e Turismo