

TERMO DE REFERÊNCIA
CONTRATAÇÃO DIRETA – ART 75, INCISO II DA LEI 14.133/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 200 /2024
DISPENSA Nº 053/2024
FUNDAMENTO LEGAL: Art. 75 , inciso II da Lei nº 14.133/2021

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, incluindo fornecimento de alimentos, bebidas, utensílios, materiais necessários e equipe de apoio, para a realização da cerimônia de posse do prefeito, vice-prefeita e vereadores no dia 01 de janeiro de 2025.

1.1 Especificação do objeto e planilha quantitativa

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QNT
1.	Contratação de empresa que presta serviços especializados de buffet – 200 pessoas em cada evento Composição do Objeto: - 2 mesas grandes para montagem dos buffets; - 2 toalhas de pano para as mesas grandes; - Copos e taças de vidro; - Xícaras, pires e pratos de porcelana; - Talheres de aço inoxidável; - Guardanapos descartáveis de folha dupla; - Mexedor para café descartável - 4 arranjos de flores para decoração das mesas do buffet (dois arranjos por mesa); - 2 profissionais para cada evento (garçons, copeiros ou profissionais treinados). Teatro Municipal – 9h - pães de queijo - mini croissants - sequilhos - bolos (chocolate, laranja, cenoura e limão) - tortas - lanche de metro	Serviço	1



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

	- café amargo - suco (laranja e uva) - água (copo 200 ml) - açúcar e adoçante (sache) Salão Nobre – 11h - salgados (mini esfirra assada (carne), mini coxinha de frango, mini croissant, mini empadinhas, barquete salgada, folhado de abacaxi) - bolo salgado - bem amigo embrulhado - suco (laranja e uva) - refrigerante (Coca – Cola e Guaraná) - água (natural e com gás)		
--	---	--	--

2. JUSTIFICATIVA

2.1. – A contratação de empresa especializada em serviços de buffet para a cerimônia de posse do prefeito, vice-prefeita e vereadores justifica-se pela necessidade de garantir a adequada recepção dos convidados e autoridades presentes no evento oficial, que marca o início do mandato da nova gestão.

O preparo e o fornecimento de alimentos e bebidas, bem como a organização e execução de um serviço de buffet, demandam:

- Habilidades especializadas: planejamento de cardápios, preparo de refeições em larga escala, manuseio de alimentos de forma segura e conforme normas sanitárias;
- Equipamentos e estrutura específica: utensílios, louças, mesas e materiais adequados para atender eventos de grande porte;
- Equipe operacional qualificada: garçons, copeiros e profissionais treinados para atendimento ao público em eventos institucionais.

Essas atividades não estão incluídas nas atribuições regulares do corpo técnico da Prefeitura e exigem experiência em serviços de alimentação coletiva e eventos.

Portanto, a contratação de uma empresa especializada é essencial para garantir a qualidade, segurança alimentar e o atendimento adequado às demandas do evento oficial, promovendo a boa imagem da Administração Pública.

3. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO BEM

3.1 Só serão aceitos os serviços que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos serviços cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado.

3.2 Os serviços serão recebidos pelo Departamento de Governo, Administração e Finanças.

3.3 Os serviços deverão garantir as características físicas, nível de qualidade e desempenho.

4. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

O Departamento de Governo, Administração e Finanças será o responsável pela fiscalização do objeto em que compete a prestação de serviços, observando todos os aspectos contratados (prazos de validade, prazos de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados, manutenção da relação inicial entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento e serviços, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial da ata).

5. PRAZO DE VIGÊNCIA

A contratação terá duração até a entrega do bem, limitando-se à 01 de janeiro de 2025.

6. DO CONTRATO E PENALIDADES APLICÁVEIS

Por se tratar de aquisição imediata não se faz necessária a formalização do contrato.

7. CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO DE DESEMBOLSO

O serviço de buffet deverá ser fornecido para 200 pessoas no dia 1º de janeiro de 2025, sendo montado em dois locais distintos:

- 9h: - Teatro Municipal de Ouro Fino - Rua Geraldo Pinto Ribeiro 55;
- 11h: - Salão Nobre da Prefeitura de Ouro Fino – Avenida Cyro Gonçalves 173.

A Prefeitura de Ouro Fino - MG reserva-se o direito de não receber o serviço em desacordo com as especificações descritas em anexo, podendo cancelar o processo e aplicar os dispostos da lei.

8. DO PAGAMENTO

O pagamento decorrente da concretização do objeto deste Termo de Referência será efetuado pela Tesouraria da Prefeitura de Ouro Fino, por processo legal, mediante apresentação da Nota Fiscal. O prazo para pagamento será até o 10º (decimo) dia útil após a entrega da respectiva nota fiscal, na Tesouraria da Prefeitura de Ouro Fino, após a devida comprovação do fornecimento nas condições exigidas e apresentação dos documentos fiscais devidos.

As Notas Fiscais deverão ser emitidas pela Contratada, se a Contratada for a matriz as Notas Fiscais deverão ser emitidas pela matriz, se for a filial as Notas Fiscais deverão ser emitidas pela filial, sob pena de devolução das Notas Fiscais e o não pagamento das mesmas.

Caso haja quaisquer problemas na emissão da(s) nota(s), a(s) mesma(s) deverá (ao) ser trocada(s) e o prazo para pagamento só passa a contar a partir da data de sua correta reapresentação.

O pagamento somente se dará após entregues todos os itens/serviços e na quantidade especificada em cada ordem de fornecimento/serviço.

No caso de aplicação de alguma multa o pagamento ficará sobrestado até a integral quitação da mesma. A contratante poderá se assim entender, descontar o valor de multas porventura aplicadas, em quaisquer pagamentos que realizar à EMPRESA CONTRATADA.

09 DA JUSTIFICATIVA DE PREÇOS E DA RAZÃO DA ESCOLHA DO FORNECEDOR

Nos termos do disposto no art. 72 da Lei nº 14.133/2024, os processos de contratação direta devem ser instruídos entre outros documentos, com a estimativa de despesa, razão da escolha do contratado e justificativa de preço.

Parâmetros adotados para elaboração do valor estimado (art. 23):

(X) Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

() Contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

() Utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

(x) Pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital. **Justificativa da Escolha dos Fornecedores:** A escolha para a coleta de preços com os fornecedores selecionados se deu por meio de pesquisas de empresas que atendem este tipo de objeto na cidade de Ouro Fino.

10. **PLANILHA ESTIMADA DE CUSTOS – VALORES MÁXIMOS ACEITÁVEIS**

Abaixo, encontra-se o relatório de preço médio unitário e total estimado para o presente certame, obtido através de pesquisa de preços, que importa o montante de **R\$13.150,00 (treze mil, cento e cinquenta reais)**

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QNT	VALOR
1.	Contratação de empresa que presta serviços especializados de buffet – 200 pessoas em cada evento Composição do Objeto: - 2 mesas grandes para montagem dos buffets; - 2 toalhas de pano para as mesas grandes; - Copos e taças de vidro; - Xícaras, pires e pratos de porcelana; - Talheres de aço inoxidável; - Guardanapos descartáveis de folha dupla; - Mexedor para café descartável - 4 arranjos de flores para decoração das mesas do buffet (dois arranjos por mesa); - 2 profissionais para cada evento (garçons, copeiros ou profissionais treinados). Teatro Municipal – 9h - pães de queijo - mini croissants - sequilhos - bolos (chocolate, laranja, cenoura e limão) - tortas - lanche de metro - café amargo - suco (laranja e uva)	Serviço	1	R\$ 13.150,00



MUNICÍPIO DE OURO FINO - MG
SEDE I - Av. Cyro Gonçalves, 173 - Fone/Fax: (035) 3441-9401
CEP 37570-000 – CNPJ nº 18.671.271/0001-34

	- água (copo 200 ml) - açúcar e adoçante (sache) Salão Nobre – 11h - salgados (mini esfirra assada (carne), mini coxinha de frango, mini croissant, mini empadinhas, barquete salgada, folhado de abacaxi) - bolo salgado - bem amigo embrulhado - suco (laranja e uva) - refrigerante (Coca – Cola e Guaraná) - água (natural e com gás)			
--	--	--	--	--

Ouro Fino, 12 de dezembro de 2024.

Maísa Gonçalves de Almeida
Diretora de Governo, Administração e Finanças