

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇO DE BUFFET EVENTO DIA DOS PAIS

1. OBJETO:

Aquisição de serviço de buffet em comemoração ao Dia dos Pais - Prodam, a ser realizado em 11 de agosto de 2023 na sede da empresa situado à Rua Líbero Badaró, 425, - Bairro Centro - São Paulo/SP.

2. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICAS:

Atendimento de coquetel para 200 convidados, contendo:

- mini lanches sabores variados
- mini pizzas (sabores carne, queijo, calabresa, frango)
- mini pastel (sabores carne, queijo, calabresa, frango)
- mini hamburger
- mini hotdog
- mini coxinhas
- mini bolinhas de queijo
- mini empadinha de palmito
- mini churros
- mini sonhos (doce de leite, goiabada)
- mini trufas (sabores morango, maracujá, limão)
- carolinas de doce de leite
- garrafas de coca-cola de 2 litros
- garrafas de coca-cola zero de 2 litros
- garrafas de guaraná de 2 litros
- caixas de suco de 1 litro sabor laranja/uva
- copos de água mineral de 200ml sem gás
- guardanapo
- descartáveis

O buffet deverá ter a opção de suporte de pelo menos 02 profissionais responsáveis por todo o ciclo do evento, desde a preparação previa dos alimentos, organização e limpeza da mesa, servir os convidados, reposição das mesas e limpeza do local do evento. O buffet deverá dispor de equipamentos para aquecer os salgados no horário do evento.

Especificações da voltagem do local onde será utilizado o equipamento: o local possui tomadas 220v e o equipamento que será utilizado pelo fornecedor deverá ter tomada de 10Amperes.

3. QUANTIDADE E HORÁRIO :

Serviço para 200 pessoas durante 2h horas iniciando o serviço às 16h.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA:

- 4.1 A prestação de serviços deverá ocorrer e os produtos deverão serem entregues conforme item 1 do termo de referência na Rua Líbero Badaró, 425, - Bairro Centro - São Paulo/SP - CEP 01009-905, São Paulo – SP, no dia 11 de agosto com antecedência necessária para evento que se iniciará às 16h conforme quantidades especificadas no item 2 termo de referência.
- 4.2 Ocorrerá por conta da CONTRATADA qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.
- 4.3 Envio prévio de até 2 dias de antecedência de lista contendo dados dos profissionais que estarão presentes para a realização do evento, contendo nome completo e RG, bem como lista de itens a serem trazidos para os endereços eletrônicos Gfl@prodam.sp.gov.br; treinamento@prodam.sp.gov.br
- 4.4 Os materiais que apresentarem desconformidade com as exigências requisitadas, não serão recebidos, devendo ser retirados pela CONTRATADA, sem ônus.
- 4.5 Produzir, embalar, acondicionar e transportar os alimentos obedecendo as normas legais, dentro dos rigorosos padrões de higiene.
- 4.6 É responsabilidade da empresa CONTRATADA trazer os alimentos previamente prontos,
- 4.7 Servir os alimentos em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, responsabilizando-se pela qualidade deles, restando certo de que a Prodam-SP não disponibilizará ao fornecedor, fritadeira, forno, fogão, freezer, geladeira e quaisquer outros possíveis equipamentos, não cabendo, dessa forma nenhuma responsabilidade da guarda daqueles porventura utilizados na prestação do serviço. Sendo assim, é responsabilidade da Contratada trazer os alimentos previamente prontos.
 - 4.7.1 Serão entendidas como perfeitas condições de consumo os alimentos servidos dentro das características de aquecimento (pratos quentes, etc.) ou refrigeração (pratos frios, sucos, etc.) adequadas.
 - 4.7.2 Custear o fornecimento incluindo preparação, acondicionamento, embalagens, descartáveis, transporte e conferência da entrega junto com o representante da Prodam-SP.
 - 4.7.3 Fornecer toda a estrutura necessária para execução dos serviços, tais como: toalhas, micro-ondas, copos, descartáveis (copos, talheres, guardanapo, mexedores de bebidas, entre outros), material de copa e cozinha, jarras, tinas de gelo ou isopores, gelo, dentre outros.
 - 4.7.4 Em caso de utilização de utensílios como forno, microondas, ou qualquer outro que venha utilizar de energia, deverá ser informado na proposta comercial, para que a Prodam possa validar a utilização. A Contratada somente poderá ingressar com os utensílios previamente autorizados pela Prodam-SP.
- 4.8 O local estará disponível para montagem e arrumação das mesas a partir das 15h, 1h antes do início do evento, conforme descrito no item 3 deste termo.
- 4.9 Manter as mesas impecavelmente dispostas com toalhas passadas e com todo o material limpo.
- 4.10 Identificar os alimentos, sabores e recheios com placa de identificação, posicionado à frente de cada item na mesa.

- 4.11 Deixar o local do evento limpo durante toda a montagem, durante o evento e após o evento, recolhendo o lixo em sacos próprios, retirar os utensílios em geral, inclusive toalhas, em seguida ao término do evento.
- 4.12 Disponibilizar, durante a realização dos serviços, um responsável para acompanhar, orientar, facilitar o acesso dos empregados da Contratada aos locais da prestação de serviços e atuar no caso de qualquer intercorrência que possa prejudicar a qualidade do serviço prestado.
- 4.13 Garantir que todos os trabalhadores designados para prestação dos serviços objeto do presente termo de referência, tenham a qualificação técnica e os conhecimentos necessários para boa execução dos serviços.
- 4.14 Garantir a adequada vestimenta dos trabalhadores, utilizando uniforme e itens de higiene, tais como touca, luva entre outros.
- 4.15 Responder por quaisquer danos ou prejuízos causados por seus agentes, empregados, prepostos ou encarregados, direta ou indiretamente à Prodam-SP, aos seus colaboradores, ao seu patrimônio ou a terceiros, produzidos em decorrência da prestação dos serviços ou da omissão em executá-los, seja dolosa ou culposamente, procedendo de imediato aos reparos e/ou indenizações cabíveis, resguardando-se, à Prodam-SP, o direito de regresso na hipótese de ser compelida a responder por tais danos.
- 4.16 A empresa contratada devesse visitar as instalações da Contratante 4 dias antes da realização do evento, para tomar total conhecimento do espaço e condições para realização.

5 A PREPARAÇÃO E TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

- 5.1 Os alimentos utilizados deverão ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se sempre os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais;
- 5.2 Todos os itens servidos deverão ser de primeira linha ou qualidade;
- 5.3 A Contratada deverá manter amostra dos alimentos e/ou preparações servidas durante os eventos, por 96 (noventa e seis) horas, conforme Portaria Municipal nº 2619/2011 da Secretaria Municipal da Saúde;
- 5.4 Os alimentos deverão ser transportados em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade dos mesmos quanto às características físico-químico-biológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente, em especial a Portaria do Centro de Vigilância Sanitária CVS-5 de 09/04/2012 e Portaria Municipal nº 2619 de 06/12/2011.
- 5.5 Os alimentos deverão ser previamente preparados, utilizando o espaço da Prodam apenas para aquecimento e organização dos mesmos.
- 5.6 As despesas decorrentes do transporte correrão por conta da empresa contratada, bem como encargos trabalhistas, previdenciários e sociais de seus colaboradores.

6 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 6.1 A Nota fiscal deverá ser emitida e entregue à CONTRATANTE, no momento da prestação de serviços, que ocorrerá na Rua Líbero Badaró, 425, - Bairro Centro - São Paulo/SP - CEP 01009-905, São Paulo – SP
- 6.2 Após o recebimento da Nota Fiscal, a CONTRATANTE disporá de até 05 (cinco) dias úteis para emissão do Termo de Aceite, aprovando o pagamento dos produtos recebidos.

6.3 O pagamento será realizado por intermédio de crédito em conta corrente ou por outra modalidade que possa a vir a ser determinada pela Gerência Financeira (GFI), em 25 (vinte e cinco) dias corridos a contar da data de emissão do Termo de Aceite.

6.4 Em caso de atraso de pagamento dos valores devidos à CONTRATADA, mediante requerimento formalizado por esta, incidirão juros moratórios calculados utilizando-se o índice oficial de remuneração básica da caderneta de poupança e de juros simples no mesmo percentual de juros incidentes sobre a caderneta de poupança, para fins de compensação da mora (TR + 0,5% “pro-rata tempore”), observando-se para tanto, o período correspondente à data.

Lucia Cristina Freire de Almeida
Gerência de Gestão e Desenvolvimento de Pessoas