



CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA DO ESTADO DO CEARÁ

TERMO DE REFERÊNCIA (TR)

Fortaleza, 03 de outubro de 2024

CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET

1. Introdução

Este Termo de Referência tem como objetivo orientar a contratação de uma empresa de Buffet para evento do dia do Médico, de acordo com a Lei 14133/2021 que estabelece normas gerais de licitação e contratação de serviços na administração pública.

O referido evento está agendado para ocorrer no dia 18 de outubro de 2024, no CREMEC, às 19 horas.

O valor estimado para contratação deste serviço é de R\$ 27.401,00 (vinte e sete mil quatrocentos e um reais).

2. Justificativa

O evento do Dia do Médico é um evento ANUAL do CREMEC sendo uma oportunidade para reconhecer e premiar médicos que se destacaram em suas carreiras, proporcionando uma experiência memorável e digna dos homenageados. A oferta de um coquetel também é uma forma de acolhimento e valorização dos participantes, além de possibilitar momentos de interação e oferecer um ambiente acolhedor e agradável a todos os presentes.

3. Especificações do serviço

3.1 Fornecimento de um coquetel para 220 pessoas, com serviço volante, com duração aproximada de 120 minutos, servido no horário entre 20:30h e 22h sendo:

3.2 Composição mínima do coquetel:

Composição	Unidade	Quantidade
Salgados finos volantes com, no mínimo, seis variedades de sabores (queijo do reino com geleia de pimenta, quiche de carne do sol, barquete de bacalhau, gorgonzola com geleia de damasco, cone de carpaccio, pastel de carne salpicado com queijo parmesão, empada de camarão, brusqueta de queijo brie com damasco, canapé de ervas finas quente com nozes, Mini crostini de brie com rucula, Folheado com queijo da terra e mel de engenho) .	unidade por pessoa	15 (c
Loucinhas volantes (mini porções, tipo menu degustação) com, no mínimo, três variedades de sabores (escondidinho de carne de sol, risoto de filet bovino, salada de quinoa, Filet em iscas ao molho roti com funghi, capelleti de picanha, Brulle de quijo com geleia de tomate, Risoto de abóbora com gorgonzola, Risoto de limão siciliano)	unidade por pessoa	03

Mini sobremesas volantes com, no mínimo, três variedades de sabores (mousse de limão com chantilly, mini brownie de brigadeiro, shot de cocada na tacinha, trouxinha de massafiló com banana, mini crumble de maçã, tortinhas de limão, uva, roimeu e julieta) .	unidade por pessoa	03
Refrigerantes normal e zero.	mL por pessoa	400 (qu
Suco de frutas, no mínimo, duas variedades de sabores (abacaxi com hortelã, maracujá com gengibre, Melancia com gengibre; Melancia, limão e hortelã; Melancia e morango; Melão com abacaxi; Melão com morango; Melão, limão e hortelã)	mL por pessoa	300 (tr
.		
Água mineral.	mL por pessoa	200 (d
Gelo em cubo/gelo escama		

3.3. A empresa contratada deverá disponibilizar todos os recursos humanos e materiais necessários para a realização do serviço, incluindo garçons, garçonetes, auxiliar de cozinha, cozinheiro(a), copeiro(a), motorista, copos, pratos, talheres, guardanapos, bandejas e demais utensílios, mesa banquete e toalha de mesa.

3.4. As bebidas deverão ser servidas geladas.

3.5. 4 A empresa contratada deverá responsabilizar-se pela montagem e desmontagem das mesas.

4. Classificação dos serviços

4.1 O serviço a ser contratado enquadra-se na classificação de serviços comuns, nos termos do Decreto Federal nº 10.024/2019;

4.2 É imperioso ressaltar também que a prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da contratada e o CREMEC, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

4.3 O CREMEC permanece exigindo o cumprimento rigoroso de todas as recomendações e protocolos da Vigilância Sanitária e as opções para o serviço de alimentação preveem a necessidade de cuidados extras. A maneira de servir os alimentos deve contemplar materiais descartáveis, sanitização constante e uso de acessórios ou vestimentas especiais pela equipe de preparação e serviço, além de um cuidado constante no manuseio de equipamentos e alimentos;

4.4 A montagem e a desmontagem de toda infraestrutura necessária para o serviço deste item, incluindo o serviço de transporte das estruturas e equipamentos serão de responsabilidade da Contratada;

4.5 Quando autorizada a utilização de descartáveis, estes deverão ser de alta qualidade.

5. Metodologia de Gestão do Contrato e Critérios de Medição

5.1. A gestão do contrato ficará a cargo da Servidora FÁTIMA MARIA SAMPAIO DE BARROS designada especialmente para este fim, pelo CREMEC, que coordenará as atividades inerentes à Gestão e Fiscalização de contrato a ser efetivado.

5.2. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual são o conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para o serviço contratado.

5.3. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

5.4. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência.

5.5. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento deste TR.

6. Termo de Recebimento

6.1 Mediante termo, os serviços serão recebidos, pela servidora responsável (FÁTIMA MARIA SAMPAIO DE BARROS) designada pelo CREMEC para acompanhamento e fiscalização;

6.2. A avaliação da qualidade e a aceitação dos serviços objeto deste Termo de Referência, serão realizadas após a constatação, por parte da fiscalização do contrato, do cumprimento de todas as obrigações contratuais por parte da contratada.

7. Condições de pagamento

7.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, devendo o referido documento, neste prazo, se atestado pelo Fiscal do Contrato e encaminhado ao Setor Financeiro para pagamento;

7.2. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal.

8. Obrigações da Contratante

8.1 Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa desempenhar seus serviços conforme normas pertinentes;

8.2. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de servidor indicado pela Administração;

8.3. Efetuar o pagamento na forma e nos prazos convencionados no Termo de Referência;

8.4. Aplicar as sanções regulamentares e contratuais, se necessário;

8.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;

8.6. Comunicar à Contratada as eventuais irregularidades observadas na execução dos serviços para adoção das providências saneadoras;

8.7. Não consentir que terceiros executem os serviços contratados;

8.8. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela Contratada.

9. Obrigações da Contratada

9.1 Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à Contratante, que deverá responder pela fiel execução do contrato;

9.2. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências do fiscal do contrato, inerentes à execução do objeto contratual;

9.3. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Contratante, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo prontamente às reclamações formuladas;

9.4. Tomar todas as providências necessárias à fiel execução dos serviços objeto do Contrato;

9.5. Fornecer à sua equipe técnica todos os materiais necessários para a prestação dos serviços;

9.6 Responder por quaisquer acidentes de que possam sofrer os seus empregados, quando em serviço nas dependências da CONTRATANTE.

10. Critérios de seleção

10.1. A empresa deverá apresentar proposta técnica e financeira detalhada, incluindo a composição do coquetel, a quantidade e qualidade dos produtos oferecidos, bem como os valores e condições de pagamento.

10.2 Será dada preferência a empresas que comprovem experiência prévia em fornecimento de serviços de coquetel para eventos de Educação Médica Continuada ou similares.

11. Garantia

A empresa contratada deverá oferecer garantia de qualidade dos produtos e serviços oferecidos, bem como comprometer-se a substituir imediatamente qualquer produto que não esteja em conformidade com as especificações deste termo de referência.

12. Disposições finais

Este termo de referência é parte integrante do processo de contratação e poderá ser utilizado como base para a elaboração do contrato entre as partes. Qualquer divergência ou omissão deverá ser tratada diretamente com a área responsável pelo processo de contratação.



Documento assinado eletronicamente por **Patrícia Maria de Castro Teixeira, Assessora da Presidência**, em 03/10/2024, às 15:13, com fundamento no art. 5º da [RESOLUÇÃO CFM nº2.308/2022, de 28 de março de 2022](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.cfm.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **1608335** e o código CRC **0252AB9E**.



Av. Antônio Sales, 485 - Bairro Joaquim Távora |
CEP 60135-101 | Fortaleza/CE - <https://cremec.org.br/>

Referência: Processo SEI nº 24.6.000008194-9 | data de inclusão: 03/10/2024