



CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DE CAMPINAS S.A.

CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DE CAMPINAS S.A

Rodovia Dom Pedro I - Bairro Barão Geral - CEP 13082-902 - Campinas - SP

Km 140,5 Pista Norte

CEASA-PRESIDÊNCIA/CEASA-A/CEASA-A-AL/CEASA-A-AL-ALC/CEASA-A-AL-ALCD

TERMO DE REFERÊNCIA

Campinas, 23 de março de 2023.

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada em prestação de **serviços de Buffet**, abrangendo as etapas de produção e distribuição de refeições, com disponibilização de mão de obra especializada, materiais, utensílios e equipamentos necessários para a execução das atividades, destinadas ao evento de Aniversário de 48 anos da CEASA Campinas.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 A presente contratação se faz necessária, porque a CEASA não tem a infraestrutura necessária para a confecção, mão de obra e utensílios suficientes para um evento dessa magnitude, com público estimado entre 700 a 1.000 pessoas.

3. DA VIGÊNCIA:

3.1. A vigência do presente instrumento será de 30 (trinta) dias.

4. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

4.1. O evento ocorrerá no dia 28 de março de 2023, na Plataforma Logística 2 tendo seu início às 10h00 e previsão de término às 13h00;

4.2. O serviço de buffet deverá ficar disponível para consumo das 11h00 às 13h00;

4.3. A empresa CONTRATADA deverá chegar à CEASA Campinas às 08h00 para organização e instalação de forma a não haver atrasos que comprometam o evento.

5. DA DESCRIÇÃO DOS ITENS:

5.1.(Item 1) Mini sanduíches de presunto e queijo (com peso aproximado de 50g cada, por se tratar de um produto artesanal, pode ocorrer variação de peso).

5.2. (Item 2) Mini pães de queijo mini pão de queijo pesando aproximadamente 30g cada;

5.3. (Item 3) Mini salgados assados:

Compreende-se cento a quantidade de 100(cem)

Compreende-se por mini salgado assados, o tamanho utilizado em festas/ eventos, com peso de aproximadamente 20g cada podendo variar para mais ou para menos, dependendo da massa /recheio utilizado.

5.4. (Item 4) Café, café quente, preto com e sem açúcar, em garrafas térmicas para não perder a temperatura.

5.5. (Item 5) Suco de frutas “In natura”: Compreende-se por suco “in natura” aquele extraído da fruta, e sendo utilizado em sua totalidade para a produção do suco. Para o presente, solicita-se suco de laranja fresco, puro, sem adição de água, gelo e açúcar, e coado. Disponibilizar açúcar, adoçante em sachê e mexedor descartável.

5.6. (Item 6) Suco de frutas “In natura”: Compreende-se por suco “in natura” aquele extraído da fruta, e sendo utilizado em sua totalidade para a produção do suco. Para o presente, solicita-se suco de melancia fresco, puro, sem adição de água, gelo e açúcar, e coado. Disponibilizar açúcar, adoçante em sachê e mexedor descartável.

<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Unid.</i>	<i>Quant.</i>	<i>Quant. Final</i>
01	Mini sanduíches	Cento	7	700 unid.
02	Mini pão de queijo	Kg	7	
03	Mini salgados assados	Cento	21	2.100 unid.
04	Café	LT	35	35lt
05	Suco de frutas “In natura” laranja	LT	105	105lt
06	Suco de frutas “In natura” melancia	LT	105	105lt

6. Itens/utensílios necessários

Será montado em um local específico do evento uma parte de comes e bebes com três mesas grandes medindo em formato de U para facilitar a logística de reposição da comida e bebida.

<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Unid.</i>	<i>Observações</i>
01	Toalhas de mesa na cor Preta, tecido 97% algodão, 3% poliéster	Unid.	Suficientes para cinco mesas grandes montadas em formato de U medindo {(3medem) 4,00m X50cm} e {(2medem) 2,20 X 70cm}
02	Jarras de suco de cristal com dispenser, capacidade 5lts cada;	06 unid.	
03	Garçons ou profissionais uniformizados para fazer a reposição das mesas	03 unid.	Deverão fazer a reposição/organização das mesas, para que não fique grandes espaços vagos (buracos) nas mesas durante a realização do evento.
04	Descartáveis	Para 700 pessoas	Incluindo pratos, copos de café, copos de suco, mexedores, guardanapos etc...
05	Sachê de açúcar	1.500 sachês	
06	Sachê de adoçante	1.500 sachês	

Obs: após o evento os itens que sobrarem, alimentos, material descartável, saches etc..., ficará à disposição da contratante.

7. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

7.1. Na execução do objeto do presente contrato, obriga-se a Contratada a envidar todo o empenho e dedicação necessária ao fiel cumprimento dos serviços que lhe são confiados.

7.2. A Contratada compromete-se a empregar seus recursos disponíveis para fornecer os produtos contratados, atendendo as especificações da legislação vigente ou normas técnicas utilizadas. A Contratada será responsável pela execução do presente contrato nos termos da Lei Federal nº13.303/2.016 e suas posteriores alterações.

7.3. A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, as obrigações assumidas, relativas à habilitação e qualificação exigidas no procedimento contratual, obrigando-se, também, a declarar, sob as penalidades cabíveis, a superveniência de processo de falência, de fato impeditivo da habilitação, e de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

7.4. A Contratada não poderá transferir direitos e/ou obrigações, no todo ou em parte decorrentes da contratação.

7.5. A Contratada é a única responsável, em qualquer caso, por dano ou prejuízo que possa causar a terceiros, em decorrência do fornecimento do produto, objeto do presente processo, sem ensejar qualquer responsabilidade ou ônus para a Ceasa/Campinas pelo ressarcimento ou indenizações devidas.

7.6. É vedado à Contratada, sem prévia e expressa autorização da Ceasa/Campinas, prestar informações a terceiros sobre a natureza ou o andamento do presente, ou divulgá-lo através da imprensa escrita ou falada, ou ainda, por qualquer outro meio de comunicação. No ato da autorização da divulgação ou reprodução de matéria, a Ceasa/Campinas estabelecerá sua forma e conteúdo.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. A Contratante obriga-se a providenciar livre acesso aos funcionários da Contratada para desenvolvimento dos serviços. A Contratante obriga-se a fornecer à Contratada todos os dados e documentos que está entenda necessário à realização e desenvolvimento dos serviços, objetos da presente proposta.

9. DO PEDIDO:

9.1. O pedido será encaminhado via e-mail da Equipe da Coordenadoria Administrativa ou pela Equipe de Licitações e Compras, contendo os itens, quantidades, e data de atendimento.

9.2. O atendimento acontecerá nas dependências da CEASA-Campinas localizada à na Rod. D. Pedro I, km 140,5 – Pista Norte – Campinas – SP, Prédio da Administração.

9.3. Após o envio do pedido por e-mail, a CONTRATADA terá o prazo de 2 (dois) dias úteis para atendimento.

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1. A Contratada deverá emitir nota fiscal para:

Centrais de Abastecimentos de Campinas S.A. - CNPJ: 44.608.776/0001-64

Endereço: Rod. Dom Pedro I - km 140,5 - SP 065 - Pista Norte - Barão Geraldo - Campinas/SP - CEP: 13.082-902

E deverá encaminhar via e-mail para o mesmo que lhe encaminhar o pedido, com cópia para nfe@ceasacampinas.com.br

A CEASA Campinas efetuará o pagamento à Contratada em **até 10 (dez) dias corridos**, após o fornecimento dos produtos/serviços.

Assina eletronicamente pela CONTRATADA:*André Guimarães Soffiati***Assinam eletronicamente pela CONTRATANTE - ÁREA TÉCNICA SOLICITANTE:***Valéria Marques Faria**Rivânia Irene da Silva*

Documento assinado eletronicamente por **André Guimarães Soffiati, Usuário Externo**, em 23/03/2023, às 16:48, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **RIVANIA IRENE DA SILVA, Assessor(a)**, em 24/03/2023, às 14:10, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **VALERIA MARQUES FARIA, Chefe de Setor**, em 24/03/2023, às 16:12, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.campinas.sp.gov.br/verifica> informando o código verificador **7721939** e o código CRC **75626F09**.