

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

Contratação de serviços de buffet para atendimento de estande na 27ª edição da Feira Intermodal South America.

### 2. QUANTIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

#### 2.1. Menu

O menu listado abaixo deve atender um público diário de 250 (duzentos e cinquenta) visitantes no estande, totalizando 750 (setecentos e cinquenta) pessoas nos três dias da 27ª Feira Intermodal South America.

#### **ITENS QUE DEVEM SER SERVIDOS DURANTE TODO O PERÍODO DA FEIRA (FULLTIME), COM REPOSIÇÃO CONFORME A NECESSIDADE:**

##### **Estação de café**

- 01 (um) tipo de café expresso;
- 01 (um) tipo de biscoito no estilo amanteigados;
- 01 (um) tipo de sachê de açúcar;
- 01 (um) tipo de sachê de adoçante.

##### **Bebidas Frias**

- Água Mineral com/sem gás;
- 1 (um) tipo de água mineral aromatizada (um sabor por dia);
- 2 (dois) tipos de suco natural por dia (laranja, abacaxi, maçã ou uva);
- 2 (dois) tipos de refrigerantes (cola e guaraná);

As bebidas frias não alcoólicas acompanham gelo.

##### **Petiscos**

Local: mesas do estande

- Recipientes com saquinhos de mix de amendoins (com três tipos. Ex.: salgado, polvilhado, picante, ervas).
- Recipientes com saquinhos de mix de frutas secas/sementes (com três tipos. Ex: castanhas, maçã, manga, uvas passas, damasco, nozes).

Local: balcões das estações de café

- 02 (duas) Lâminas de queijos e frios, com três tipos de queijos, dois tipos de frios e dois tipos de embutidos (Ex.: queijos – colonial, parmesão, mussarela, gorgonzola, provolone, ricota temperada, gouda; embutidos – salame, copa, lombo defumado, peito de peru; frios: ovo de codorna, azeitonas). A lâmina acompanha geléia de pimenta e mel.
- 02 (dois) patês por dia de queijos e/ou hortaliças (Ex.: berinjela, tomate seco, azeitonas), acompanhados de torradas (um tipo de patê para cada balcão).

**OS ITENS ABAIXO DEVEM SER SERVIDOS EM 6 (SEIS) INTERVALOS (HORÁRIOS DE CADA INTERVALO: 15H, 16H, 17H, 18H30, 19H30, 20H).**

Obs.: Estes horários podem ser alterados pela CONTRATANTE, desde que acordado com a CONTRATADA com, no mínimo, 1 (uma) hora de antecedência.

**Intervalo 1 – Mini sanduíches - 15h**

**Dia 28**

Pão integral com presunto, agrião e maçã verde

Baguete com queijo, refogado de berinjela e alface

**Dia 1**

Mini wraps de peito de peru com pasta de tomate seco e rúcula

Baguete com queijo, tomate e molho pesto

**Dia 2**

Mini wraps de presunto, queijo, tomate e alface

Baguete com pasta de gorgonzola

**Intervalo 2 – Mini salgados quentes - 16h**

**Dias 28, 1 e 2**

04 (quatro) opções de mini salgados quentes por dia com, pelo menos, uma opção sem carne (Ex.: pastelzinho folhado de palmito, bolinhas de queijo, risoles de camarão, bolinho carne, coxinha)

**Intervalo 3 – Petiscos servidos em pequenas porções individuais - 17h**

**Dia 28**

Dadinhos de tapioca com geleia de pimenta

**Dia 1**

Quibe de carne com molho de alho

**Dia 2**

Mini batata recheada com queijo cremoso e bacon

**Intervalo 4 – Comida quente servida em pequenas porções individuais – 18h30**

**Dia 28**

Ragu de carne de panela com polenta

**Dia 1**

Escondidinho com linguiça artesanal defumada

**Dia 2**

Arroz carreteiro

**Intervalo 5 – Doces - 19h30**

<p><b>Dia 28</b> Copinho de creme de queijo com geleia de frutas vermelhas</p> <p><b>Dia 1</b> Mini churros com doce de leite</p> <p><b>Dia 2</b> Mousse de limão com chocolate</p>
<p><b>Intervalo 6 – Petiscos - 20h</b></p> <p><b>Dia 28</b> Mini pizza de linguiça tipo calabresa Mini pizza marguerita</p> <p><b>Dia 1</b> Mini pizza de frango com requeijão Mini pizza de queijo</p> <p><b>Dia 2</b> Mini pizza de linguiça tipo calabresa Mini pizza marguerita</p>

## 2.2. Equipe de Apoio

<p><b>EQUIPE DE APOIO</b></p>
<p><b>03 (três) Copeiros(as)</b> Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Executar o preparo dos alimentos a serem servidos, observando as normas de higiene pessoal e de serviço.</li> <li>- Lavagem adequada das louças e dos utensílios de copa, antes e depois do uso.</li> <li>- Limpeza de piso e balcões da copa, e demais equipamentos utilizados no preparo do buffet, conservação da copa.</li> <li>- Todos os copeiros deverão estar trajados de preto.</li> </ul>
<p><b>01 (um) Auxiliar de limpeza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Executará os serviços de limpeza do estande durante todo o evento.</li> <li>- Deverá estar trajado(a) de preto.</li> </ul>
<p><b>06 (seis) Garçom/Garçonete</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O serviço deverá ser executado por profissional qualificado para realizar os serviços relativos à atividade de garçom (garçonete), devidamente uniformizado(a);</li> <li>- O uniforme deverá ser padronizado da seguinte forma: calça social, camisa de manga longa social e sapato social preto.</li> </ul>

### **01 (um) posto de segurança para período noturno**

- O serviço deverá ser executado por profissional habilitado e capacitado para a atividade de segurança;
- O uniforme deverá ser padronizado da seguinte forma: calça social, camisa de manga longa social e sapato social preto;
- O profissional deve estar disponível nos dias 28 de fevereiro, 1 e 2 de março, das 21h de cada dia, até as 9h do dia seguinte.

### **01 (um) posto de segurança para período matutino**

- O serviço deverá ser executado por profissional habilitado e capacitado para a atividade de segurança;
- O uniforme deverá ser padronizado da seguinte forma: calça social, camisa de manga longa social e sapato social preto;
- O profissional deve estar disponível nos dias 1 e 2 de março, das 9h às 13h de cada dia.
- Este serviço poderá ser executado pelo mesmo profissional de segurança do período noturno, caso haja disponibilidade.

## **2.3. Taxas e observações gerais**

1. Um representante da CONTRATADA deverá participar de reunião com a CONTRATANTE uma hora antes ao início do evento, para alinhamento dos detalhes do serviço;
2. Todos os itens do Buffet, com exceção de itens com disponibilidade durante todo o período de realização da feira (fulltime), deverão seguir os horários de apresentação pré-estabelecidos pela CONTRATANTE. Estes horários podem ser alterados pela CONTRATANTE, desde que acordado com a CONTRATADA com, no mínimo, 1 (uma) hora de antecedência;
3. Nenhum item do buffet poderá ser frito no local. Também é proibido o uso de liquidificador ou batedeira dentro do estande;
4. O serviço de buffet deve acompanhar todas as louças para servir os alimentos e bebidas, em material inox, cerâmica branca ou vidro, capaz de atender um público diário de 250 (duzentos e cinquenta) visitantes no estande. Devem constar entre os materiais de apoio: bandejas de alumínio; copos de vidro (300 ml) para águas, refrigerantes e sucos; xícaras com pires para cafezinho; guardanapos de papel; mexedores plástico para café; recipientes de vidro transparente para serem colocados nas mesas para servir os petiscos;
5. Os materiais básicos de apoio para a preparação e apresentação do buffet, bem como limpeza do estande, também devem ser fornecidos pela CONTRATADA, o que inclui itens obrigatórios, tais como esponja de pia, detergente de louça, panos para limpeza leve e pesada, vassoura, rodo,

balde, limpa vidros, limpa chão e sacos de lixo em quantidades suficientes para a perfeita execução do serviço;

6. Tanto os materiais para servir o buffet quanto os materiais de apoio deverão estar em perfeito estado, limpos, sem riscos, arranhões ou partes deterioradas, devendo o staff zelar para que as mesas estejam sempre limpas, sem acúmulo de água e lixos decorrentes de seu uso;

7. Todas as quebras, danos e perdas no material do buffet ocorridos durante o evento serão por conta da CONTRATADA;

8. Todos os custos e taxas para a execução deste Termo de Referência são de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive credenciais.

### **3. LOCAL DE ENTREGA/FORNECIMENTO DO OBJETO;**

Os serviços descritos acima serão prestados no São Paulo Expo, localizado à Rodovia dos Imigrantes, km 1,5 – São Paulo (SP) - CEP: 04.329-900, durante a 27ª Edição da Feira Intermodal South America, que ocorrerá nos dias 28 de fevereiro, 01 e 02 de março de 2023, no estande SCPAR, que inclui os Portos de São Francisco do Sul e Imbituba, nos espaços nº E115 e F116, entre as ruas E e F - Dimensões 10,00m X 20,00m – 200 m<sup>2</sup>.

### **4. DOCUMENTOS EXIGÍVEIS, CONFORME LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA;**

- Alvará de funcionamento;
- Alvará sanitário.

### **5. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA E DO CONTRATANTE: 5.1 Obrigações da contratada**

- a) cumprir fielmente com todas as obrigações do Termo de Referência/Projeto Básico;
- b) atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato;
- c) manter todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- d) assumir a responsabilidade pelos encargos sociais e outros, pertinentes ao fornecimento do(s) produto(s), bem como taxas, impostos, fretes e demais despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o(s) mesmo(s);
- e) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto do Contrato;
- f) responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos, físicos ou materiais, causados à Contratante ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- g) submeter-se à fiscalização por parte da Contratante;
- h) a contratada é responsável por obter e manter, durante todo o prazo de vigência do contrato, todas as autorizações, alvarás e licenças, seja de que natureza forem, porventura exigidas para a o cumprimento do objeto licitado;

i) não subcontratar, ceder ou transferir o objeto deste Edital;

### **5.2 Obrigações da contratante:**

- a) emitir Contrato do objeto licitado;
- b) comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a aquisição dos produtos;
- c) pagar à Contratada o preço ajustado, de acordo com a forma de pagamento estipulada no edital;
- d) rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues pela Contratada fora das especificações do edital;
- e) fiscalizar e acompanhar a execução do Contrato, segundo seu interesse, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, relatando irregularidades, quando for o caso;
- f) aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- g) prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;

## **6. DOS PRAZOS**

A vigência do Contrato será de dois meses, após assinatura do instrumento contratual.

Prazo de execução durante os dias 28 de fevereiro, 01 e 02 de março de 2023.

## **7. FORMA DE RECEBIMENTO E ACEITE DO OBJETO;**

Até 10 (dez) dias úteis após a realização da 27ª Feira Intermodal South America, será feita a verificação da conformidade dos serviços prestados às especificações do presente Termo de Referência. Em caso de aprovação do objeto executado, a fiscalização do contrato formalizará o Recebimento Definitivo por meio de e-mail e autorizará a emissão da Nota Fiscal.

### **7.1. Recebimento provisório e definitivo:**

- Recebimento provisório: ocorre no ato da entrega do objeto, no Setor que procederá à conferência de sua conformidade com as especificações do Edital. Caso não haja qualquer impropriedade explícita, será atestado esse recebimento;

- Recebimento definitivo: em até dez dias úteis após o recebimento provisório, mediante “atesto” na nota fiscal/fatura, após comprovada a adequação aos termos contratuais e desde que não se verifique defeitos ou imperfeições.

### **7.2. Execução**

O serviço deverá ser prestado durante a 27ª edição da Feira Intermodal South America, que ocorrerá nos dias 28 de fevereiro, 1 e 2 de março de 2023. Todo o Staff, com exceção do Posto de Segurança Noturno e Matutino, deve estar disponível no estande nos dias 28 de fevereiro, 1 e 2 de março de 2023, das 11h até às 21h. O Posto de Segurança Noturno deve estar disponível nos dias 28 de fevereiro, 1 e 2 de março, das 21h de cada dia, até as 9h do dia seguinte. O Posto de Segurança Matutino deve estar disponível nos dias 1 e 2 de março, das 9h às 13h de cada dia.

Todos os serviços contratados deverão ser executados nos prazos fixados neste Termo de Referência e obedecendo as normas estabelecidas pelo Manual do Expositor Intermodal 2023, o qual será fornecido à CONTRATADA logo após a assinatura do Contrato.

## **8. FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

A CONTRATADA só poderá emitir as Notas Fiscais e boletos após o recebimento do aceite definitivo do objeto executado, emitido pelo fiscal do contrato por meio de e-mail. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias após o recebimento da Nota Fiscal e boleto correspondentes ao serviço entregue, verificado e aceito pela CONTRATANTE.

## **9. FONTE DE RECURSOS**

**As despesas decorrentes da presente contratação** após o fiscal do contrato atestar a conclusão e aceite dos serviços prestados, a contratada deve emitir duas faturas e/ou duas notas fiscais, uma para a SCPAR Porto de São Francisco do Sul (CNPJ: 29.307.982/0001-40) e outra para a SCPAR Porto de Imbituba (CNPJ: 17.315.067/0001-18), na proporção de 50% do valor do contrato para cada parte. Com a quitação dos dois portos, consideram-se os serviços contratados no referido contrato completamente quitados".

Maykon Roberto Hack  
**Assessor de Comunicação SCPAR PSFS**