

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviço comum de alimentação coletiva, compreendendo a preparação, fornecimento e serviço de almoço e café colonial destinados realização do evento “Almoço e Café Colonial de Confraternização dos Agricultores Itajaienses”, a ocorrer em 19 de julho de 2026, no Parque Municipal do Agricultor Gilmar Graf, em Itajaí/SC.

1.1. Tipo de objeto

- () Aquisição de Bens
- (X) Serviço Comum
- () Serviço de Engenharia comum
- () Serviço de Engenharia especial
- () Obra de engenharia comum
- () Obra de engenharia especial

1.2. Especificações e quantidades

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTE	V. TOTAL
1	Prestação integrada de serviço comum de alimentação coletiva, compreendendo a preparação, fornecimento e serviço de almoço e café colonial destinados realização do evento “Almoço e Café Colonial de Confraternização dos Agricultores Itajaienses”, a ocorrer em 19 de julho de 2026, no Parque Municipal do Agricultor Gilmar Graf, em Itajaí/SC	serviço	01	R\$ 116.270,00

1.2.1 A presente contratação tem como objeto principal e predominante o serviço de alimentação coletiva. Admite-se, todavia, de forma estritamente acessória e instrumental, o fornecimento de materiais operacionais indispensáveis à execução do evento, tais como os materiais necessários ao controle de acesso, e demais itens de apoio à organização e identificação institucional (vestuário padronizado simples).

1.2.2. As quantidades foram estimadas com base na média histórica de público do evento em eventos anteriores, na programação oficial da 40ª Festa Nacional do Colono e nas necessidades operacionais da confraternização, fruto de pesquisa de campo que indentificou as famílias agricultoras do interior de Itajaí que serão convidadas. Desta forma, adotou-se público estimado de 770 participantes para o almoço e o café colonial.

1.2.3 Desta forma deverão ser emitidos, aproximadamente 500 convites com envelopes correspondes ao núcleo de famílias a serem convidadas, lideranças e autoridades. Também as 1.000 pulseiras contemplarão a segmentação operacional do acesso com a identificação de grupos distintos de participantes.

1.2.4 Metodologia de formação do valor estimado

O menor preço global estimado é de R\$ 116.270,00 foi obtido com base em pesquisa de preços com fornecedores do setor, análise de contratações similares e planilha de composição de custos por grupos de serviços e fornecimentos, contemplando alimentação, apoio operacional, materiais gráficos de controle de acesso e itens acessórios institucionais. A metodologia adotada foi a média aritmética dos orçamentos válidos, conforme documentação anexa ao processo.

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

1.2.6 – Almoço

a) Fornecer todos os insumos, preparar e servir 770 (setecentos e setenta) almoços, incluindo o churrasco descrito na alínea “c”, bem como pratos de louça, talheres, copos e guardanapos, além da estrutura de mesas e cadeiras para 770 pessoas sentadas.

b) Disponibilizar estrutura móvel própria para preparar o churrasco grelhado e as saladas, bem como para servir as refeições em prato unitário ou em sistema buffet, a critério da Secretaria.

c) Quanto à gastronomia oferecida, o cardápio deverá conter, no mínimo, os seguintes itens:

- Porção individual de churrasco (filé duplo) em quantidade compatível com refeição completa de evento rural, adotando-se, para fins de planejamento, referência operacional aproximada equivalente a 600g por pessoa cru;
- Salada mista com, ao menos, quatro itens, tais como pepino, tomate, cebola, cenoura e similares;
- Maionese/salada de batata;
- Farofa de farinha de mandioca; e
- Pão francês.

d) O almoço deverá ser servido das 11h30 às 14h00.

e) A contratada deverá organizar a logística de preparo de forma que o churrasco esteja assado até o início do serviço.

1.2.7 – Café colonial

a) Fornecer todos os insumos, preparar e servir 770 (setecentas e setenta) unidades de café colonial, nos termos da alínea “h”.

b) Fornecer pratos e xícaras de louça, talheres, copos, guardanapos e a estrutura de apoio para preparo e serviço do café (toalhas, utensílios e correlatos), além da estrutura de mesas e cadeiras para 770 pessoas sentadas.

c) Quanto ao cardápio oferecido, deverá conter, no mínimo, os seguintes itens:

- Café;
- Leite integral;
- Leite sem lactose;
- Ao menos 03 (três) tipos de sucos naturais;
- Baguetes recheadas com 03 (três) tipos de recheio, contendo peito de peru, frango, atum ou presunto, queijo prato, tomate, maionese e alface;
- Pães caseiros (mínimo de 04 tipos);
- Schmier/doces (mel, melado, nata, doces de frutas caseiros e manteiga);
- Roscas de polvilho;
- Cucas – 03 (três) sabores/variedades, no mínimo;
- Bolos – 03 (três) sabores/variedades, no mínimo;
- Pastéis salgados – carne e frango;
- Pastéis doces – banana;
- 04 (quatro) tipos de bolos recheados, cobertos com glacê e/ou chantilly;
- Buffet de frios fatiados com 04 (quatro) tipos de queijos e 04 (quatro) tipos de embutidos.

- d) A contratada deverá organizar a logística de atendimento de forma a minimizar o tempo de espera, disponibilizando pontos de retirada e atendentes em número suficiente para agilizar o serviço.
- e) A contratada deverá disponibilizar pessoal para limpeza das mesas, devidamente uniformizado e capacitado.
- f) O café colonial deverá ser servido no mesmo espaço do almoço, no Parque do Agricultor, das 15h00 às 17h00.
- g) O material elétrico e hidráulico necessário às ligações, bem como o mobiliário de apoio, será de responsabilidade da contratada.
- h) A instalação dos equipamentos de cozinha (fogão, geladeiras e demais equipamentos necessários) será de responsabilidade da contratada.

1.2.8 Estrutura

São estimadas as seguintes necessidades da contratação:

- a) Utensílios completos para o preparo dos alimentos;
- b) Utensílios completos para servir os alimentos;
- c) Mesas e cadeiras necessárias para todos os convidados;
- c) Equipe necessária para a execução completa do objeto, desde o preparo até a última pessoa servida.

1.2.9 Materiais de apoio, controle de acesso e premiação

Os materiais de apoio, controle de acesso e vestuário previstos neste estudo vinculam-se ao controle de ingresso, à organização logística, à identidade visual institucional e ao reconhecimento dos agricultores participantes, práticas usuais em eventos rurais e agropecuários de confraternização.

Serão necessários, portanto, o fornecimento de:

1.2.9.1 500 (quinhentos) cartões-convite com seus respectivos envelopes e 1.000 (mil) pulseiras, sendo 500 (quinhentas) de uma cor, numeradas, e 500 (quinhentas) de outra cor, sem numeração.

1.2.9.2 Fornecer 200 (duzentos) chapéus confeccionados em juta, palha ou material equivalente e 200 (duzentas) camisetas em algodão ou material equivalente de padrão de mercado, alusivas à 40ª Festa Nacional do Colono, nos tamanhos P, M, G e GG, em quantitativos, cor e arte a serem definidos e aprovados previamente pela SEAGRU. Será admitida a inserção de logomarca de patrocinadores apenas nas mangas das camisetas e na lateral do chapéu, em tamanho proporcionalmente inferior à arte principal do evento, devendo as faces frontal e traseira ser reservadas à identidade visual da festa.

1.2.9.3 Os convites, pulseiras, chapéus e camisetas deverão ser entregues à Secretaria de Agricultura com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do evento. A arte dos convites e das camisetas deverá ser confeccionada pela contratada e submetida à aprovação prévia da SEAGRU.

1.2.10 Os convites, pulseiras, chapéus e camisetas possuem natureza acessória e instrumental ao evento, destinando-se ao controle de acesso, à organização logística, à identidade visual institucional e ao reconhecimento dos agricultores participantes, práticas usuais em eventos rurais e agropecuários de confraternização.

1.2.10.1 São condições obrigatórias que contenham publicidade privada, devendo possuir padrão simples de mercado, devendo ser entregues até 30 dias antes do evento, com a arte sujeita à aprovação da Administração.

1.2.11 Período de duração dos serviços:

O evento será realizado no dia 19 de julho de 2026 (domingo), a partir das 11h30, no salão principal do Parque Municipal do Agricultor Gilmar Graf. As estruturas e os equipamentos necessários ao serviço deverão estar integralmente montados e operacionais até as 9h do dia 19/07/2026, e a desmontagem deverá ocorrer até 20/07/2026, sem prejuízo da limpeza e da restituição do espaço em condições adequadas de uso.

1.3. Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.3.1. O objeto da contratação possui natureza de serviço comum, por se tratar de solução predominantemente padronizável e amplamente ofertada no mercado, com possibilidade de definição objetiva dos padrões de desempenho e qualidade quanto ao preparo, fornecimento e serviço de alimentação, bem como dos materiais acessórios instrumentais necessários ao atendimento do evento.

1.4. Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.4.1. O serviço é enquadrado como não contínuo e contratado por escopo.

1.5 Da aplicabilidade da Lei Municipal nº 7.785/2025

TRATAMENTO EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS

[NÃO]

SUBCONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

[NÃO], sem prejuízo da possibilidade de subcontratação parcial de parcelas acessórias, nos termos deste Termo de Referência.

A não adoção de tratamento exclusivo para ME/EPP decorre do valor global estimado e da modelagem integrada do objeto, que reúne obrigações funcionalmente interdependentes para um único evento, sem prejuízo da ampla participação de microempresas e empresas de pequeno porte em regime competitivo ordinário.

A subcontratação parcial somente será admitida para parcelas acessórias e instrumentais, como confecção de materiais gráficos e produção de vestuário institucional, vedada a transferência da responsabilidade principal pelo serviço de alimentação e pelo resultado global contratado.

1.6 Justificativa do não parcelamento

Nos termos do art. 18, §1º, VIII da Lei nº 14.133/2021, a contratação será realizada em item único, restrita ao serviço de alimentação, pelas seguintes razões técnicas:

1.6.1 Execução concentrada em único local e data;

1.6.2 Necessidade de coordenação simultânea;

1.6.3 Risco sanitário elevado em caso de múltiplos fornecedores;

1.6.4 Inviabilidade operacional de segregação de responsabilidades durante o evento.

1.6.5 Os itens acessórios possuem caráter instrumental e não comprometem a competitividade.

1.7 Estimativa de valor

1.7.1 Valor estimado: R\$ 116.270,00

1.7.2 Metodologia: utilização de 3 fontes de mercado, com análise de contratações similares e cálculo por média/mediana, com a exclusão de valores inexequíveis.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A confraternização do Dia do Colono integra a programação oficial do Município de Itajaí e demanda atendimento alimentar seguro e padronizado.

Tal política pública constitui ação de valorização do agricultor familiar e das comunidades rurais de Itajaí.

A Secretaria não dispõe de estrutura física para execução direta do objeto, equipe especializada e capacidade logística para executar o objeto deste certame, razão pela qual a contratação de empresa especializada se mostra necessária para garantir segurança alimentar, eficiência operacional e o cumprimento do cronograma oficial do evento.

Os materiais de controle de acesso e itens de vestuário previstos possuem natureza acessória e instrumental, destinando-se ao controle de acesso, à identificação visual e ao reconhecimento institucional dos agricultores participantes, sem descaracterizar a predominância do serviço de alimentação.

3. DOS PARÂMETROS DA LICITAÇÃO/CRITÉRIO DE JULGAMENTO

A contratação será realizada por pregão eletrônico.

O fornecedor será selecionado mediante o critério de julgamento pelo menor preço global, considerada a contratação em item único.

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. O critério de aceitabilidade de preços será o menor preço global estimado da contratação, observado, quando houver, o detalhamento dos preços unitários da planilha de formação de preços e o atendimento integral das especificações mínimas deste Termo de Referência.

4.1.1. A proposta deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários à execução integral do objeto, inclusive insumos, mão de obra, transporte, montagem, desmontagem, tributos, encargos e eventuais despesas acessórias.

4.1.2. O licitante deverá apresentar planilha de composição de custos e formação de preços com discriminação, no mínimo, dos grupos de custos relativos a: alimentação do almoço, alimentação do café colonial, materiais gráficos de controle de acesso, itens acessórios institucionais, mão de obra e logística operacional, para fins de análise de exequibilidade e compatibilidade com o valor estimado.

4.2. Serão exigidas amostras?

(X) não

4.3. Será exigida garantia de proposta?

(X) não

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Para fins de habilitação, em consonância com os arts. 62, 67 e 69 da Lei nº 14.133/2021, o licitante deverá apresentar, quando convocado, os documentos abaixo, sem prejuízo de outros previstos no Edital e em seus anexos.

5.2. Habilitação jurídica (art. 62, inciso I):

5.2.1 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, com as alterações pertinentes;

5.2.2 Registro comercial, quando se tratar de empresário individual;

5.2.3 Demais documentos exigíveis conforme a natureza jurídica do licitante.

5.3. Habilitação fiscal, social e trabalhista (art. 62, inciso III):

5.3.1 Prova de inscrição no CNPJ;

5.3.2 Regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;

5.3.3 Regularidade relativa ao FGTS;

5.3.4 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

5.3.5 Declaração de cumprimento do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

5.3.6 Documentação relativa ao tratamento favorecido, quando o licitante for ME/EPP/equiparado e pretender valer-se desse regime.

5.4. Qualificação técnica (art. 62, inciso II, e art. 67):

5.4.1 Atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços compatíveis com o objeto, especialmente fornecimento de alimentação coletiva, com descrição suficiente para aferição da pertinência e compatibilidade.

5.4.2 Serão aceitos um ou mais atestados que, isolada ou conjuntamente, demonstrem experiência em atendimento a evento com porte operacional equivalente, considerado compatível, para fins de quantitativo, o atendimento a público de no mínimo 50% do previsto nesta contratação;

5.5.3 Alvará/licença sanitária válida expedido pela Vigilância Sanitária competente, quando exigível para a atividade econômica desenvolvida pelo licitante;

5.5. Qualificação econômico-financeira (art. 62, inciso IV, e art. 69):

5.5.1 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, na forma da lei;

5.5.2 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial;

5.5.3 Demais exigências econômico-financeiras previstas no edital, desde que legalmente admitidas e justificadas.

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Prazo de entrega/execução: o objeto deverá ser executado no período necessário à preparação do evento, observando-se, em especial, que os convites, pulseiras, chapéus e camisetas deverão ser entregues com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do evento;

6.2 A montagem das estruturas e equipamentos deverá estar concluída até as 9h do dia 19/07/2026;

6.3 O almoço deverá ser servido das 11h30 às 14h00, o café colonial, das 15h00 às 17h00, com desmontagem até 20/07/2026.

6.4 Endereço do local de execução/entrega, identificação da Secretaria responsável e horário: Parque Municipal do Agricultor Gilmar Graf, Rua Mansueto Felizardo Vieira, nº 557, bairro Baía,

Itajaí/SC, sob acompanhamento da Secretaria Municipal de Agricultura e Expansão Urbana, nos horários definidos pela fiscalização.

6.5. Garantia contratual:

(X) não

6.6. Garantia do produto/serviço, manutenção e assistência técnica.

(X) sim:

6.6.1 Garantia de qualidade, adequação sanitária e conformidade dos alimentos e dos materiais fornecidos;

6.6.2 correção e substituição imediata, durante o evento, em caso de falha de serviço, insuficiência de equipe, ausência de utensílios ou item em desconformidade;

6.6.3 Responsabilidade integral pela adequada conservação e funcionamento dos equipamentos e mobiliários utilizados durante toda a execução;

6.6.4 Substituição, sem ônus, de convites, pulseiras, chapéus e camisetas que apresentem vício, defeito ou desconformidade com a arte e as especificações aprovadas

6.6.5 Os parâmetros acima constituem níveis mínimos de desempenho e serão aferidos pela fiscalização por meio de registros de ocorrência, relatórios de acompanhamento, verificação da entrega tempestiva dos materiais acessórios, observação da suficiência do atendimento, da reposição durante o serviço e do cumprimento do cronograma do evento.

7. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1. Obrigações da Contratada:

a) executar o objeto integralmente de acordo com as especificações deste Termo de Referência e da proposta vencedora;

b) fornecer todos os insumos, equipamentos, utensílios, mobiliários, materiais, mão de obra e logística necessários ao fiel cumprimento do objeto;

c) responsabilizar-se pela qualidade sanitária dos alimentos, pela segurança do preparo e do serviço e pelo cumprimento da legislação aplicável aos serviços de alimentação;

d) Garantir a reposição contínua dos alimentos a serem preparados e servidos;

e) manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas;

f) responder por danos causados à Administração, aos usuários ou a terceiros, decorrentes de culpa, dolo, negligência, imprudência ou imperícia na execução;

g) arcar com todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, securitários e demais ônus incidentes sobre a execução;

h) manter endereço eletrônico válido para comunicações oficiais e responder tempestivamente às solicitações da fiscalização;

i) substituir imediatamente, e sempre antes do início ou no curso do evento, qualquer item ou serviço rejeitado pela fiscalização por desconformidade, insuficiência ou má qualidade;

j) disponibilizar equipe suficiente, uniformizada e capacitada para preparo, atendimento, reposição, mantendo a limpeza e organização das mesas e do espaço de serviço;

k) manter os espaços físicos, mobiliários e equipamentos em perfeitas condições de uso durante todo o evento, com limpeza e organização permanentes;

- l) Fazer a destinação dos resíduos gerados e promover a destinação ambientalmente adequada, nos termos da legislação aplicável;
- m) cumprir os prazos e cronogramas definidos neste Termo de Referência, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

7.2. Obrigações da Contratante:

- a) prestar as informações e os esclarecimentos necessários à execução do objeto;
- b) aprovar, em tempo hábil, as artes dos convites, camisetas e chapéus;
- c) acompanhar e fiscalizar a execução contratual, registrando as ocorrências e determinando as correções necessárias;
- d) rejeitar, no todo ou em parte, os bens ou serviços executados em desacordo com as especificações;
- e) efetuar o pagamento na forma e no prazo contratados, após o regular recebimento do objeto;
- f) aplicar as sanções administrativas quando constatado descumprimento contratual;

8. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

8.1. A presente contratação será formalizada por:

(X) Contrato administrativo.

O contrato terá vigência de 180 (cento e oitenta) dias a partir de sua assinatura, prazo considerado suficiente e proporcional para abranger as etapas preparatórias, a entrega antecipada dos materiais acessórios, a execução do evento, a desmontagem, o recebimento definitivo, o pagamento e a solução de eventuais pendências administrativas, sem prejuízo da eficácia das garantias legais e responsabilidades posteriores previstas em lei.

8.2. Gestão e Fiscalização:

- Gestor do contrato: Flavia Cristina Faima Sehn;
- Fiscal de gestão do contrato: Claudio Roberto Schaeffer – Matrícula 2669501;
- Fiscal de execução do contrato: Ironi Vilton Meneghetti – Matrícula 2679201.

9. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. A medição e o pagamento observarão o recebimento do objeto por marcos de execução, considerando: (i) a entrega prévia dos convites, pulseiras, chapéus e camisetas; e (ii) a execução integral do almoço e do café colonial no dia do evento. O pagamento integral, contudo, ficará condicionado ao recebimento definitivo do objeto.

9.1.1. A medição considerará a conformidade dos materiais acessórios entregues antecipadamente, a execução do atendimento alimentar, a suficiência do serviço, a observância das condições sanitárias e a limpeza final do espaço.

9.2. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias contados do recebimento da nota fiscal devidamente atestada pela fiscalização competente, mediante ordem bancária em favor da contratada.

10. RECEBIMENTO

10.1. O objeto será recebido provisoriamente pelo fiscal competente, mediante verificação inicial da conformidade dos materiais acessórios entregues antecipadamente e da execução integral do evento.

10.2. Os itens ou serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações deste Termo de Referência e da proposta, devendo ser substituídos ou corrigidos pela contratada, sem ônus para a Administração, no prazo fixado pela fiscalização e, no caso de falhas verificadas no dia do evento, de forma imediata.

10.3. O recebimento definitivo ocorrerá em até 05 (cinco) dias úteis após a conclusão da execução, desde que verificado o cumprimento integral das obrigações contratuais, inclusive quanto à entrega prévia dos itens acessórios, à qualidade dos alimentos, ao atendimento do público e à limpeza final do espaço.

10.4. O fiscal de execução realizará o recebimento provisório mediante termo detalhado, e o fiscal de gestão adotará as providências administrativas necessárias ao recebimento definitivo.

11. REAJUSTE

11.1. Não se aplica reajuste ao presente contrato, em razão de sua vigência inferior a 12 (doze) meses.

12. REPACTUAÇÃO

12.1. Não se aplica repactuação ao presente objeto, por não se tratar de serviço contínuo com dedicação exclusiva de mão de obra.

13. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Aplicam-se às infrações as sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no edital e no contrato, observados o contraditório e a ampla defesa.

13. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133/2021).

A execução do objeto pode gerar resíduos orgânicos, embalagens e resíduos recicláveis decorrentes do preparo e do serviço de alimentação. Como medidas mitigadoras, deverão ser observadas o uso preferencial de utensílios reutilizáveis, a segregação dos resíduos, a destinação ambientalmente adequada, redução do desperdício, o consumo racional de água e energia, a limpeza completa do local.

15. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

15.1. O custo estimado total da contratação, correspondente ao valor máximo aceitável, é de R\$ 116.270,00 (cento e dezesseis mil, duzentos e setenta reais).

15.2. A formação do preço estimado foi realizada com base em planilha de composição de custos contendo a discriminação dos valores por grupos de serviço e fornecimento, notadamente: alimentação do almoço, alimentação do café colonial, materiais gráficos de controle de acesso e vestuário institucionais, mão de obra e apoio operacional.

15.3. A metodologia adotada consistiu na média aritmética dos orçamentos válidos obtidos junto a fornecedores do setor, complementada pela análise de contratações similares e consolidada na planilha orçamentária que integra o processo administrativo.

15.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, constará da planilha orçamentária e da pesquisa de preços do processo.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas correrão por conta da dotação orçamentária a ser indicada pela unidade gestora na fase de instrução final do processo.

16.2. Quando necessário, a indicação complementar da dotação poderá ser formalizada por apostilamento, na forma da legislação aplicável.

Itajaí/SC, 08 de abril de 2026.

ASSINATURAS:

Flavia Cristina Faita Sehn

Secretária Municipal de Agricultura e Expansão Urbana

Jorge Andriani

Responsável pela elaboração do TR