

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação (café da manhã, almoço e jantar) destinados aos colaboradores diretamente envolvidos na organização e execução da 40ª Festa Nacional do Colono, a ser realizada no Parque Municipal do Agricultor Gilmar Graf, no período de 23 a 26 de julho de 2026.

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	Valor médio unitário	Valor médio Total
1	Café da Manhã	Serviço	400	R\$ 21,33	R\$ 8.532,00
2	Almoço	Serviço	720	R\$ 45,33	R\$ 32.637,60
3	Jantar	Serviço	720	R\$ 45,33	R\$ 32.637,60
				Total	R\$ 73.807,20

1.2.1 Serão fornecimento de 400 Cafés da Manhã, 720 almoços e 720 Jantares, distribuídos a critério da Secretaria de Agricultura.

Refeição	Pessoas/Dia	Dias	Total
Café da Manhã	100	4	400
Almoço	180	4	720
Jantar	180	4	720
Total Estimado de Refeições			1840

1.2.2 Os serviços serão realizados durante os dias da Festa do Colono, no Parque Municipal do Agricultor Gilmar Graf;

1.2.3 O material elétrico e hidráulico necessário para a ligação deverá ser fornecido pelo vencedor, assim como o mobiliário;

1.2.4 É de responsabilidade da empresa vencedora, a fornecer e instalar os equipamentos para cozinha (fogão, geladeiras e demais equipamentos que julgar necessário).

1.2.5 Período de Execução: de 23 a 26/07/2026.

1.2.6 Todas as refeições serão servidas no formato buffet livre, com reposição contínua durante o período de atendimento.

1.2.7 Horários das refeições (Buffet Livre):

- a) O café da manhã deve ser servido das 6h30min às 8h;
- b) O Almoço das 11h30min às 13h30min;
- c) O Jantar das 19h às 21h.

1.2.8 A alimentação (Café da Manhã, almoço e Jantar) deverá ser no regime de “Buffet Livre”. O cardápio deverá conter os itens descritos abaixo:

Café da Manhã (Buffet Livre):

- Café e Leite;
- Pão Francês;
- Cuca ou Pão doce (massinha);
- Queijo, presunto, manteiga e geléias.

Almoço e Jantar (Buffet Livre):

- Arroz;
- Macarrão;
- Feijão;
- 03 Variedades de Carne;
- 03 Acompanhamentos (lasanha, legumes, aipim, polenta e/ou outros);
- 05 tipos de salada crua (alface, tomate, cenoura, rúcula, repolho e/ou outros);
- 01 Refrigerante (lata) ou 01 Água (garrafa plástica de 510 ml) por refeição;

1.2.9 A vencedora do certame deverá fornecer:

- a) Utensílios: Pratos de louça, talheres, copos e guardanapos;
- b) Estrutura para servir as refeições (louças, réchaud, travessas, conchas, colheres grandes etc);
- c) Gás para preparo da alimentação;
- d) Panelas;
- e) Mesa para Buffet;
- f) Toalhas para as mesas e para a mesa do buffet;
- g) Mesas e cadeiras ou bancos para acomodar em torno de 100 pessoas ao mesmo tempo;

- h) 1840 Tickets para acessar a área de alimentação, com a Logo da 40ª Festa do Colono, sendo referentes ao fornecimento de 400 Cafés da Manhã, 720 almoços e 720 Jantares;
- i) Os Tickets devem ser entregues à Secretaria de Agricultura, até o dia 16/07/2026, sendo sua distribuição sob a responsabilidade da Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana;
- j) Container reefer ou equipamento análogo para servir de câmara fria.

1.2.10 Os itens integrantes da cláusula anterior se justificam por constituírem meios materiais, operacionais e logísticos indispensáveis à adequada execução do serviço principal de alimentação, não se caracterizando como objetos autônomos ou independentes, mas como utilidades acessórias e instrumentais diretamente vinculadas ao preparo, conservação, distribuição, controle e fornecimento das refeições aos colaboradores da 40ª Festa Nacional do Colono.

1.2.10.1. Os utensílios, a estrutura de serviço, o gás, as panelas, as mesas de buffet, as toalhas e o mobiliário para acomodação dos usuários são inerentes ao próprio serviço de alimentação em regime de buffet livre, pois viabilizam materialmente o preparo, a manutenção da temperatura, a exposição, o porcionamento, a distribuição e o consumo das refeições em condições mínimas de higiene, segurança, organização e funcionalidade.

1.2.10.2. Os tickets de acesso à área de alimentação possuem natureza instrumental de controle operacional, destinando-se à identificação dos beneficiários, ao ordenamento do fluxo de atendimento, à conferência da quantidade de refeições efetivamente disponibilizadas e ao apoio à fiscalização contratual pela Administração, permitindo maior rastreabilidade da execução e reduzindo o risco de fornecimento indevido, duplicidade de atendimento ou divergência entre o quantitativo contratado e o efetivamente executado.

1.2.10.3. O contêiner reefer, ou equipamento análogo de câmara fria, constitui recurso técnico indispensável à conservação dos gêneros alimentícios perecíveis, à manutenção da cadeia de frio e ao atendimento das exigências sanitárias aplicáveis ao objeto, sobretudo em evento temporário, com preparo e fornecimento de refeições em escala intensiva e concentrada em curto período.

1.2.10.4. A reunião desses elementos em uma única contratação decorre da necessidade de execução integrada do serviço, uma vez que a cisão entre preparo de alimentos, disponibilização de utensílios, estrutura de distribuição, controle de acesso, mobiliário de apoio e conservação refrigerada geraria multiplicidade de contratos ou fornecedores para atividades materialmente interdependentes, com aumento do risco de descontinuidade, desencontro operacional, falhas de interface e dificuldade de imputação de responsabilidade.

1.2.10.5. A contratação unificada também se mostra mais eficiente para fins de fiscalização, pois concentra em um único contratado a responsabilidade pelo resultado final do serviço de alimentação, abrangendo não apenas o preparo das refeições, mas também toda a infraestrutura mínima necessária à sua regular execução, permitindo controle mais objetivo pela Administração quanto à suficiência dos insumos, à

organização do atendimento, à segurança sanitária, ao quantitativo efetivamente fornecido e ao cumprimento do cronograma estabelecido.

1.2.10.6. Assim, os itens previstos na cláusula 1.2.9 devem ser compreendidos como parcelas acessórias, instrumentais e inseparáveis do serviço principal, cuja inclusão no mesmo objeto atende à lógica de integridade da execução, à economicidade administrativa e à eficiência da fiscalização contratual

1.2.11 A Vencedora é responsável por todas as licenças e alvarás necessários para fornecimento de alimentos durante o evento;

1.3. Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.3.1. O objeto da contratação tem a natureza de serviços comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.4. 1. O serviço é enquadrado como não contínuo ou contratados por escopo.

1.5 Da aplicabilidade da Lei Municipal nº 7.785/2025

1.5.1 TRATAMENTO EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS
[NÃO]

1.5.2 SUBCONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE
[NÃO]

1.6 Requisitos sanitários

1.6.1 Atendimento às normas da vigilância sanitária;

1.6.2 Manter manipuladores com treinamento adequado;

1.6.3 Uso de EPIs;

1.6.4 Controle constante da temperatura dos alimentos.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A realização da 40ª Festa Nacional do Colono demanda mobilização de equipes operacionais compostas por servidores públicos municipais e agentes diretamente vinculados à execução do evento.

Durante os dias do evento, essas equipes atuarão em regime intensivo, em jornadas estendidas, sem possibilidade de deslocamento para alimentação externa.

O público estimado é composto por equipes operacionais de, aproximadamente, 100 pessoas por dia, equipes de apoio e fiscalização de, aproximadamente, 80 pessoas por dia, totalizando um público médio diário de, aproximadamente, 180 pessoas ao dia.

A necessidade identificada é garantir alimentação adequada, contínua e em condições sanitárias apropriadas, assegurando a manutenção da capacidade operacional e reduzindo riscos à saúde, corroborando com a eficiência na execução do evento.

3. DOS PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

A referida contratação será realizada por Pregão Eletrônico.

O fornecedor será selecionado por meio da adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Tratando-se serviços comuns, o critério de aceitabilidade de preços será:

4.1.1. Menor preço: (X) global () unitário () por lote, estimado para a contratação.

4.1.2. Regime de execução: () por preço unitário (X) preço global

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 seus anexos.

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

- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, com suas alterações, e, quando houver, prova de eleição/posse de seus administradores;
- b) Registro comercial, no caso de empresário individual;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando se tratar de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, na forma da lei.

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

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (inclusive contribuições previdenciárias), mediante apresentação de certidão conjunta da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- f) Declaração de cumprimento do disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos);
- g) Para Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou equiparadas, comprovação/enquadramento e exercício do direito ao tratamento diferenciado, inclusive quanto ao prazo para regularização fiscal, nos termos da legislação aplicável e do Edital.

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

- a) Atestado de Capacidade Técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante prestou serviço compatível em similaridade com as características com o objeto da presente licitação. Informações mínimas no atestado: nome da pessoa jurídica que forneceu o atestado, com identificação da pessoa/cargo que assinou o documento; identificação do objeto fornecido; local e data.
- b) Alvará Sanitário expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária e Epidemiológica da secretaria de Saúde da sede da licitante, dentro do prazo de validade.
- c) A empresa vencedora deverá estar devidamente licenciada junto aos órgão de segurança e as municipalidades, além das demais licenças de segurança necessárias. Também será responsável pela obtenção de todos as demais licenças e autorizações necessários ao regular desempenho de sua atividade.

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

- a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira do licitante;
- b) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, na forma do Edital;
- c) Comprovação de índices mínimos de liquidez geral (LG), liquidez corrente (LC) e solvência geral (SG), apurados com base no balanço apresentado, na forma e parâmetros a serem definidos e justificados no Edital; alternativamente, quando aplicável, comprovação de patrimônio líquido mínimo em percentual do valor estimado da contratação, nos limites legais.

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Prazo de entrega/execução: O objeto deverá ser entregue/prestado no período de 23 a 26 de julho de 2026, após a entrega e o recebimento da Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento ou documento equivalente, respeitado o cronograma de datas previsto no Item 1.

6.2. Endereço do local de entrega, identificação da Secretaria/departamento responsável pelo recebimento, e horário: Rua Mansueto Felizardo Vieira, nº 557, bairro Baia, Itajaí/SC, CEP 88318-076, Parque do Agricultor de Itajaí.

6.3. Garantia contratual:

(X) Não

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

(X) Sim:

- Garantia da qualidade e segurança dos serviços/estruturas;
- Assistência técnica e manutenção corretiva durante os eventos;
- Prazo de atendimento/correção (inclusive imediato em caso de risco);
- Reposição sem custo;
- Garantia mínima de 90 dias após o recebimento definitivo.

6.5 Responsabilidades da contratada

6.5.1 Preparo e fornecimento das refeições;

6.5.2 Disponibilização de equipes;

6.5.3 Fornecimento de utensílios necessários ao serviço;

6.5.4 Garantia da qualidade dos alimentos.

6.6 A contratada deverá providenciar os equipamentos básicos de preparo e conservação, além de toda a estrutura de distribuição dos alimentos.

7. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1. Obrigações da Contratada:

- a) Atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato, limitada ao quantitativo de cada item;
- b) Ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do objeto;
- d) Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratado;
- e) Manter, durante a vigência da contratação, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas;
- f) Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;

- g) 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 contratado;
- h) Manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;
- i) Os serviços serão avaliados no momento da entrega e se considerados de má qualidade serão devolvidos e não serão pagos;
- j) Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços que efetuar, de acordo com o especificado em sua proposta;
- k) Manter em perfeitas condições de utilização durante todo o evento, os espaços físicos, mobiliário e os equipamentos;
- l) Garantir a imediata substituição de equipamento com defeito ou fora da especificação em parte ou total;
- m) Ressarcir a Prefeitura ou terceiros por eventuais danos ou prejuízos causados inclusive por seus empregados ou prepostos, no desempenho dos serviços;
- n) Tomar todas as providências e cumprir as obrigações estabelecidas na legislação de acidente de trabalho quando seus colaboradores forem vítimas, ainda que o acidente ocorra nas dependências do setor Público Municipal - Parque do Agricultor;
- o) Responder por eventuais transtornos ou prejuízos causados aos serviços por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução do contrato que vier a ser firmado;
- p) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e sinistros, transporte, armazenamento e outros resultantes desta execução.
- q) Cumprir os prazos estabelecidos no Termo de Referência, sob pena de aplicação de multa e demais cominações pela Prefeitura;
- r) Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- s) Exigir o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da empresa contratada, que não mereça a sua confiança ou embarace a fiscalização, ou, ainda, que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

7.11 Os manipuladores de alimentos terão que possuir a Carteira de Saúde emitida pela Vigilância Sanitária;

7.2. Obrigações da Contratante:

- a) Comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- b) Efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;
- c) Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;

- d) Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;
- e) Observar para que durante a vigência da contratação sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- g) Prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;

8. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

8.1. A presente contratação será formalizada por:

- ☒ Contrato administrativo.
- ☐ Ata de registro de preços.
- ☐ Autorização de Fornecimento.

O contrato terá vigência a partir de sua assinatura, com prazo de 180 (cento e oitenta) dias.

8.2. Gestão e Fiscalização:

- Gestor do contrato: Flavia Cristina Fanta 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. Em tratando de aquisição e/ou serviços será adotada sistemática de medição e pagamento associada ao recebimento definitivo.

9.1.1 A medição será realizada com base no número efetivo de refeições fornecidas, mediante controle da fiscalização por meio de planilhas.

9.2. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal, revestida do aceite da autoridade competente e responsável pela Secretaria gestora, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente, indicadas pelo Contratado em sua proposta comercial, condicionado ao recebimento definitivo.

9.2.1. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.2.2. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.2.3. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.2.5. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10. RECEBIMENTO

10.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da execução, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo/a responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

10.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação de conformidade da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

10.4. O fiscal execução do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

10.5. O fiscal de gestão do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

11. REAJUSTE

11.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

11.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IPCA acumulado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

11.3. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.4. O reajuste será realizado por apostilamento.

12. REPACTUAÇÃO

12.1. Os preços contratados serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de um ano, mediante solicitação do Contratado, conforme disposição contida no artigo 135 da Lei 14.133/2021.

12.2. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

12.3. O reajuste será realizado por apostilamento.

13. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

13.1 No caso de infração as cláusulas contratuais e edilícias, a infratora poderá sofrer as seguintes sanções administrativas, advertência, multa e impedimento de licitar, nos termos do regulamentado na Lei 14./133/2021.

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

14.1 Impactos identificados: geração de resíduos sólidos, uso de embalagens e consumo de energia.

14.2 Medidas mitigadoras: uso preferencial de utensílios reutilizáveis com a destinação adequada de resíduos e cumprimento da Lei nº 12.305/2010.

15. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 73.807,20, conforme planilha orçamentária.

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas correrão por conta da seguinte dotação: Despesa 540.

15.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

ASSINATURAS:

Flavia Cristina Faita Sehn
Secretária Municipal de Agricultura e Expansão Urbana

Jorge Andriani
Responsável pela elaboração do TR