

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Prestação de serviços de alimentação (almoço e jantar) destinados às equipes de apoio, servidores públicos, agentes de segurança, fiscalização e demais profissionais diretamente envolvidos na organização e execução da 37ª Marejada, visando atender às demandas da Secretaria Municipal de Turismo e Eventos e do Fundo Municipal de Turismo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1. Tipo de objeto

(X) Serviço Comum

1.2. Especificações e quantidades

ITEM	DESCRIÇÃO	QTE	v.unit.	v. total
1	Almoço – buffet livre	400	R\$ 34,99	R\$ 13.996,00
2	Jantar – buffet livre	1.300	R\$ 34,99	R\$ 45.487,00
TOTAL		1.700		R\$ 59.483,00

1.2.1. Composição mínima do cardápio: O cardápio oferecido deverá conter, obrigatoriamente, em todas as refeições de almoço e jantar:

- arroz;
- macarrão;
- feijão;
- 03 variedades de carne;
- 04 acompanhamentos, tais como lasanha, legumes, aipim, batata frita, polenta e/ou outros;
- 05 tipos de salada crua, tais como alface, tomate, cenoura, rúcula, repolho e/ou outros;
- 01 sobremesa;
- por refeição, 01 refrigerante em lata, além de suco natural e água disponibilizados em bebedouro e suqueira.

O consumo de água e suco deverá ocorrer mediante utilização de copos reutilizáveis, não sendo admitidos copos descartáveis ou outras embalagens plásticas para essa finalidade.

1.2.2. Área disponibilizada pela Administração: A Administração disponibilizará à Contratada, no local do evento, área coberta com dimensão aproximada de 10m x 10m para instalação da cozinha e apoio operacional, bem como espaço destinado à instalação do buffet e acomodação dos beneficiários, conforme definição e disponibilidade física do local do evento.

Caberá integralmente à Contratada providenciar, às suas expensas, toda a infraestrutura necessária à instalação, adequação, isolamento, fechamento, funcionamento e operação da cozinha, inclusive divisórias, fechamentos, proteção das áreas de manipulação e armazenamento, instalações e materiais elétricos e hidráulicos, equipamentos, utensílios, mobiliário e demais recursos necessários à execução do objeto.

A Contratada deverá avaliar previamente as condições do espaço disponibilizado e providenciar todas as adequações necessárias para que a cozinha e as demais áreas sob sua responsabilidade atendam às normas sanitárias, ambientais, de segurança e demais exigências aplicáveis à atividade.

A disponibilização da área coberta pela Administração não transfere a esta a responsabilidade pela montagem ou fornecimento da estrutura operacional da cozinha, que permanecerá integralmente sob responsabilidade da Contratada.

1.2.3. Infraestrutura e responsabilidades da Contratada: Caberá à Contratada fornecer, instalar e manter, durante todo o período de execução, todos os recursos necessários ao preparo, armazenamento e fornecimento das refeições, incluindo:

- a) equipamentos para instalação e funcionamento da cozinha, tais como fogão, geladeiras e demais equipamentos necessários;
- b) material elétrico e hidráulico necessário às respectivas ligações;
- c) gás para preparo dos alimentos, observadas as normas de segurança aplicáveis;
- d) panelas e demais utensílios necessários ao preparo;
- e) pratos de louça, talheres, copos reutilizáveis e guardanapos;
- f) estrutura e utensílios para servir as refeições, incluindo réchauds, travessas, conchas, colheres e materiais correlatos;
- g) mesas para montagem do buffet e respectivas toalhas;
- h) mesas, cadeiras e/ou bancos em quantidade suficiente para acomodar 50 (cinquenta) pessoas sentadas simultaneamente;
- i) contêiner reefer ou equipamento análogo, caso necessário para assegurar o adequado armazenamento e conservação dos gêneros alimentícios nas condições exigidas pela legislação sanitária, sendo de responsabilidade da Contratada avaliar e disponibilizar solução compatível com sua operação.
- j) bebedouro(s), suqueira(s) e respectivos recipientes/equipamentos necessários à disponibilização de água e suco durante todo o período de atendimento
- k) demais materiais, equipamentos, mão de obra e estruturas necessários à adequada execução do serviço.

1.2.4. Política de Plástico Zero: A execução deverá observar a Política de Plástico Zero adotada pela Secretaria Municipal de Turismo e Evento, não sendo permitida a utilização de itens descartáveis de plástico para servir as refeições, tais como pratos, copos, talheres e materiais similares.

A Contratada deverá utilizar louças, copos e talheres reutilizáveis, assumindo todos os procedimentos e custos relacionados à disponibilização, recolhimento, higienização, reposição e manutenção desses utensílios durante os períodos de atendimento.

1.2.5. Controle das refeições e aferição para pagamento: O controle das refeições efetivamente fornecidas será realizado pela Secretaria Municipal de Turismo e Eventos – SETUR, mediante sistema de tickets individuais, numerados sequencialmente e previamente controlados pela Administração.

Caberá à Contratada a confecção de 1.700 (mil e setecentos) tickets, correspondentes ao quantitativo máximo estimado da contratação, contendo identificação visual da 37ª Marejada e numeração individual e sequencial, conforme modelo previamente aprovado pela Secretaria Municipal de Turismo e Eventos.

Considerando a estimativa máxima de 400 almoços e 1.300 jantares, os tickets deverão ser confeccionados de forma a permitir a identificação inequívoca do tipo de refeição, mediante séries distintas, conforme segue:

I – Almoço: 700 tickets, numerados de **A0001 a A0400**;

II – Jantar: 2.100 tickets, numerados de **J0001 a J1300**.

A totalidade dos tickets confeccionados deverá ser entregue à Secretaria Municipal de Turismo e Eventos – SETUR até o dia **25/09/2026**, não podendo permanecer em posse da Contratada qualquer ticket original não entregue à Administração, cópia, segunda via, reprodução ou outro documento que possibilite acesso indevido às refeições.

No ato do recebimento, a Administração realizará a conferência dos quantitativos e da sequência numérica dos tickets entregues pela Contratada, registrando formalmente o respectivo recebimento para fins de controle e fiscalização.

Após o recebimento e conferência, a guarda, o controle e a distribuição dos tickets aos beneficiários serão de responsabilidade exclusiva da Administração.

Cada ticket será válido para uma única refeição e uma única utilização, devendo ser entregue pelo beneficiário à Contratada no momento do acesso ao buffet e imediatamente recolhido.

Fica vedada a emissão de segunda via, reprodução ou confecção de tickets adicionais pela Contratada sem prévia e expressa autorização da Administração.

Os tickets recolhidos deverão ser mantidos pela Contratada, separados e organizados por tipo de refeição e por data de atendimento, sendo apresentados à fiscalização da Secretaria Municipal de Turismo e Eventos para conferência e validação da medição.

Para fins de medição e pagamento, serão consideradas as refeições efetivamente fornecidas e regularmente comprovadas mediante os tickets válidos, numerados e previamente distribuídos pela Administração aos beneficiários, em confronto com os controles e registros mantidos pela fiscalização.

O quantitativo de 1.700 (mil e setecentas) refeições constitui limite máximo estimado da contratação, não representando obrigação de consumo ou pagamento integral pela Administração, sendo devido pagamento exclusivamente pelas refeições efetivamente fornecidas, aferidas e validadas nos termos deste item.

1.2.6. Da exclusividade da área destinada à execução contratual: A área coberta disponibilizada pela Administração, destinada à instalação da cozinha, preparo, armazenamento, distribuição e fornecimento das refeições, será utilizada exclusivamente para a execução do objeto desta contratação.

Fica vedada à Contratada, na área destinada à execução deste contrato, a comercialização, fornecimento ou distribuição, onerosa ou gratuita, de refeições, alimentos ou bebidas a terceiros não autorizados pela Administração, não podendo o espaço ser utilizado como restaurante, ponto de venda ou estabelecimento aberto ao público.

O acesso ao buffet será restrito aos beneficiários autorizados pela Secretaria Municipal de Turismo e Eventos, mediante apresentação e entrega do respectivo ticket de controle.

A vedação tem por finalidade assegurar a capacidade operacional destinada à demanda da Administração, a adequada fiscalização da execução, o controle dos quantitativos fornecidos e a utilização exclusiva do espaço para a finalidade pública objeto da contratação.

1.2.7. Condições gerais de execução: A Contratada será responsável por todas as licenças, alvarás e demais autorizações necessárias à execução dos serviços de alimentação, bem como pelo atendimento às normas sanitárias, ambientais, de segurança e demais disposições aplicáveis.

As refeições e os serviços prestados estarão sujeitos à fiscalização e aceitação pela Administração, podendo ser recusados quando estiverem em desacordo com o cardápio, padrões de qualidade, condições sanitárias ou demais especificações da contratação, cabendo à Contratada promover a correção ou substituição necessária em prazo compatível com o horário de fornecimento da respectiva refeição.

1.2.8. Requisitos sanitários: A Contratada deverá:

- a) observar integralmente as normas sanitárias aplicáveis ao preparo, armazenamento, conservação, exposição e fornecimento dos alimentos;
- b) manter os manipuladores de alimentos devidamente capacitados e utilizando os equipamentos de proteção individual exigíveis;
- c) assegurar o adequado controle de temperatura dos alimentos durante o armazenamento, preparo e exposição no buffet;
- d) manter os alimentos devidamente protegidos contra contaminações durante todo o período de atendimento;
- e) manter a cozinha, área de buffet, equipamentos e utensílios em adequadas condições de higiene, conservação e funcionamento.
- f) manter, durante a execução, registros e controles sanitários que forem exigíveis pela legislação ou pela fiscalização competente.

1.2.9. Da natureza acessória da infraestrutura e dos recursos necessários à execução:

Os equipamentos, utensílios, mobiliário, estruturas, instalações, materiais, tickets e demais recursos exigidos neste Termo de Referência possuem natureza acessória e instrumental ao serviço principal de alimentação, sendo necessários ao preparo, conservação, distribuição, controle e adequado fornecimento das refeições, evitando multiplicidade de fornecedores, falhas de interface e dificuldades de fiscalização, além de assegurar a responsabilidade integral da Contratada pelo resultado da prestação do serviço.

1.3. Classificação do objeto

O objeto desta contratação é classificado como:

(X) comum, conforme Estudo Técnico Preliminar;

1.4. Modelo de Execução

(X) Serviço não contínuo, executado por demanda;

1.5. Aplicabilidade da Lei Municipal nº 7.785/2025

Tratamento exclusivo ME/EPP: (x) NÃO

Subcontratação de ME/EPP: (x) NÃO

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A 37ª Marejada é o evento de maior destaque do Município e sua complexa operação depende da atuação contínua de diversas frentes de trabalho (servidores, forças de segurança, voluntários) submetidas a extensas jornadas de trabalho ao longo de 11 dias. O fornecimento de alimentação adequada no próprio local constitui uma necessidade operacional crítica, pois a interrupção das atividades para busca de refeições externas ocasionaria o desamparo de áreas vitais do evento.

A contratação garante a permanência ininterrupta das equipes em seus postos, a eficiência operacional e a segurança do evento, centralizando a responsabilidade sanitária e de estruturação em uma empresa especializada.

3. PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

Modalidade:

(X) Pregão

Critério de julgamento:

(X) Menor preço global, correspondente ao somatório dos valores totais dos itens almoço e jantar, considerados os respectivos quantitativos máximos estimados.

4. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

Serviços comuns e/ou aquisição de bens:

(X) Global.

Regime de execução:

(X) Preço unitário.

A contratação será executada por preço unitário por refeição efetivamente fornecida, observados os quantitativos máximos estimados de cada item.

O quantitativo total de 1.700 refeições constitui estimativa máxima para a contratação e não gera obrigação de consumo integral pela Administração.

O pagamento será realizado com base nos quantitativos efetivamente fornecidos, aferidos e aceitos pela fiscalização, multiplicados pelos respectivos preços unitários contratados.

4.2. Amostras

(X) Não

4.3. Garantia de proposta

(X) Não

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

Habilitação jurídica (art. 62, inciso I);

Habilitação fiscal, social e trabalhista (art. 62, inciso III); exigindo-se regularidade fiscal e trabalhista da licitante;

Qualificação técnica (art. 62, inciso II): Deverá o licitante comprovar aptidão mediante a apresentação de Atestado de Capacidade Técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando prestação de serviço compatível em características com o objeto da licitação. O atestado deverá conter no mínimo: nome da pessoa jurídica que forneceu, identificação da pessoa/cargo que assinou, identificação do objeto, local e data.

Qualificação econômico-financeira: Deverá o licitante comprovar boa situação financeira, mediante Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais; e Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

Requisitos Legais Adicionais: Apresentação de Alvará Sanitário válido expedido pelo órgão competente da sede da licitante, sem prejuízo das licenças, autorizações e demais documentos que venham a ser exigidos para a execução temporária dos serviços no local do evento.

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO:

O objeto deverá ser executado durante a realização da 37ª Marejada, no período de 1º a 11 de outubro de 2026, observados os dias, horários e quantitativos de refeições solicitados pela Administração, respeitados os quantitativos máximos contratados.

6.2. LOCAL DE EXECUÇÃO E UNIDADE RESPONSÁVEL:

Os serviços serão executados no Centreventos Governador Luiz Henrique da Silveira ou no Centro Comercial Portuário – CCP, em área anexa ao Centreventos, conforme definição da Administração, em espaço destinado à instalação da cozinha e à área de refeições das equipes.

O local específico para execução dos serviços será definido e informado pela Secretaria Municipal de Turismo e Eventos – SETUR à Contratada previamente ao início da execução, cabendo à Contratada providenciar toda a infraestrutura necessária à instalação e funcionamento da cozinha e do refeitório, nos termos deste Termo de Referência.

A unidade responsável pelo acompanhamento e recebimento dos serviços será a Secretaria Municipal de Turismo e Eventos – SETUR

6.3. HORÁRIOS DE FORNECIMENTO:

As refeições deverão ser disponibilizadas aos beneficiários nos seguintes períodos:

- **Almoço:** das **12h às 14h**, aos sábados, domingos e no feriado compreendido no período do evento;
- **Jantar:** das **19h às 21h**, em todos os dias de realização da 37ª Marejada.

A Contratada deverá assegurar, durante todo o respectivo período de atendimento, a disponibilidade do buffet e a reposição contínua dos alimentos.

6.4. SOLICITAÇÃO DOS QUANTITATIVOS:

A Secretaria Municipal de Turismo e Eventos – SETUR informará à Contratada o quantitativo estimado de refeições a serem disponibilizadas em cada período de atendimento, observados os limites máximos contratados para almoço e jantar.

A comunicação será realizada com antecedência mínima de **24 (vinte e quatro) horas**, por meio de canal de comunicação previamente estabelecido entre a fiscalização e a Contratada.

Os quantitativos informados deverão orientar o planejamento e preparo das refeições pela Contratada, sem prejuízo da medição das refeições efetivamente fornecidas e regularmente comprovadas na forma prevista neste Termo de Referência.

6.5. GARANTIA CONTRATUAL:

(X) Não

6.6. GARANTIA DO PRODUTO/SERVIÇO, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

(X) Não

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, executando o preparo das refeições no próprio local do evento, em sistema de buffet livre;
- d) Obrigatoriamente compor o cardápio (almoço e jantar) com: arroz, macarrão, feijão, 03 variedades de carne, 04 acompanhamentos, 05 tipos de salada crua, 01 sobremesa, além de disponibilizar 01 refrigerante em lata por refeição, água e suco natural;
- e) Disponibilizar equipamentos para instalação da cozinha (fogão, geladeiras), providenciando ligações elétricas, hidráulicas, gás, estrutura de buffet (réchauds), contêiner reefer (se necessário), mesas, e assentos para acomodar 50 pessoas simultaneamente;

- f) Cumprir integralmente a Política de Plástico Zero da Administração, fornecendo utensílios reutilizáveis (louças, copos, talheres) e arcando com os processos de higienização e reposição destes;
- g) Confeccionar e entregar à SETUR 1.700 tickets com a logomarca do evento até o dia 25/09/2026;
- h) Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratado;
- i) Manter, durante a vigência da contratação, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas;
- j) 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;
- k) 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;
- l) 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;
- m) É expressamente vedado a contratada a comercialização, fornecimento ou distribuição, onerosa ou gratuita, de refeições, alimentos ou bebidas a terceiros não autorizados pela Administração dentro da área destinada à execução contratual, não podendo a estrutura vinculada ao contrato ser utilizada como restaurante, ponto de venda ou estabelecimento comercial aberto ao público durante a execução dos serviços.

7.2. Obrigações da Contratante:

- a) Disponibilizar no local do evento, área coberta, com dimensão aproximada de 10m x 10m, destinada à instalação da cozinha e à execução dos serviços de alimentação.
- b) Efetuar, de forma exclusiva, a distribuição dos tickets de acesso à alimentação às equipes e colaboradores;
- c) Comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- d) Efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;
- e) 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;
- f) Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;
- g) 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;
- h) Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;

- i) Prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados.

8. INSTRUMENTO CONTRATUAL

8.1. A presente contratação será formalizada por:

(X) Contrato administrativo.

8.2. Gestão e Fiscalização:

- Gestor do contrato: Gabriela Kelm do Nascimento
- Fiscal Administrativo do contrato: Ana Paula de Aragão Cardoso
- Fiscal Técnico do contrato: Marcelo Soares Nunes

9. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. Em tratando de aquisição e/ou serviços será adotada sistemática de medição e pagamento associada ao recebimento definitivo. O quantitativo aferido será mediante confronto entre o controle da Administração e os tickets retidos pela Contratada no ato do consumo.

9.1.1. A medição será realizada com base no número de refeições efetivamente fornecidas, mediante conferência dos tickets válidos recolhidos pela Contratada e confronto com os controles mantidos pela fiscalização da Administração. Somente serão consideradas para pagamento as refeições efetivamente fornecidas, aferidas e aceitas pela fiscalização

9.2. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal, revestida do aceite da autoridade competente, por meio de ordem bancária.

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 serviços serão recebidos provisoriamente pela fiscalização durante sua execução, mediante verificação do cumprimento dos quantitativos, horários, cardápio, condições de atendimento, requisitos sanitários e demais especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

10.2. As refeições ou serviços que estiverem em desacordo com as especificações poderão ser recusados pela fiscalização, total ou parcialmente, devendo a Contratada promover imediatamente a correção, complementação ou substituição necessária, em prazo compatível com o respectivo período de atendimento, sem ônus adicional para a Administração e sem prejuízo das sanções cabíveis.

10.3. O recebimento definitivo ocorrerá após a conferência dos quantitativos efetivamente fornecidos, dos tickets válidos apresentados e dos registros mantidos pela fiscalização, observada a conformidade da execução com as condições contratadas.

11. REAJUSTE

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

12. REPACTUAÇÃO

Não se enquadra no presente objeto por se aplicar unicamente a serviços contínuos com dedicação de mão de obra.

13. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Conforme regulamentado na Lei 14.133/2021.

14. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 59.483,00 (cinquenta e nove mil quatrocentos e oitenta e três reais), conforme planilha orçamentária.

15. MATRIZ DE RISCO

A matriz de risco tem por objetivo identificar, avaliar e alocar os principais riscos relacionados à execução contratual, definindo responsabilidades entre as partes, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

RISCO	DESCRIÇÃO	PROBABILIDADE	IMPACTO	ALOCÇÃO (CONTRATANT E/CONTRATAD A)	MEDIDAS MITIGADORAS
Atraso ou desabastecimen to no fornecimento	Descumprimento dos horários críticos (12h- 14h e 19h-21h) ou demora na reposição do	Média	Alto	Contratada	Fiscalização rigorosa in loco; notificação imediata e aplicação de sanções contratuais; exigência de

	buffet, forçando o afastamento prolongado das equipes de seus postos.				dimensionamento adequado da equipe de cozinha e atendimento.
Descumprimento da Política de Plástico Zero	Utilização não autorizada de pratos, copos ou talheres plásticos descartáveis por falha na logística de higienização das louças reutilizáveis da contratada.	Baixa	Alto	Contratada	Inspeção diária dos utensílios disponibilizados; rejeição sumária do serviço fora dos padrões; aplicação de penalidades específicas em caso de infração ambiental.
Variação atípica da demanda	Necessidade repentina de um número de refeições muito acima ou abaixo do planejado para um dia específico, gerando desperdício ou escassez.	Média	Médio	Compartilhada	Comunicação diária e antecipada do fiscal da SETUR com a cozinha sobre a estimativa de efetivo escalado para o turno

Outros riscos poderão ser identificados e tratados durante a execução contratual, mediante registro e adoção de medidas corretivas.

16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas correrão por conta da seguinte dotação: Ação: 2.49 - Apoio a Realização de Eventos Turísticos – Despesa 1113.

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

17. CONTROLES E GOVERNANÇA

A contratação observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, conforme exigido pelos órgãos de controle.

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

Casos omissos serão resolvidos conforme a legislação vigente.

Elaborado por:

Diretora de Planejamento

Aprovado por:



Documento assinado digitalmente

GABRIELA KELM DO NASCIMENTO

Data: 08/09/2026 17:09:55-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Gabriela Kelm do Nascimento
Secretária Municipal de Turismo e Eventos