JAKSOM NATAL CASTELLI:79996442934 Assinado de forma digital por JAKSOM NATAL CASTELLI:79996442934 Dados: 2026.07.08 15:18:57 -03'00'

TERMO DE REFERÊNCIA

N° 113/2026

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa para fornecimento de refeições, destinadas às equipes participantes, equipes de apoio, servidores, colaboradores, voluntários e demais envolvidos na organização e execução da 1ª Festa Municipal do Colono e do Motorista a ser realizadas nos dias 24 a 27 de julho de 2026 no Município de Quilombo/SC.

1.2 Da justificativa da necessidade do objeto

A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições justifica-se pela necessidade de garantir alimentação adequada às equipes participantes, equipes de apoio, servidores, colaboradores, voluntários e demais envolvidos na realização da 1ª Festa Municipal do Colono e do Motorista, bem como nas demais ações, programas e eventos promovidos pela Administração Municipal.

A realização de eventos, capacitações, campanhas, encontros, conferências, atividades culturais, esportivas e comunitárias demanda a atuação contínua de equipes responsáveis pela organização, execução, apoio e atendimento ao público, muitas vezes em jornadas prolongadas e em horários que exigem a disponibilização de alimentação para assegurar o adequado desenvolvimento das atividades.

O fornecimento de refeições contribui para proporcionar melhores condições de trabalho, conforto e permanência dos participantes envolvidos diretamente na execução das ações institucionais, favorecendo a organização dos eventos, a eficiência dos serviços prestados e o alcance dos objetivos propostos pela Administração Municipal.

Além disso, a disponibilização de alimentação representa importante medida de apoio às equipes e participantes, promovendo maior integração, bem-estar e condições adequadas para o desenvolvimento das atividades, especialmente em eventos de grande porte, como a 1ª Festa Municipal do Colono e do Motorista.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária para garantir o adequado atendimento das demandas da Administração Municipal, assegurando qualidade, eficiência e suporte às atividades promovidas pelo Município de Quilombo.

1.3 Justificativa da licitação na forma presencial

A realização do procedimento licitatório na modalidade Pregão, em sua forma **presencial**, justifica-se primordialmente pela **extrema urgência e proximidade da data de realização do evento**, cenário

que exige da Administração a adoção de ritos que garantam a imediata e eficaz contratação, sob pena de prejuízo irreparável ao interesse público.

O objeto — que consiste no fornecimento de refeições para atendimento de demandas do Município — demanda uma logística precisa de preparação, transporte e cumprimento rigoroso de horários. Diante do exíguo prazo até o evento, a sessão presencial desponta como a única via capaz de assegurar a agilidade necessária. A dinâmica do certame físico permite que eventuais dúvidas, questionamentos, julgamentos de propostas e análises de documentos de habilitação sejam dirimidos e decididos **em ato contínuo, na própria sessão**, eliminando os prazos de tramitação eletrônica e fases recursais morosas que poderiam inviabilizar o atendimento tempestivo da demanda.

Ademais, a forma presencial atua como um filtro natural de eficiência, atraindo **apenas empresas reais e efetivamente interessadas na execução imediata do objeto**, afastando aventureiros ou licitantes distantes que costumam tumultuar plataformas eletrônicas sem possuir capacidade operacional local.

A sessão presencial também potencializa a negociação direta de valores em tempo real e permite uma avaliação imediata da capacidade operacional dos fornecedores da região. Desse modo, fomenta-se a economia local e regional com empresas que já possuem expertise no atendimento do Município, garantindo a segurança jurídica e fática de que as condições do Termo de Referência serão estritamente cumpridas.

Destarte, a adoção do Pregão Presencial, em caráter excepcional motivado pela iminência do evento, atende perfeitamente aos princípios da eficiência, da celeridade, da proporcionalidade e do interesse público, apresentando-se como a medida mais segura e vantajosa para a Administração.

2. ESPECIFICAÇÃO DOS MATERIAIS, QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS DA CONTRATAÇÃO

2.1 A presente contratação tem por objeto os itens, quantidades e valores estimado da contratação conforme o escopo da tabela a seguir:

Item	Descrição completa do objeto	Quant.	Unidade de medida	R$ Unitário	R$ Total
01	**Fornecimento de refeição** tipo feijoada completa, servida em sistema buffet, composta por feijão preto com as seguintes guarnições: Costelinha suína, lombo suíno, linguiça	800	Un. (fichas individuais)	45,00	36.000,00

	calabresa, toscana, bacon, pele, orelha, rabo e pé suíno. **Acompanhamentos:** Arroz branco, farofa de banana e abacaxi, couve refogada, vinagrete, torresmo (feito no dia do evento), batata doce caramelizada, laranja fatiada. Preparada e servida em conformidade com as normas sanitárias vigentes.				
02	**Fornecimento de jantar** tipo macarronada completa, servido em sistema buffet, apresentação: Macarrão ao molho de frango. **Acompanhamentos:** Queijo ralado, pão, três tipos de salada, Porco assado e maionese, preparado e servido em conformidade com as normas sanitárias vigentes, incluindo toda a estrutura necessária para o atendimento dos participantes do evento.	800	Un. (fichas individuais)	47,00	37.600,00
03	**Fornecimento de almoço** em uma apresentação: Arroz de Galpão (carreteiro) com carne bovina, **charque e frescal** servido em sistema buffet. **Acompanhamentos:** mandioca cozida, farofa, maionese, frango assado, três tipos de salada e pão. Preparado e servido em conformidade com as normas sanitárias vigentes, incluindo toda a estrutura necessária para atendimento dos participantes da I Festa Municipal do Colono e do Motorista.	800	Un. (fichas individuais)	48,90	39.120,00
04	**Fornecimento de café da manhã** completo contendo: café preto, café com leite, leite quente, suco natural ou industrializado, sanduiches de pão francês e pão fatiado recheados com presunto e queijo, cuca simples, bolo simples de sabores variados.	800	Un. (fichas individuais)	35,00	28.000,00

	Frutas: maçã, banana e mamão. Destinado aos integrantes das equipes participantes da I Festa Municipal do Colono e do Motorista, servido em local e horários definidos pela Administração Municipal, observando as normas sanitárias vigentes e garantindo qualidade, higiene e adequado acondicionamento dos alimentos.				
	Valor Máximo Total				**R$ 140.720,00**

2.2. Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos com base nas demandas encaminhadas pelas Secretarias Municipais, considerando a necessidade de fornecimento de refeições para atendimento da 1ª Festa Municipal do Colono e do Motorista, promovida pela Administração Municipal, sendo que o pagamento será realizado mediante afetiva demanda, podendo ser adquirido menos quantidade.

2.3. Os valores estimados para a presente contratação foram obtidos por meio de pesquisa de preços realizada junto a empresas do ramo alimentício com atuação no Município e região, aptas a fornecer os serviços objeto da contratação.

2.4. Foram realizadas pesquisas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), bem como no Portal de Compras Governamentais e demais fontes oficiais disponíveis, em busca de contratações similares para fins de composição de preço. Contudo, não foram localizadas contratações passíveis de comparação direta em razão da estrita especificidade dos itens constantes neste Termo de Referência (TR).

3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1 A presente contratação será processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

3.2 Trata-se de contratação de serviço comum, cujos padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos por meio das especificações constantes neste Termo de Referência, abrangendo composição dos cardápios, forma de fornecimento, condições de preparo, entrega, higiene, segurança alimentar e demais requisitos usuais praticados no mercado.

3.3 Dessa forma, a contratação enquadra-se na modalidade Pregão, na forma presencial, conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021, por se tratar de objeto amplamente ofertado por empresas do ramo alimentício, permitindo a seleção da proposta mais vantajosa mediante critério de julgamento de menor preço Global.

3.6 A contratação encontra respaldo no Documento de Formalização da Demanda e no Estudo Técnico Preliminar nº 104/2026, os quais demonstraram a necessidade da contratação, a adequação da solução proposta e a viabilidade técnica e operacional para atendimento das demandas da Administração Municipal.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO, EXECUÇÃO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1 A empresa licitante deverá fornecer os serviços objeto desta contratação em conformidade com as especificações, condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e demais documentos que integram o processo licitatório.

4.2 A empresa contratada deverá possuir ramo de atividade compatível com o objeto licitado, bem como capacidade técnica e operacional suficiente para atender as demandas da Administração Municipal, garantindo regularidade, qualidade e pontualidade no fornecimento das refeições.

4.3 A contratada deverá dispor de estrutura adequada para preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento dos alimentos, observando as normas sanitárias vigentes e assegurando a qualidade dos produtos ofertados.

4.4 As refeições serão servidas conforme o cronograma do Evento em datas e horários a seguir:

- SÁBADO – 25/07/2026

08h30 - Café da manhã **(Item04)**

12:00 – Almoço (**feijoada- Item 01**)

19:00 - Jantar Festivo (**Macarronada – Item 02**).

- DOMINGO – 26/07/2026

12:00 – Almoço Festivo (**Carreteiro – Item 03**)

4.4 O fornecimento das refeições ocorrerá de forma única, conforme a demanda e efetivo fornecimento, de acordo com a quantidade de refeições a ser servida no evento. A administração encaminhará à contratada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, contendo local, data, horário, quantitativos e demais informações necessárias para a execução dos serviços.

4.5 As refeições deverão ser preparadas com ingredientes de boa procedência e qualidade, observando as especificações constantes no Termo de Referência, bem como as normas de higiene, manipulação e segurança alimentar aplicáveis.

4.6 Os cardápios deverão atender às composições e acompanhamentos mínimos previstos para cada item contratado, não sendo admitida a substituição de produtos sem autorização prévia da Administração Municipal.

4.7 Os alimentos deverão ser produzidos, manipulados, armazenados, transportados e servidos em conformidade com a legislação sanitária vigente e demais normas aplicáveis ao setor alimentício.

4.8 As refeições deverão ser entregues e/ou servidas em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, garantindo a qualidade dos alimentos até o momento do consumo.

4.9 A contratada fica responsável por providenciar todo e qualquer utensílio, equipamentos recipientes e gás, para a confecção e elaboração dos cardápios.

4.10 O espaço e estrutura física da cozinha como: fogão, mesas, geladeiras, balcões, água, energia entre outros fica disponibilizada pela Administração Municipal.

4.11 A contratada deverá ao final do evento deixar o local (cozinha) devidamente limpo e organizado, bem como fica responsável pela conservação dos móveis e equipamentos utilizados, devendo restituí-los em caso de extravio ou quebra.

4.12 As refeições deverão ser servidas em sistema de buffet, devendo a contratada disponibilizar toda a estrutura necessária para atendimento dos participantes, incluindo utensílios, louças, recipientes e demais equipamentos indispensáveis à adequada prestação dos serviços.

4.13 A contratada será integralmente responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, respondendo por eventuais problemas relacionados à segurança alimentar, contaminação, acondicionamento inadequado ou qualquer irregularidade constatada nos produtos entregues.

4.14 Os serviços deverão ser executados nos locais indicados pela Administração Municipal, dentro do território do Município de Quilombo/SC, observando os horários previamente definidos para cada evento ou atividade.

4.15 Os quantitativos efetivamente contratados poderão variar conforme a necessidade da Administração Municipal, não gerando à contratado direito à contratação integral dos quantitativos estimados no processo, dependendo da quantidade de inscritos para as atividades de cada evento/gincanas.

4.16 As refeições serão disponibilizadas para os participantes de cada eventos através de “fichas/ingresso” para cada refeição, a qual será utilizada pela contratada para fins de cobrança.

4.17 Do Recebimento e Aceitação do Objeto. O recebimento dos serviços ocorrerá mediante conferência das refeições fornecidas, verificando-se a quantidade, qualidade, conformidade com os cardápios contratados e atendimento das condições previstas neste Termo de Referência.

4.18 Os serviços poderão ser recusados, total ou parcialmente, quando apresentarem desconformidade com as especificações contratadas, qualidade inadequada, condições impróprias para consumo, falhas de higiene, descumprimento dos horários estabelecidos ou qualquer outra irregularidade que comprometa a adequada execução do objeto.

4.19 Constatadas irregularidades no fornecimento, a contratada deverá promover a correção ou substituição dos itens recusados, sem ônus adicional para a Administração Municipal e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

5. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E CAPACIDADE TÉCNICA

5.1 Para fins de participação da licitação o licitante deverá comprovar os requisitos mínimos a seguir:

5.1.1 A empresa licitante deverá possuir ramo de atividade pertinente ao objeto da licitação.

5.1.2 Habilitação Jurídica

a) Estatuto ou Contrato Social ou Ato constitutivo ou documento equivalente;
b) Cédula de identidade e/ou Carteira Nacional de Habilitação (CNH) (dos sócios administradores;

5.1.3 Habilitação Fiscal, social e trabalhista

a) inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
b) Regularidade com a Fazenda Federal;
c) Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do interessado;
d) Regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do interessado;
e) Regularidade com o FGTS;
f) Regularidade com a Justiça do Trabalho;

5.1.4 Habilitação Econômico-financeira

a) **Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial** ou extrajudicial (Lei nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

5.1.5 Demais comprovações (Declaração Unificada Anexo do Edital)

a) o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
b) declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

c) declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas

6. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

6.1 A seleção do fornecedor será realizada por meio de procedimento licitatório na modalidade Pregão Presencial, com critério de julgamento de menor preço Global, considerando a logística e execução do serviço, conforme condições, especificações e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e no respectivo Edital.

6.2 O procedimento licitatório observará as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis às contratações públicas.

6.3 Poderão participar do certame empresas legalmente constituídas, pertencentes ao ramo de atividade compatível com o objeto da contratação, que atendam às exigências de habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e demais requisitos estabelecidos no Edital.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 A medição dos serviços será realizada com base nos quantitativos efetivamente fornecidos e devidamente autorizados pela Administração Municipal, conforme as respectivas Autorizações de Fornecimento emitidas durante a vigência da contratação.

7.2 O recebimento dos serviços ficará condicionado à conferência das quantidades fornecidas, da qualidade das refeições entregues e do atendimento às especificações previstas neste Termo de Referência, mediante ateste do fiscal do contrato ou servidor formalmente designado.

7.3 O pagamento será realizado de forma parcelada, de acordo com os quantitativos efetivamente fornecidos e aceitos pela Administração Municipal, não sendo devido pagamento por serviços não executados ou recusados em razão de desconformidade com as exigências contratuais.

7.4 Somente será efetuado o pagamento mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do contrato, acompanhada dos documentos exigidos pela legislação vigente, quando aplicável.

7.5 O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal e a comprovação da regular execução dos serviços, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

7.6 Os pagamentos serão efetuados por meio de depósito ou transferência bancária em conta de titularidade da contratada, observando-se a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, conforme disposto na legislação vigente.

7.7 Havendo erro na emissão da Nota Fiscal ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo para pagamento ficará suspenso até a regularização da situação pela contratada, sem que isso gere direito a reajustes ou encargos em favor da mesma.

7.8 O pagamento não exime a contratada das responsabilidades assumidas quanto à qualidade dos serviços prestados, permanecendo a obrigação de reparar, corrigir ou substituir eventuais irregularidades constatadas pela Administração Municipal.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1 As despesas decorrentes deste processo correrão por conta das dotações do orçamento vigente, a seguir:

Projeto Atividade	Descrição do Projeto Atividade	Elemento de Despesa	Código de Despesa reduzido	Valor Total
2.024	Manutenção da Secretaria de Agricultura	3.3.90.32.99	117 – 1.500.0000.0000	R$ 140.720,00

9. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

9.1 O prazo de vigência será de 30 (trinta) dias, contado a partir da sua assinatura, e poderá ser prorrogado nos termos da Lei 14133/2021.

10. MODO DE GESTÃO CONTRATO

10.1 Nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, a execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor ou comissão formalmente designada pela Administração Municipal, competindo-lhe verificar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada e registrar todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato.

10.2 A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela perfeita execução do objeto, cabendo-lhe responder integralmente pela qualidade dos serviços prestados, bem como por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência de sua atuação.

10.3 O fiscal do contrato deverá acompanhar a execução dos serviços, verificar a conformidade das refeições fornecidas com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, atestar o

recebimento dos serviços e comunicar à autoridade competente quaisquer irregularidades constatadas.

10.4 Todas as ocorrências relacionadas à execução contratual deverão ser registradas pelo fiscal, que adotará as medidas necessárias para correção das falhas verificadas e encaminhará os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10.5 A fiscalização do contrato será realizada pelos servidores designados por ato próprio da Administração Municipal, responsáveis pelo acompanhamento da execução dos serviços e pelo recebimento do objeto.

10.6 A gestão do contrato será exercida pelo Secretário Municipal de Administração e pela Secretária Municipal de Cultura, competindo-lhes acompanhar a execução contratual sob os aspectos administrativos, promover os atos necessários à gestão da contratação, monitorar o cumprimento das obrigações assumidas pelas partes e adotar as providências necessárias para garantir a adequada execução do objeto, em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

10.7 Os fiscais e gestores do contrato poderão ser auxiliados pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno do Município, sempre que necessário, para o desempenho de suas atribuições e para a adoção das medidas administrativas cabíveis.

10.8 A contratada deverá prestar todas as informações e esclarecimentos solicitados pela fiscalização, bem como disponibilizar os documentos necessários para comprovação do adequado cumprimento das obrigações assumidas.

11. DA GARANTIA E CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

11.1 Considerando a natureza do objeto, que consiste no fornecimento de refeições prontas para consumo, não se aplica garantia contratual, manutenção ou assistência técnica nos moldes exigidos para aquisição de bens permanentes, equipamentos ou serviços continuados de suporte técnico.

11.2 A contratada será integralmente responsável pela qualidade, higiene, acondicionamento, transporte e fornecimento dos alimentos, devendo garantir que os produtos sejam entregues em perfeitas condições de consumo, observando as normas sanitárias vigentes.

11.3 Constatada qualquer irregularidade, inadequação ao consumo, desconformidade com as especificações contratadas ou comprometimento da qualidade dos alimentos fornecidos, a contratada deverá realizar a substituição imediata dos itens recusados, sem qualquer ônus adicional para a Administração Municipal.

11.4 A responsabilidade da contratada permanecerá durante toda a execução contratual, respondendo por eventuais danos, prejuízos ou problemas decorrentes da má qualidade dos produtos fornecidos, nos termos da legislação aplicável.

Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE QUILOMBO

Quilombo/SC, 17 de junho de 2026.

_____

Dirlei Lucia Vilbrantz

Secretária Municipal de Cultura