TERMO DE REFERÊNCIA – LEI 14.133/21

CONTRATAÇÕES DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA O PREPARO DE ALIMENTOS, SERVIÇO DE GARÇOM, DISPONIBILIZAÇÃO DE TALHERES, LOUÇAS E TOALHAS DE MESA PARA A REALIZAÇÃO DE EVENTO DE ENCERRAMENTO E CONFRATERNIZAÇÃO DOS SERVIDORES DO MUNICÍPIO DE PAPANDUVA.

1. OBJETO PARA A CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de pessoa jurídica especializada para o preparo de alimentos, serviço de garçom, disponibilização de talheres, louças e toalhas de mesa para a realização de eventos de encerramento e confraternização dos servidores do município de papanduva, a serem realizados conforme planejamento de cada secretaria, contemplando aproximadamente 650 (seiscentos e cinquenta) participantes.

2. QUANTITATIVO, VALORES E DESCRIÇÃO

Item	DESCRIÇÃO	Quant	Valor Unit.	Valor Total
01	Preparo de alimentos composto por saladas, alimentos cozidos e demais preparações quentes, carnes diversas, sobremesas e bebidas não alcoólicas, serviço de garçom, disponibilização de talheres, louças, copos, toalhas de mesa e demais utensílios necessários.	650	58,00	37.700,00

2.1 Descrição detalhada dos serviços:

2.1.1 A contratação abrangerá a execução completa dos serviços necessários à realização de eventos de encerramento e confraternização destinado aos servidores do Município de Papanduva, compreendendo o preparo de alimentos, atendimento e disponibilização de utensílios. O cardápio a ser fornecido deverá seguir rigorosamente as especificações definidas pela Administração Municipal, observando a qualidade dos insumos, a apresentação e a reposição contínua ao longo de todo o evento.

2.1.2 O cardápio será composto pelas seguintes opções. Nos aparetivos deverão ser servidos: presunto, queijo, azeitona, abobrinha, pepino e torradas. Nas saladas deverão ser oferecidas: maionese pura, maionese, pepino em conserva, mix verde, repolho com shoyu, salada mista, tomate com cebola, beterraba e vinagrete. Nos alimentos cozidos e massas deverão ser fornecidos arroz branco, arroz à grega, farofa de linguiça, farofa de frutas, batata palha, pirogue e lasanha. As carnes deverão incluir carne bovina assada, carne de frango assada e carne suína assada. Para sobremesa deverá ser oferecido sagú com creme.

2.1.3. O serviço deverá incluir atendimento por garçons, devendo a contratada disponibilizar equipe em número suficiente para garantir fluidez no serviço, reposição adequada dos alimentos e auxílio aos participantes sempre que necessário. Os profissionais

deverão apresentar postura adequada e conhecimento básico das atividades desempenhadas.

2.1.4 A contratada deverá disponibilizar todos os utensílios necessários, incluindo talheres, louças, copos, travessas, bandejas, toalhas de mesa e demais itens indispensáveis à adequada prestação do serviço, todos em quantidade compatível com o público estimado e em perfeitas condições de higiene e conservação.

3. REQUISITOS DO OBJETO

3.1 A execução dos serviços deverá observar integralmente os requisitos técnicos, operacionais e de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência. Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, dentro dos prazos de validade e com procedência comprovada, obedecendo às boas práticas de manipulação e às normas sanitárias vigentes. O cardápio definido pela Administração Municipal deverá ser seguido de forma integral, não sendo permitidas substituições ou alterações sem autorização expressa da Administração.

3.2 A contratada deverá garantir quantidade suficiente de alimentos para o atendimento de todos os participantes, assegurando também a reposição contínua durante o evento. A prestação dos serviços deverá contar com equipe de garçons treinada e em quantidade adequada, responsável pelo atendimento aos convidados, pela organização e manutenção das mesas, pela retirada dos utensílios utilizados e pelo suporte às demandas gerais do serviço.

3.3 A empresa deverá organizar a montagem do buffet, de forma a assegurar fluxo ordenado, higiene e segurança alimentar. A infraestrutura fornecida deverá incluir toalhas de mesa, louças, talheres, copos e demais utensílios em perfeitas condições de uso, devidamente higienizados e uniformes.

3.4 A equipe disponibilizada pela contratada deverá apresentar-se apta a desempenhar suas funções com postura profissional, cordialidade e agilidade. A contratada deverá manter supervisão responsável durante todo o evento, a fim de garantir a qualidade do atendimento e solucionar eventuais ocorrências.

3.5 A execução do serviço deverá cumprir integralmente todas as normas e legislações correlatas, observando a higienização adequada de equipamentos e utensílios, a correta conservação dos alimentos e a manutenção das temperaturas apropriadas até o momento do consumo.

3.6 A contratada será responsável pela montagem, execução e desmontagem de toda a estrutura utilizada no evento. Caberá também à empresa responder por quaisquer danos causados ao patrimônio público ou ao local utilizado em decorrência da prestação dos serviços, além de garantir o transporte adequado dos alimentos, equipamentos e utensílios necessários.

4. FUNDAMENTAÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO

4.1 A presente contratação fundamenta-se na necessidade de promover eventos de encerramento e confraternização destinado aos servidores do Município de Papanduva, evento que integra as ações institucionais de valorização profissional e fortalecimento das políticas do Município. Trata-se de iniciativa que busca reconhecer o trabalho desempenhado por todos os profissionais, contribuindo para o engajamento institucional e para o fortalecimento do clima organizacional.

4.2 Os eventos serão ocorrerão no mês de dezembro de 2025 e contarão com aproximadamente 650 (seiscentos e cinquenta) participantes, o que exige a contratação de pessoa jurídica especializada para prestar os serviços de preparo de alimentos, oferta de louças, talheres e toalhas, bem como disponibilização de equipe de garçons treinada. A complexidade logística e operacional do evento impede a execução direta pela Administração Pública, seja pela inexistência de estrutura adequada, seja pela ausência de recursos humanos com capacitação específica para desempenhar tais atividades.

4.3 A contratação justifica-se também pela necessidade de garantir a realização dos eventos com qualidade, segurança alimentar, organização e conforto, em respeito aos servidores homenageados e aos princípios da eficiência e da economicidade. A opção pela contratação de pessoa jurídica estabelecida no Município de Papanduva apresenta-se como solução adequada e vantajosa, considerando a facilidade logística, a capacidade imediata de atendimento, a redução de custos operacionais e a possibilidade de fomentar a economia local mediante contratação de fornecedor da própria comunidade, tudo sem prejuízo da seleção da proposta adequada com valor compatível com o valor praticado pelo mercado e com contratações realizadas por outros municípios.

4.4 A modalidade escolhida para formalização da contratação será a dispensa de licitação por valor, conforme previsto no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, uma vez que o orçamento estimado se enquadra nos limites legalmente estabelecidos. Ressalta-se que a contratação será precedida dos atos formais necessários, incluindo pesquisa de preços, comparativo de valores, estimativa detalhada e demais documentos exigidos pela legislação pertinente e pela normatização interna do Município.

4.5 Portanto, a contratação revela-se necessária, oportuna e adequada à finalidade pública a que se destina, estando alinhada às diretrizes administrativas e ao interesse público, além de assegurada pela legislação vigente e pelo planejamento realizado no âmbito da Administração Municipal.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1 A solução proposta para execução do jantares e almoços em eventos de encerramento e confraternização da Administração Municipal, consiste na contratação de pessoa jurídica especializada na prestação integrada dos serviços necessários ao atendimento de aproximadamente 650 (seiscentas e cinquenta) pessoas, englobando preparo de alimentos, fornecimento de utensílios e equipamentos de mesa e buffet, além da disponibilização de equipe de garçons capacitada para atendimento durante todo o evento.

5.2 A empresa contratada será responsável pela elaboração e execução de cardápio previamente definido pela Administração Municipal, contemplando saladas, pratos quentes, massas, carnes e sobremesa. Todo o preparo deverá ocorrer com observância às normas

aplicáveis, utilizando ingredientes de qualidade e técnicas adequadas de manipulação e conservação. Os alimentos deverão ser servidos em quantidade suficiente e de forma organizada, garantindo reposição contínua ao longo do evento.

5.3 A solução abrange, ainda, a disponibilização de toalhas, louças, talheres e copos higienizados e uniformes e a montagem adequada do buffet.

5.4 A execução do serviço contará com equipe de garçons responsável pelo atendimento ao buffet, organização do ambiente, retirada de utensílios utilizados e apoio operacional. A contratada deverá manter supervisão direta durante todo o evento, garantindo o cumprimento dos requisitos estabelecidos e assegurando prontidão para solucionar eventuais ocorrências.

5.5 A adoção desta solução única e integrada viabiliza a adequada execução dos eventos, eliminando riscos de inconsistências operacionais, garantindo organização e qualidade no atendimento e assegurando economicidade, eficiência e padronização na prestação dos serviços.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1 A contratação deverá atender integralmente aos requisitos técnicos e administrativos necessários para assegurar a correta execução dos eventos de encerramento e confraternização dos servidores do Município. A empresa contratada deverá possuir experiência na realização de eventos de natureza semelhante, como jantares, confraternizações, festas, casamentos e outras solenidades que envolvam preparo de alimentos, atendimento com garçons e organização de buffet.

6.2 A contratada deverá garantir a execução do cardápio previamente estabelecido, utilizando produtos de qualidade, dentro dos prazos de validade e submetidos a condições adequadas de armazenamento, manipulação e transporte. A empresa deverá cumprir rigorosamente todas as condições de higiene do ambiente, das superfícies de preparo, dos utensílios e dos equipamentos. A manutenção das temperaturas adequadas dos alimentos até o momento do serviço será requisito essencial para assegurar a segurança alimentar.

6.3 A infraestrutura disponibilizada para o evento deverá compreender louças e talheres em quantidade adequada e devidamente higienizados.

6.4 O serviço deverá incluir equipe de garçons e de apoio em número proporcional ao público informado, garantindo atendimento ágil, reposição contínua dos alimentos, retirada de utensílios utilizados e manutenção da organização geral do espaço. Todos os profissionais deverão apresentar-se aptos a desempenhar suas funções com urbanidade, cordialidade e postura profissional. A contratada deverá assegurar supervisão durante todo o evento, de forma a coordenar a execução dos serviços e resolver eventuais situações operacionais.

6.5 A empresa será responsável pela montagem e desmontagem da estrutura necessária. Deverá, ainda, providenciar todo o transporte de alimentos, utensílios, equipamentos e demais materiais indispensáveis à execução do serviço, garantindo que tudo ocorra de forma segura e eficiente.

6.6 Finalmente, a contratada deverá observar pontualmente as condições estabelecidas pela Administração Municipal, cumprir os prazos acordados e atender às orientações emitidas pelo fiscal do contrato, assegurando a prestação do serviço em conformidade com o interesse público e com os objetivos dos eventos.

7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1 A execução do evento deverá observar que, devido à inexistência de espaço físico no Município capaz de acomodar simultaneamente todos os servidores das diversas Secretarias com conforto, segurança e qualidade no atendimento, o jantar institucional será realizado em três datas distintas. A divisão por datas tem como finalidade garantir adequada organização, fluidez no atendimento, manutenção da qualidade dos serviços de alimentação e garçom, bem como o pleno conforto dos participantes.

7.2 Cada data corresponderá ao atendimento de um conjunto específico de Secretarias, conforme tabela a seguir:

DATA	SECRETARIA (AS) ATENDIDA (AS)	PARTICIPANTES
12/12/2025	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	320
18/12/2025	DEMAIS SECRETARIAS	170
19/12/2025	SECRETARIA DA SAÚDE	150

7.3 Deverá a empresa contratada preparar o ambiente, o cardápio e toda a estrutura de forma integral em cada um dos dias programados, como se eventos independentes fossem, assegurando padrão uniforme de qualidade no preparo dos alimentos, na apresentação do buffet, no fornecimento de louças, talheres, toalhas de mesa, no atendimento pelos garçons e na limpeza do espaço.

7.4 A contratada deverá garantir que cada etapa do evento seja executada exatamente conforme as especificações do objeto, respeitando o público estimado para cada data, assegurando que a quantidade de alimentos, utensílios, mesas, cadeiras, equipe de atendimento e demais elementos estruturais seja proporcional ao número de participantes previstos. A empresa deverá ainda realizar os serviços de organização prévia do espaço E manutenção da higiene durante todo o período do evento.

7.5 O fracionamento do evento em três datas não descaracteriza sua unidade como objeto único, mas constitui medida estritamente operacional para viabilizar a adequada execução do jantar, preservando o conforto, a segurança e a qualidade dos serviços prestados, devendo a contratada observar rigorosamente os horários, prazos e especificações estabelecidos pela Administração Municipal.

7.6 Todo o preparo dos alimentos deverá ocorrer em consonância com as normas de higiene e segurança alimentar, utilizando ingredientes de qualidade e mantendo controle de temperatura desde o preparo até o momento da distribuição aos participantes. A contratada deverá assegurar que os pratos sejam entregues de forma organizada, limpa e em condições ideais de consumo, garantindo também a reposição contínua dos alimentos e bebidas ao longo de todo o evento.

7.7 A equipe deverá atuar durante todo o período dos eventos, assegurando atendimento adequado às mesas, organização do ambiente, retirada de louças utilizadas, reposição de talheres e copos, e suporte ao serviço de buffet. A contratada deverá garantir supervisão direta no local, mantendo responsável apto a coordenar a equipe, solucionar eventuais intercorrências e assegurar que todas as etapas da prestação de serviços sejam cumpridas conforme estabelecido neste Termo de Referência.

7.8 É responsabilidade da contratada disponibilizar louças, talheres, copos e demais utensílios em quantidade suficiente, em bom estado e devidamente higienizados. As toalhas de mesa deverão ser limpas, uniformes e compatíveis com o ambiente do evento.

7.9 Ao término do evento, caberá à contratada realizar a desmontagem de toda a estrutura utilizada e proceder à retirada de utensílios, resíduos e equipamentos, deixando o local em perfeitas condições. Todos os resíduos gerados deverão ser recolhidos e descartados de maneira ambientalmente adequada.

7.10 Durante toda a execução, o fiscal designado pela Administração Municipal poderá acompanhar, orientar e solicitar ajustes operacionais, devendo ser atendido prontamente pela contratada. A prestação dos serviços deverá observar estritamente os princípios da eficiência, qualidade, segurança e economicidade, assegurando a adequada realização do jantar institucional.

8. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

8.1 O acompanhamento e fiscalização da execução será realizado pelo fiscal de contratos, que será responsável por verificar a conformidade da entrega e qualidade do produtos e serviços.

8.2 Caso haja descumprimento das condições descritas no Termo de Referência ou no contrato, o fiscal do contrato deverá formalizar um processo administrativo para apuração das responsabilidades.

8.3 O fiscal de contrato poderá recusar, todo ou em parte, os produtos e serviços correspondentes ao objeto, devendo o fornecedor contratado providenciar a regularização ou substituição, conforme a necessidade, sem custos adicionais ou prejuízo no prazo de execução.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

9.1 A medição dos serviços será realizada de forma única, ao término de todos os eventos, mediante verificação do efetivo cumprimento de todas as atividades previstas neste Termo de Referência. A Administração Municipal, por meio do fiscal designado, conferirá a execução integral do serviço, considerando a entrega do cardápio conforme especificado, a qualidade dos alimentos oferecidos, a atuação da equipe de garçons e o atendimento aos padrões de higiene e segurança.

9.2 A contratada somente fará jus ao pagamento após a confirmação de que todos os requisitos do objeto foram cumpridos de forma satisfatória e em conformidade com as normas técnicas e administrativas aplicáveis. A emissão da nota fiscal deverá ocorrer após a

realização do evento, com a confirmação do quantitativo de participantes atendidos e a validação da conformidade com o contrato.

9.3 O pagamento será efetuado em parcela única, dentro do prazo estabelecido pelas normas financeiras do Município, contado a partir da apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal responsável. Não haverá pagamento antecipado, adiantamento ou qualquer forma de compensação prévia, sob pena de infringir as normas legais vigentes.

9.4 Caso sejam identificadas falhas na execução, descumprimento contratual ou necessidade de ajustes, a Administração poderá solicitar as correções necessárias antes de proceder ao ateste da nota fiscal. Se houver descumprimento parcial ou total das obrigações, o pagamento poderá ser glosado proporcionalmente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente.

9.5 A medição e o pagamento obedecerão rigorosamente aos princípios da legalidade, economicidade, eficiência e transparência, assegurando que a Administração somente efetue desembolso financeiro após a efetiva entrega do serviço contratado.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1 A contratação será realizada por dispensa de licitação por valor, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, considerando que o valor global previsto para a execução dos serviços enquadra-se no limite legalmente estabelecido para esta hipótese.

10.2 Para o atendimento da demanda, foi selecionada a fornecedora **MARIA CACILDA RIBOSKI, CNPJ 32.797.259/0001-00**, empresa estabelecida no Município e amplamente reconhecida pela qualidade na prestação de serviços de preparo de alimentos e atendimento com garçons em eventos institucionais. A escolha fundamenta-se em sua capacidade técnica comprovada, histórico de excelentes serviços prestados à Administração Municipal, elevada confiabilidade, agilidade no atendimento e padrão superior de execução, fatores que reduzem riscos operacionais e asseguram a adequada realização dos jantares previstos.

10.3 Para fins de comprovação da vantajosidade e razoabilidade do valor, adotou-se como metodologia a análise de contratações similares publicadas no **Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP**, nos termos das boas práticas previstas na Instrução Normativa SEGES nº 65/2021. A pesquisa resultou em valor médio de **R$ 80,08** por pessoa, referente a contratações efetuadas por outros Municípios para serviços equivalentes de preparo de refeições e atendimento com garçons em eventos oficiais, conforme orçamento planilhado que acompanha o presente documento.

10.4 A fornecedora selecionada apresentou valor unitário de **R$ 58,00** por pessoa, situando-se significativamente abaixo da média registrada no PNCP, demonstrando clara vantajosidade econômica, atendimento aos parâmetros de mercado e plena conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

10.5 Dessa forma, a seleção da fornecedora demonstra-se técnica, fundamentada e transparente, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência, competitividade

potencial e interesse público, assegurando serviço adequado e preço compatível e favorável em comparação com os valores de referência disponíveis no PNCP.

11. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

11.1 Com base no levantamento de mercado, o valor global para a contratação é de **R$ 37.700,00 (trinta e sete mil e setecentos reais)**.

12. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1 A gestão do contrato será realizada pela servidora **MARIA ODAWARA**, ficando a fiscalização do contrato sob responsabilidade da servidora **ETHAN HORTA FACCIOLI PEREIRA**.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 A contratada deverá executar integralmente todos os serviços previstos neste Termo de Referência, assegurando a plena realização dos jantares de encerramento e confraternização para todos os servidores da Administração Municipal. A empresa será responsável por preparar, transportar, organizar e servir todos os alimentos e bebidas conforme o cardápio previamente definido, devendo utilizar ingredientes de qualidade, observar rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar e garantir que todos os produtos estejam dentro da validade e sejam manipulados de acordo com as exigências sanitárias vigentes. Caberá à contratada manter controle adequado de temperatura e conservação dos alimentos desde o preparo até o momento da distribuição aos participantes.

13.2 A empresa deverá disponibilizar equipe de garçons e profissionais de apoio em número suficiente para atender adequadamente ao público estimado, assegurando atendimento cordial, organização do ambiente, reposição contínua dos itens servidos e retirada de utensílios utilizados.

13.3 A contratada deverá proceder à montagem de toda a estrutura necessária antes do início do jantar, incluindo arrumação das mesas, montagem do buffet e organização geral do espaço, bem como à desmontagem completa ao término do evento.

13.4 A empresa deverá cumprir todas as orientações e determinações emitidas pelo fiscal do contrato, garantindo pronta comunicação com a Administração Municipal e atendendo a eventuais ajustes operacionais necessários. A contratada será a única responsável por todos os encargos trabalhistas, tributários, previdenciários e demais obrigações legais decorrentes da execução do serviço, não cabendo ao Município qualquer vínculo com os funcionários ou prestadores de serviço envolvidos.

13.5 Por fim, a contratada deverá assegurar o cumprimento dos prazos estabelecidos, a qualidade dos serviços prestados e o atendimento aos princípios da eficiência, segurança e economicidade, responsabilizando-se integralmente por eventuais danos decorrentes de falhas na execução ou descumprimento das condições previstas neste Termo de Referência.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1 Compete à contratante fornecer à empresa contratada todas as informações necessárias à adequada execução do serviço, incluindo data, horário, local do evento, estimativa de público e demais orientações relevantes para o planejamento da preparação e do servimento do jantar.

14.2 Caberá ainda à contratante acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços, comunicando formalmente quaisquer irregularidades identificadas e adotando as providências administrativas cabíveis quando necessário. É responsabilidade da contratante emitir as autorizações internas pertinentes e assegurar o pagamento à contratada conforme os prazos e condições pactuados.

15. SANÇÕES E PENALIDADES

15.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, bem como a execução inadequada ou em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, no contrato e na legislação aplicável, sujeitará a empresa às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021. Poderão ser aplicadas advertência, multa proporcional à gravidade da infração, impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal ou outras penalidades previstas em lei, sempre assegurados o contraditório e a ampla defesa.

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1 - Os valores para a presente contratação estão em conformidade com a previsão orçamentária;

16.2 – A dotação que fará frente à despesa desta contratação será:

PODER EXECUTIVO - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
02.04.122.0002.2.005 / 22 – 3.3.90.00.00.00.00.00 0500

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 As condições estabelecidas neste Termo de Referência orientam a execução integral do objeto contratado e deverão ser rigorosamente observadas pela contratada durante todas as etapas do serviço. Eventuais situações não previstas neste documento serão analisadas e decididas pela Secretaria de Educação, sempre com fundamento na legislação aplicável e no interesse público.

17.2 Qualquer necessidade de adequação técnica, operacional ou administrativa que não implique alteração da natureza ou da essência do objeto poderá ser ajustada pela Administração, desde que formalmente registrada e sem prejuízo à economicidade, à qualidade e ao atendimento dos participantes do evento.

17.3 A empresa contratada declara, ao firmar o contrato, ciência e concordância com todos os requisitos técnicos, operacionais e legais aqui definidos, comprometendo-se a garantir a execução adequada e a observância das condições pactuadas.

17.4 A presente contratação será regida pela Lei nº 14.133/2021, pelos regulamentos municipais pertinentes e pelas demais normas que disciplinam a matéria, aplicando-se subsidiariamente, quando cabível, os princípios gerais da Administração Pública.

gov.br
Documento assinado digitalmente
MARCELO RODRIGUES
Data: 04/12/2025 10:50:21-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br