

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO POR DISPENSA DE LICITAÇÃO DE CONTRATAÇÃO DE ESPAÇO PARA EVENTO E SERVIÇOS DE BUFFET PARA COMEMORAÇÃO DOS 10 ANOS DO CODEVAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 04/2026

1. IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

1.1 Objeto: Contratação de empresa especializada para a locação de espaço físico adequado e prestação de serviços de buffet completo, compreendendo o fornecimento de alimentação e bebidas, mobiliário, ambientação e decoração temática, estrutura operacional necessária e equipe técnica de apoio, destinados à realização da Solenidade Comemorativa dos 10 anos do Consórcio de Desenvolvimento do Vale do Rio Grande – CODEVAR, a ocorrer em 26 de março de 2026, com público estimado de aproximadamente 200 convidados.

A contratação visa assegurar padrão elevado de qualidade, organização e infraestrutura compatível com a relevância institucional do evento, garantindo conforto, segurança e adequada recepção às autoridades, representantes municipais, parceiros institucionais e demais convidados.

1.2 Justificativa: Ao longo dessa década, o Consórcio estruturou políticas públicas regionalizadas, promoveu economia de escala, ampliou a capacidade técnica dos municípios e fortaleceu a atuação conjunta em áreas estratégicas, gerando resultados concretos para a administração pública e para a população da região.

A realização de evento comemorativo institucional mostra-se plenamente justificada, considerando:

A necessidade de valorizar e registrar a trajetória institucional do Consórcio, reforçando sua legitimidade e sua importância regional;

A oportunidade de reunir prefeitos, ex-prefeitos, autoridades públicas, parceiros institucionais, representantes de órgãos de controle, sociedade civil e demais atores que contribuíram para a consolidação do CODEVAR;

O fortalecimento da identidade institucional e do espírito de cooperação entre os municípios consorciados;

A promoção da integração regional e do alinhamento estratégico para os próximos ciclos de planejamento consorciado.

Ressalta-se que não se trata de evento recreativo, mas de solenidade institucional comemorativa, com caráter oficial, voltada ao reconhecimento público da atuação consorciada e à reafirmação dos compromissos de governança regional.

1.3 A contratação será realizada por meio de dispensa de licitação, em virtude de o valor estimado ser inferior ao limite previsto no art. 75, inciso II, combinado com o §2º, da Lei nº 14.133/2021, conforme valores atualizados pelo Decreto nº 12.343/2024.

2. REQUISITOS DE DESEMPENHO E QUALIDADE

2.1 – Qualidade dos alimentos: Os pratos devem ser bem apresentados, saborosos e preparados com ingredientes frescos e de qualidade.

2.2 - Variedade e opções: O buffet deve oferecer uma variedade de opções

2.3 - Higiene e limpeza: A empresa de buffet deve seguir rigorosos padrões de higiene e limpeza, incluindo a manipulação de alimentos e a apresentação dos pratos.

2.4 - Atendimento ao cliente: O pessoal do buffet deve ser atencioso, educado e eficiente em atender às necessidades dos convidados.

2.5 - Preços competitivos: O preço deve ser justo e competitivo em relação ao mercado.

2.6 - Referências e experiência: A empresa de buffet deve ter experiência em eventos semelhantes ao seu e ter boas referências de clientes anteriores.

3. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

A empresa contratada deverá observar rigorosamente os seguintes padrões mínimos de qualidade na execução dos serviços:

3.1. Preparação dos Alimentos

Os alimentos deverão ser preparados no mesmo dia da realização do evento, utilizando matérias-primas de primeira qualidade, dentro dos padrões adequados de conservação, manipulação e acondicionamento, garantindo frescor, sabor e segurança alimentar.

3.2. Bebidas

As bebidas deverão ser fornecidas em quantidade compatível com o número estimado de convidados, observando margem de segurança para reposição contínua, devendo ser servidas em temperatura adequada ao consumo, especialmente as bebidas que demandem refrigeração.

3.3. Equipe de Trabalho

Todos os profissionais envolvidos na execução dos serviços deverão estar devidamente uniformizados, identificados e capacitados, mantendo postura compatível com a formalidade do evento e observando padrões de higiene pessoal e conduta profissional.

3.4. Conformidade Sanitária

A contratada deverá cumprir integralmente a legislação sanitária vigente, especialmente as normas da Vigilância Sanitária e demais regulamentos aplicáveis ao preparo, transporte e serviço de alimentos e bebidas, responsabilizando-se por eventuais irregularidades.

3.5. Pontualidade e Organização Operacional

A montagem da estrutura (mobiliário, equipamentos, decoração e apoio operacional) deverá estar integralmente concluída com antecedência mínima a ser definida pela Administração, garantindo o pleno início do evento no horário previsto. A desmontagem deverá ocorrer de forma organizada, preservando o espaço utilizado e respeitando os prazos estabelecidos.

4. ESTIMATIVA DE CUSTO E METODOLOGIA DE CÁLCULO

4.1 Conforme orçamento apresentado:

- Valor unitário: R\$ 350,00 por pessoa
- Quantidade estimada: 200 pessoas

Valor total estimado: R\$ 70.000,00 (setenta mil reais)

A estimativa foi obtida com base em orçamento formal recebido, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

5. PRAZO E EXECUÇÃO

5.1 Data do evento: 26 de março de 2026;

5.2 A montagem deverá ocorrer previamente ao horário definido pelo CODEVAR;

5.3 A desmontagem deverá ocorrer após o encerramento do evento.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, FISCALIZAÇÃO E ACEITAÇÃO

6.1 A fiscalização será realizada pela Secretaria Executiva do CODEVAR.

6.2 A aceitação dos serviços ocorrerá mediante:

- Verificação da conformidade do cardápio contratado;
- Conferência da estrutura física e mobiliário;

- Cumprimento integral das obrigações pactuadas.

7. RISCOS DA CONTRATAÇÃO E MEDIDAS MITIGADORAS

7.1 Riscos:

- (i) Insuficiência de alimentos ou bebidas;
- (ii) Atendimento inadequado
- (iii) Atrasos na montagem da estrutura.

7.2 Mitigação:

- (i) Definição clara do cardápio e quantitativos,
- (ii) Previsão de equipe compatível com o número de convidados,
- (iii) Acompanhamento prévio da montagem pela fiscalização do CODEVAR.

8. REFERÊNCIAS NORMATIVAS E TÉCNICAS UTILIZADAS

8.1 Lei nº 14.133/2021, art. 6º, XXIII e art. 75, II e §2º;

8.2 Normas sanitárias vigentes;

8.3 Regulamentos internos do CODEVAR;

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 A execução contratual deverá observar os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público.

.

Barretos, 26 de fevereiro de 2026.

IVAN LUIZ DOS SANTOS
Secretário Executivo
CODEVAR

LUCAS GIBIN SEREN
Presidente do CODEVAR