

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de serviços de buffet e equipe de apoio para atendimento do estande conjunto dos portos de São Francisco do Sul e Imbituba na 7ª edição da Feira Logistique, a ser realizada entre os dias 11 e 13 de agosto de 2026, no Expocentro Balneário Camboriú, Santa Catarina.

2. QUANTIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

2.1. Menu

O menu listado abaixo deve atender um público diário de 150 (cento e cinquenta) visitantes no estande, totalizando 450 (quatrocentos e cinquenta) pessoas nos três dias da 7ª edição da Logistique.

Bebidas (full time)

- 01 (um) tipo de café expresso
- 01 (um) tipo de sachê de açúcar
- 01 (um) tipo de sachê de adoçante

Bebidas Frias

- Água Mineral com/sem gás;
 - 1 (um) tipo de água mineral aromatizada;
 - 2 (dois) tipos de suco concentrado por dia (laranja, abacaxi, maracujá ou uva);
 - 3 (três) tipos de refrigerantes (cola - normal e zero - e guaraná de primeira linha)
- As bebidas frias não alcoólicas acompanham gelo.

Petiscos no balcão de café (full time)

- Mix de amendoins e sementes (castanhas, nozes, amendoim japonês e amendoim salgado sem casca);
- Chips de batata;
- Biscoito tipo amanteigado;
- Tábua com três tipos de queijos (dentre as opções: colonial, parmesão, mussarela, provolone, brie, gorgonzola, mussarela de búfala ou gouda), dois tipos de embutidos (dentre as opções: salame, copa, lombo defumado, presunto tipo parma ou peito de peru) e dois tipos de acompanhamentos (dentre as opções: ovo de codorna, azeitonas, tomate cereja, palmito, uva ou damascos). Disponibilizar palitos;
- 2 (dois) tipos de pães (dentre as opções: italiano, ciabatta, multigrãos, australiano, baguete);

- 2 (dois) tipos de patês ou pastas (dentre as opções: tomate seco, azeitona preta, queijos, caponata de berinjela, homus ou guacamole);

Mesas do estande (full time)

Recipientes com mix de amendoins e sementes (castanhas, nozes, amendoim japonês e amendoim salgado sem casca)

OS ITENS ABAIXO DEVEM SER SERVIDOS EM 4 (QUATRO) INTERVALOS

1º Intervalo (entre 14h e 16h30min)

- 2 (dois) tipos de mini croissant recheados por dia (um tipo de carne ou embutido - dentre as opções: carne, frango, camarão ou presunto - e um vegetariano - dentre as opções: palmito, milho, marguerita, queijo ou brócolis);
- 2 (dois) tipos de mini empadinhas por dia (um tipo de carne ou embutido - dentre as opções: carne, frango, camarão ou presunto - e um vegetariano - dentre as opções: palmito, milho, marguerita, queijo ou brócolis);
- 2 (dois) tipos de mini pastéis por dia (um tipo de carne ou embutido - dentre as opções: carne, frango, camarão ou presunto - e um vegetariano - dentre as opções: palmito, milho, marguerita, queijo ou brócolis).
- 2 (dois) tipos de salgadinhos tradicionais por dia (risoles de camarão, coxinha, bolinha de queijo, quibe e esfiha de carne).

**Variar sabores para que não se repitam entre os tipos de lanches.*

2º Intervalo (entre 16h30min e 18h30min)

1º, 2º e 3º dia – Pratinhos nas mesas com queijos, embutidos e acompanhamento. Pelo menos, dois tipos de queijos (dentre as opções: colonial, parmesão, mussarela, provolone, brie, gorgonzola, mussarela de búfala ou gouda), dois tipos de embutidos (dentre as opções: salame, copa, lombo defumado, presunto tipo parma ou peito de peru) e um tipo de acompanhamento (dentre as opções: ovo de codorna, azeitonas, tomate cereja, palmito, uva ou damascos).

1º dia – Bolinho de aipim com carne seca com maionese

2º dia – Dadinho de tapioca com geleia de pimenta

3º dia – Quibe recheado com cream cheese e hortelã

3º Intervalo (servido em pequenas porções individuais – 18h30min às 20h)

1º, 2º e 3º dia – Salada tropical (seleção de folhas, manga, tomatinhos, ovo de codorna e palmito)

1º dia – Arroz carreteiro com carne e linguiça e batata palha

2º dia – Risoto tipo paella com pelo menos 2 tipos de frutos do mar

3º dia – Escondidinho de carne seca

4º Intervalo (Das 19h às 20h)

1º dia – Mini cheesecake com geleia de morango



2º dia – Mousse de Maracujá no copinho

3º dia – Brigadeiro de colher

Sobre a disposição dos alimentos e utensílios de suporte

- Os alimentos deverão ser apresentados em recipientes adequados para serviço compartilhado, sendo obrigatória a disponibilização de utensílios apropriados para retirada de cada item (pegadores, pinças, espátulas ou similares), de forma a evitar o contato direto das mãos dos participantes com os alimentos. Cada recipiente deverá possuir utensílio compatível com o tipo de alimento servido, observando as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos.

- Os petiscos deverão ser servidos em porções individuais montadas em palitos de bambu, facilitando o consumo durante o evento. Deverão ser disponibilizados, em quantidade compatível com o público estimado, mini pratos descartáveis ou reutilizáveis para apoio das porções, permitindo que os participantes possam se servir e apoiar os alimentos temporariamente durante conversas e interações de negócios. Também deverão ser disponibilizados guardanapos de papel de boa qualidade em quantidade suficiente durante todo o período de atendimento.

Equipe de apoio (todos uniformizados)

02 (dois) Copeiros(as)

- Executar o preparo dos alimentos a serem servidos, observando as normas de higiene pessoal e de serviço;
- Lavagem adequada das louças e dos utensílios de copa, antes e depois do uso;
- Duração do serviço: 11, 12 e 13 de agosto de 2026, das 12h às 20h.

01 (um) Auxiliar de limpeza

- Executará os serviços de limpeza do estande durante todo o evento;
- Duração do serviço: 11, 12 e 13 de agosto de 2026, das 12h às 20h.

03 (três) Garçons/Garçonetes

- O serviço deverá ser executado por profissional qualificado para realizar os serviços relativos à atividade de garçom (garçonete);
- Duração do serviço: 11, 12 e 13 de agosto de 2026, das 12h às 20h.

02 (duas) Recepcionistas

- O serviço deverá ser executado por profissional qualificado para realizar os serviços relativos à recepção de visitantes, devidamente uniformizados(as);
- O uniforme deverá ser padronizado da seguinte forma: vestido social preto ou azul marinho na altura dos joelhos e sapato social preto;
- Função de distribuir material de divulgação dos Portos, além de direcionar os visitantes para atendimento no estande.
- Duração do serviço: 11, 12 e 13 de agosto de 2026, das 12h às 20h.

01 (um) Segurança

- O serviço deverá ser executado por profissional habilitado e capacitado para a atividade de segurança;
- O profissional deve estar disponível nos dias 10, 11 e 12 de agosto de 2026, das 20h de cada dia até as 12h do dia seguinte.

Taxas e observações gerais

1. Um representante da CONTRATADA deverá participar de reunião com a CONTRATANTE no dia anterior ao início do evento, em horário a ser pré-agendado pela CONTRATANTE, para alinhamento dos detalhes do serviço;
2. Todos os itens do Buffet, com exceção de itens com disponibilidade durante todo o período de realização da feira (*fulltime*), deverão seguir os horários de apresentação pré-estabelecidos pela CONTRATANTE. Estes horários podem ser alterados pela CONTRATANTE, desde que acordado com a CONTRATADA com, no mínimo, 1 (uma) hora de antecedência;
3. Nenhum item do buffet poderá ser frito no local. Também é proibido o uso de liquidificador ou batedeira dentro do estande;
4. O serviço de buffet deve acompanhar todas as louças para servir os alimentos e bebidas, em material inox, cerâmica branca ou vidro, capaz de atender um público diário de 100 (cem) visitantes no estande. Devem constar entre os materiais de apoio: bandejas de alumínio; copos de vidro (300 ml) para águas, refrigerantes e sucos; xícaras com pires para cafezinho; guardanapos de papel; mexedores plásticos para café;
5. Os materiais para a preparação e apresentação do buffet, bem como limpeza do estande, também devem ser fornecidos pela CONTRATADA, o que inclui itens obrigatórios, tais como esponja de pia, detergente de louça, panos para limpeza leve e pesada, vassoura, balde, limpa vidros, limpa chão e sacos de lixo em quantidades suficientes para a perfeita execução do serviço;
6. Tanto os materiais para servir o buffet quanto os materiais de apoio deverão estar em perfeito estado, limpos, sem riscos, arranhões ou partes deterioradas, devendo a equipe de apoio zelar para que as mesas estejam sempre limpas, sem acúmulo de água e lixos decorrentes de seu uso;
7. Todas as quebras, danos e perdas no material do buffet ocorridos durante o evento serão por conta da CONTRATADA;
8. Todos os custos e taxas para a execução deste Termo de Referência são de responsabilidade da CONTRATADA, INCLUSIVE CREDENCIAIS;
9. A CONTRATADA deverá observar e seguir todas as regras e orientações do Guia do Expositor Logistique 2026 e do Expocentro Balneário Camboriú pertinentes à execução do objeto contratado.

3. LOCAL DE ENTREGA/FORNECIMENTO DO OBJETO;

Os serviços de buffet e equipe de apoio descritos acima devem ser prestados no estande conjunto da SCPAR Porto de São Francisco do Sul e da SCPAR Porto de Imbituba, no espaço nº 106 - Dimensões 14,00m X 8,00m – 112 m², da Logistique 2026, que ocorrerá nos dias 11, 12 e 13 de agosto de 2026, no Expocentro Balneário Camboriú, na cidade de Balneário Camboriú (SC). Endereço: Av. Marginal Oeste, 4250 - Nova Esperança, Balneário Camboriú - SC, CEP: 88332-050.

4. DOCUMENTOS EXIGÍVEIS, CONFORME LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA;

- Alvará de funcionamento;
- Alvará sanitário.

5. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA E DO CONTRATANTE:

5.1. Obrigações da contratada:

- a) cumprir fielmente com todas as obrigações do Termo de Referência;
- b) atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato;
- c) manter todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- d) assumir a responsabilidade pelos encargos sociais e outros, pertinentes ao fornecimento do(s) produto(s), bem como taxas, impostos, fretes e demais despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o(s) mesmo(s);
- e) 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 do Contrato;
- f) responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos, físicos ou materiais, causados à Contratante ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- g) submeter-se à fiscalização por parte da Contratante;

h) a contratada é responsável por obter e manter, durante todo o prazo de vigência do contrato, todas as autorizações, alvarás e licenças, seja de que natureza forem porventura exigidas para a o cumprimento do objeto licitado;

i) não subcontratar, ceder ou transferir o objeto deste Edital

5.2 Obrigações da contratante:

a) emitir Contrato do objeto licitado;

b) comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a aquisição dos produtos;

c) pagar à Contratada o preço ajustado, de acordo com a forma de pagamento estipulada no edital;

d) rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues pela Contratada fora das especificações do edital;

e) fiscalizar e acompanhar a execução do Contrato, segundo seu interesse, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, relatando irregularidades, quando for o caso;

f) aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;

g) prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;

6. DOS PRAZOS

A vigência do Contrato será de três meses, após assinatura do instrumento contratual.

Prazo de execução durante os dias 11, 12 e 13 de agosto de 2026.

7. FORMA DE RECEBIMENTO E ACEITE DO OBJETO;

Até 15(quinze) dias úteis após a realização da 7ª edição da Logistique, será feita a verificação da conformidade dos serviços prestados às especificações do presente Termo de Referência. Em caso de aprovação do objeto executado, a fiscalização do contrato formalizará o Recebimento Definitivo por meio de e-mail e autorizará a emissão da Nota Fiscal.

7.1 Recebimento provisório e definitivo:

- Recebimento provisório: ocorre no ato da entrega do objeto, no Setor que procederá à conferência de sua conformidade com as especificações do Edital. Caso não haja qualquer impropriedade explícita, será atestado esse recebimento;
- Recebimento definitivo: em até quinze dias úteis após o recebimento provisório, mediante “atesto” na nota fiscal/fatura, após comprovada a adequação aos termos contratuais e desde que não se verifique defeitos ou imperfeições.

8. FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.

A CONTRATADA só poderá emitir as Notas Fiscais e boletos após o recebimento do aceite definitivo do objeto executado, emitido pelo fiscal do contrato por meio de e-mail. O pagamento será realizado em até 20 (vinte) dias após o recebimento da Nota Fiscal e boleto correspondentes ao serviço entregue, verificado e aceite pela CONTRATANTE.

9. FONTE DE RECURSOS

As despesas decorrentes da presente contratação após o fiscal do contrato atestar a conclusão e aceite dos serviços prestados, a contratada deve emitir duas faturas e duas notas fiscais, uma para a SCPAR Porto de São Francisco do Sul (29.307.982/0001-40) e outra para a SCPAR Porto de Imbituba (CNPJ:17.315.067/0001-18), na proporção de 50% do valor do contrato para cada parte. Com a quitação dos dois portos, consideram-se os serviços contratados no referido contrato completamente quitados”.

Cleverton Elias Vieira
Diretor-Presidente
(assinado digitalmente)

Gizele Gisbert
Jornalista
(assinado digitalmente)

José Guillermo Culleton
Gerente de Comunicação
(assinado digitalmente)





Assinaturas do documento



Código para verificação: **606IL1LP**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **GIZELE GISBERT DE SOUZA** (CPF: 969.XXX.659-XX) em 18/06/2026 às 14:54:05
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 14:02:01 e válido até 13/07/2118 - 14:02:01.
(Assinatura do sistema)

✓ **JOSE GUILLERMO CULLETON** (CPF: 575.XXX.500-XX) em 18/06/2026 às 14:56:34
Emitido por: "SGP-e", emitido em 04/09/2023 - 15:08:20 e válido até 04/09/2123 - 15:08:20.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/UFNGU18xNjU1OV8wMDAwMTM5OV8xMzk5XzlwMjZfNjA2SUwxTFA=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **PSFS 00001399/2026** e o código **606IL1LP** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.