PREFEITURA MUNICIPAL DE BROTAS

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social - Compras

TERMO DE REFERÊNCIA

1- OBJETO

1.1- Constitui objeto deste Termo de Referência a contratação de empresas para a prestação de serviços de buffet e decoração temática natalina para os eventos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos “Adolescer” e do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos para a Pessoa Idosa “Envelhecer”, a serem realizados, respectivamente, nos dias 10/12/2026 e 11/12/2026 (datas previstas, nos termos do subitem 1.5), na Vila Vicentina, em Brotas/SP, de acordo com as especificações técnicas a seguir discriminadas.

1.2- Natureza do objeto e quantitativos: serviços comuns, de natureza não continuada, a serem executados em datas certas, para 350 (trezentas e cinquenta) pessoas no total, sendo 70 (setenta) no evento “Adolescer” e 280 (duzentas e oitenta) no evento “Envelhecer”, incluídos os usuários regularmente inscritos, os funcionários de cada serviço e, no evento “Envelhecer”, também os convidados, conforme memória de cálculo do Estudo Técnico Preliminar.

1.3- Vigência: o contrato terá vigência até 31/12/2026, contada da assinatura, abrangendo a execução dos serviços, o recebimento, a liquidação e o pagamento, vedada a prorrogação, por se tratar de serviço de execução única e em datas certas, nos termos do art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.4- Reajuste: não haverá reajuste de preços, em razão da execução em datas certas e de prazo contratual inferior a 12 (doze) meses.

1.5- Datas de execução: os eventos estão previstos para os dias 10/12/2026 (“Adolescer”) e 11/12/2026 (“Envelhecer”). As datas poderão ser alteradas pela Administração, por conveniência e oportunidade, desde que mantidas em dias consecutivos e que o segundo evento ocorra até 15/12/2026, de modo a viabilizar o recebimento, a liquidação e o pagamento dentro do exercício financeiro de 2026, mediante comunicação formal à contratada com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, sem alteração de preço ou das demais condições contratuais. Havendo alteração, os horários deste Termo de Referência, definidos em relação à data de cada evento, aplicar-se-ão às novas datas, e a data definitiva constará da ordem de serviço.

2- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Item	Características do objeto / Especificações técnicas	Unid.	Qt	Valor total estimado

1	Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de buffet, com fornecimento de alimentos, bebidas, mão de obra especializada, materiais, utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços, compreendendo o preparo dos alimentos, a organização e montagem do espaço no dia do evento, a disponibilização e reposição dos alimentos e bebidas durante todo o período de atendimento, bem como a desmontagem e limpeza do local ao término. Os serviços deverão contemplar equipe composta por cozinheiro(a), garçons e profissionais responsáveis pela limpeza, além do fornecimento de toalhas para todas as mesas utilizadas na montagem do buffet, rechauds, travessas, suqueiras, jarras, talheres, copos, pegadores, suportes, pratos e demais utensílios e equipamentos necessários ao adequado acondicionamento, exposição e serviço dos alimentos e bebidas, em quantidades suficientes para atender à demanda. O preparo e a manipulação dos alimentos deverão observar as normas sanitárias e as boas práticas de higiene e segurança alimentar, garantindo a qualidade, a conservação e a temperatura adequada dos alimentos. O cardápio deverá contemplar: mini salgados fritos, nos sabores coxinha, bolinha de queijo e presunto e queijo; mini salgados assados, nos sabores esfiha de frango, esfiha de presunto e queijo e doguinho; lanches, incluindo mini hambúrguer com carne, queijo e tomate e mini cachorro-quente, preparado com pão, salsicha, batata palha, maionese e ketchup; mini pastéis de presunto e queijo e de carne; como acompanhamento, batata palito frita; como prato principal, espaguete servido com dois tipos de molho, ao sugo e à bolonhesa, acompanhado de queijo parmesão ralado; como bebidas, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, água mineral e suco natural de laranja; e, como sobremesa, bolo de chocolate acompanhado de sorvete napolitano.	Unidade	70	R$ 6.790,00

2	Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de buffet, com fornecimento de alimentos, bebidas, mão de obra especializada, materiais, utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços, compreendendo o preparo dos alimentos, a organização e montagem do espaço, a disponibilização e reposição dos alimentos e bebidas durante todo o evento, bem como a desmontagem e limpeza do local ao término. Os serviços deverão contemplar equipe composta por cozinheiro(a), garçons e profissionais responsáveis pela limpeza, além do fornecimento de toalhas para todas as mesas utilizadas na montagem do buffet, rechauds, travessas, suqueiras, jarras, talheres, copos, pegadores, suportes, pratos e demais utensílios e equipamentos necessários ao adequado acondicionamento, exposição e serviço dos alimentos e bebidas, em quantidades suficientes para atender à demanda. O preparo e a manipulação dos alimentos deverão observar as normas sanitárias e as boas práticas de higiene e segurança alimentar, garantindo a qualidade, a conservação e a temperatura adequada dos alimentos. O cardápio deverá contemplar: como entradas, barquetes com maionese e canapés de frango com cream cheese; como pratos principais e proteínas, strogonoff de carne, pernil assado acebolado com pimentão, filé de coxa desossada assada e recheada e pururuca; como acompanhamentos, arroz branco, arroz natalino, rondelle de presunto e queijo, farofa, batata sauté, batata palha para acompanhar o strogonoff e queijo parmesão para acompanhar o rondelle; como saladas, maionese de legumes, salada tropical, panaché de legumes, mix de folhas verdes e tabule; como bebidas, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, água mineral, águas aromatizadas servidas em suqueiras e suco natural de laranja; e, como sobremesa, bolo de massa branca e sorvete de creme.	Unidade	280	R$ 30.240,00

3	Contratação de empresa para os serviços de decoração temática – "Natal", conforme especificações a seguir. **Mesas dos convidados:** 60 (sessenta) vasos com flores do tipo bico-de-papagaio, devidamente decorados, para composição dos centros de mesa; 60 (sessenta) toalhas de mesa, na cor vermelha, cobrindo toda a extensão das mesas. **Hall de entrada:** 1 (um) backdrop medindo 3,00 m x 2,00 m, com lona impressa em tema natalino; 1 (uma) árvore de Natal decorada, com altura mínima de 1,50 m; 1 (um) totem de Papai Noel, com altura mínima de 1,50 m; 2 (duas) poltronas; 1 (um) tapete/carpete medindo 3,00 m x 2,00 m; vasos e demais elementos decorativos necessários à composição do ambiente. **Salão – decoração aérea:** 60 (sessenta) bolas natalinas na cor vermelha; 60 (sessenta) laços dourados para composição e decoração das bolas; 66 (sessenta e seis) metros de festão para instalação e sustentação das bolas natalinas. **Palco:** 1 (um) painel confeccionado em estrutura de madeira com lona impressa em tema natalino, medindo 10,00 m x 3,00 m; composição cenográfica em frente ao painel, contendo 1 (uma) árvore de Natal decorada (altura mínima de 2,00 m), 4 (quatro) caixas de presentes decorativas (mínimo de 1,00 m² cada), 8 (oito) caixas de presentes decorativas (mínimo de 0,50 m² cada) e 1 (um) urso de pelúcia decorativo (altura mínima de 1,00 m); revestimento da parte frontal/inferior do palco com tecido. **Padrão visual:** as cores predominantes deverão ser vermelho, verde e dourado, mantendo-se composição harmônica, temática e adequada ao período natalino e ao perfil dos eventos. Todos os elementos deverão apresentar bom estado de conservação, acabamento adequado e condições compatíveis com a realização dos eventos. **Montagem, manutenção e desmontagem:** a contratada será responsável pelo fornecimento e transporte de todos os materiais e elementos decorativos; montagem e instalação de toda a decoração; organização e eventuais ajustes entre os dois dias de evento; manutenção das estruturas durante o período contratado; desmontagem e retirada de todos os materiais após o segundo evento; e demais providências necessárias à completa execução dos serviços. A montagem poderá iniciar a partir das 13h00 do dia anterior ao primeiro evento, e a desmontagem ocorrerá logo após o término do segundo evento, conforme o cronograma do Termo de Referência. **Observações gerais:** todo o material deverá ser de alta qualidade, e a montagem deverá observar condições de segurança e estabilidade; a decoração deverá estar totalmente instalada e finalizada, pronta para uso, até as 09h00 do dia do primeiro evento e, após os ajustes necessários, até as 09h00 do dia do segundo evento ou seja, 2 horas antes do início de cada evento; a contratada deverá manter a decoração em ordem e em perfeitas condições em ambas as datas.	Unidade	1	R$ 27.498,00

Obs.: havendo qualquer divergência entre as especificações e as unidades de medida contidas neste item e as constantes de outros sistemas ou documentos, prevalecerão as descrições constantes deste Termo de Referência.

3- CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

3.1- O objeto desta contratação é classificado como serviço comum, pois possui padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos neste Termo de Referência, por meio de especificações usuais de mercado (cardápio, quantitativos, prazos e itens de decoração descritos).

3.2- Por se tratar de serviço comum, a licitação adotará a modalidade pregão, nos termos do art. 6º, inciso XLI, e do art. 29 da Lei nº 14.133/2021.

4- DA JUSTIFICATIVA, FUNDAMENTAÇÃO E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

4.1- A presente contratação tem por objetivo a contratação de empresas para a prestação de serviços de buffet completo, mão de obra e decoração temática, para 70 (setenta) pessoas do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – "Adolescer" (evento previsto para 10/12/2026) e 280 (duzentas e oitenta) pessoas do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos para a Pessoa Idosa – "Envelhecer" (evento previsto para 11/12/2026), na Vila Vicentina, em Brotas/SP.

4.2- Os eventos visam promover a integração social, o fortalecimento de vínculos comunitários e a valorização dos adolescentes e das pessoas idosas, conforme as diretrizes da Política Nacional de Assistência Social e da Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais.

4.3- Considerando o número de participantes e a natureza dos eventos, faz-se necessária a contratação de buffet que forneça alimentação completa, contemplando refeições balanceadas, bebidas não alcoólicas e sobremesas, observando rigorosamente as normas de segurança alimentar e sanitária vigentes.

4.4- Além da alimentação, o fornecedor deverá disponibilizar equipe de apoio qualificada, responsável pelo preparo, montagem, distribuição e atendimento aos participantes, garantindo qualidade, higiene, cordialidade e eficiência durante toda a realização do evento.

4.5- A contratação se justifica pela impossibilidade de execução direta desses serviços pela equipe da Administração, tanto por falta de utensílios, equipamentos, equipe de cozinha e logística, quanto pela necessidade de assegurar padrão de qualidade e segurança alimentar compatível com as exigências legais e com a dignidade do público atendido.

4.6- A fundamentação da contratação encontra-se no Estudo Técnico Preliminar, que integra este Termo de Referência como apêndice, nos termos do art. 6º, inciso XXIII, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021.

5- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

5.1- A contratação de empresas para a prestação de serviços de buffet completo com mão de obra (Itens 1 e 2) e de decoração natalina (Item 3), para 350 (trezentas e cinquenta) pessoas, destina-se ao atendimento dos eventos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos "Adolescer" e "Envelhecer", a serem realizados, respectivamente, nos dias 10 e 11 de dezembro de 2026 (datas previstas, nos termos do subitem 1.5), das 11h00 às 15h00, na Vila Vicentina, em Brotas/SP. O serviço compreenderá o fornecimento de alimentação completa, bebidas não alcoólicas, sobremesas, utensílios, equipe de apoio e decoração temática adequada ao público e à proposta dos eventos, garantindo qualidade, conforto e ambientação acolhedora aos participantes.

5.2- Fundamentação Legal

5.2.1- A presente contratação encontra-se respaldada na Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), em especial nos arts. 6º, inciso XXIII, 18 e 23, e decorre do Estudo Técnico Preliminar, que demonstra a necessidade, a viabilidade e a adequação da solução às demandas da Administração.

5.2.2- Além disso, o objeto está alinhado aos princípios de planejamento, eficiência, transparência e

economicidade, que regem as contratações públicas, bem como às normas que orientam a execução de serviços socioassistenciais no âmbito municipal, em consonância com a Política Nacional de Assistência Social (PNAS), a Resolução CNAS nº 109/2009 e o Estatuto da Pessoa Idosa (Lei nº 10.741/2003).

6- DA SUBCONTRATAÇÃO E GARANTIA

6.1- Subcontratação: é permitida a subcontratação parcial do objeto, nos termos do art. 122 da Lei nº 14.133/2021, limitada a 30% (trinta por cento) do valor de cada item e restrita às seguintes partes: (a) Itens 1 e 2: locação de utensílios, equipamentos e mobiliário e serviços de limpeza; (b) Item 3: confecção e impressão de lonas, painéis e backdrop, locação de poltronas, tapete e demais móveis e fornecimento de flores e arranjos.

6.1.1- Não poderão ser subcontratados o preparo dos alimentos e a condução do serviço de buffet (Itens 1 e 2), nem a coordenação e a responsabilidade técnica pela composição da decoração (Item 3).

6.1.2- A subcontratação depende de prévia e expressa autorização da Administração, mediante pedido da contratada instruído com a documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, a ser avaliada e juntada aos autos (art. 122, § 1º), permanecendo a contratada integralmente responsável pela execução do objeto.

6.1.3- É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica cujos dirigentes mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato (art. 122, § 3º).

6.2- Garantia da contratação: não será exigida garantia contratual, nos termos do art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

7- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E MODELO DE EXECUÇÃO

7.1- Requisitos da Contratação

7.1.1- A prestação dos serviços deverá ocorrer durante os eventos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos “Adolescer” (previsto para 10/12/2026) e para a Pessoa Idosa “Envelhecer” (previsto para 11/12/2026), das 11h00 às 15h00, na Vila Vicentina, em Brotas/SP, observado o subitem 1.5.

7.1.2- A execução somente poderá ocorrer após a assinatura do contrato ou a emissão da nota de empenho, quando esta substituir o instrumento contratual e a emissão da ordem de serviço pela Administração, devendo seguir rigorosamente as condições e especificações constantes da proposta vencedora e dos documentos contratuais.

7.1.3- A decoração temática dos eventos deverá ser natalina, devendo estar completamente instalada e finalizada, pronta para uso, até as 09h00 do dia do primeiro evento (previsto para 10/12/2026) e, após os ajustes necessários, até as 09h00 do dia do segundo evento (previsto para 11/12/2026), garantindo ambientação adequada, harmônica e condizente com o público e a proposta da festividade.

7.1.4- A estrutura do buffet deverá estar totalmente montada e pronta para início das atividades com, no mínimo, 30 (trinta) minutos de antecedência ao horário de início de cada evento (até as 10h30), de modo a assegurar o início pontual do serviço e o pleno atendimento aos participantes.

7.1.5- O serviço de buffet deverá ser servido das 11h00 às 15h00, observando-se rigorosamente os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes.

7.1.6- Não será admitida a execução dos serviços em desacordo com as condições contratuais, incluindo alterações de especificações, redução de quantidades, variação de preços ou qualquer modificação que comprometa a qualidade, a estética ou a integralidade do objeto contratado.

7.1.7- A contratada deverá executar integralmente os serviços, observando as quantidades, características técnicas e exigências definidas neste Termo de Referência e na ordem de serviço.

7.1.8- O pagamento será condicionado à apresentação da Nota Fiscal correspondente, devidamente atestada pelo fiscal do contrato, após a verificação do cumprimento integral das obrigações assumidas.

7.1.9- Nos casos em que os Itens 1, 2 e 3 sejam adjudicados a empresas distintas, as contratadas deverão articular-se por intermédio da fiscalização, de modo que a decoração (Item 3) esteja concluída antes da montagem do buffet, sem prejuízo dos prazos fixados nos subitens 7.1.3, 7.1.4 e 7.1.10.

7.1.10- Cronograma de acesso e execução na Vila Vicentina:

a) montagem da decoração (Item 3): a partir das 13h00 do dia anterior ao primeiro evento (previsto para 09/12/2026), devendo estar concluída até as 09h00 do dia do primeiro evento;

b) montagem do buffet (Itens 1 e 2): a partir das 09h00 do dia de cada evento, após a conclusão da decoração, devendo estar pronta até as 10h30;

c) ajustes da decoração entre os eventos: a partir do encerramento do primeiro evento e da retirada do buffet, até as 09h00 do dia do segundo evento;

d) desmontagem: do buffet, imediatamente após o encerramento de cada evento; da decoração, imediatamente após o encerramento do segundo evento, devendo ser concluída no mesmo dia;

e) fora dos horários acima, o acesso dependerá de autorização da fiscalização.

7.2- MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.2.1- A presente contratação tem por objeto a prestação de serviços de buffet e decoração temática natalina, compreendendo o fornecimento de mão de obra especializada, materiais, alimentos, utensílios e equipamentos necessários para atender 350 (trezentas e cinquenta) pessoas, sendo 70 (setenta) no evento “Adolescer”, previsto para 10/12/2026, e 280 (duzentas e oitenta) no evento “Envelhecer”, previsto para 11/12/2026, na Vila Vicentina, em Brotas/SP, no horário das 11h00 às 15h00, observado o subitem 1.5.

7.2.2- Serviços de Buffet (Itens 1 e 2) – Escopo dos Serviços

7.2.3- A contratada deverá fornecer todos os serviços, materiais, alimentos, equipamentos e mão de obra necessários para a execução integral do buffet, incluindo:

I – organização, preparação e montagem do espaço no dia do evento;

II – preparo integral dos alimentos, obedecendo às normas sanitárias e às boas práticas de manipulação e higiene;

III – fornecimento de equipe completa, incluindo, no mínimo, cozinheiro(a), garçons/atendentes e equipe de limpeza e apoio operacional;

IV – fornecimento dos utensílios e materiais em quantidade suficiente para o número de participantes do respectivo evento (70 no Item 1 e 280 no Item 2), incluindo toalhas para as mesas do buffet e montagem completa, rechauds, travessas, suqueiras, jarras, talheres, copos, pratos, pegadores, suportes e demais itens necessários ao serviço de buffet;

V – organização prévia dos alimentos e bebidas na ilha de buffet, respeitando as normas sanitárias;

VI – atendimento contínuo aos convidados durante todo o evento, com reposição de alimentos e bebidas;

VII – supervisão permanente por responsável designado pela contratada;

VIII – desmontagem completa da estrutura e retirada de resíduos após o término do evento.

7.2.4- Cardápio do Evento “Adolescer” – previsto para 10/12/2026 (70 pessoas) – Item 1

Mini salgados fritos: coxinha, bolinha de queijo, presunto e queijo. Mini salgados assados: esfiha de frango, esfiha de presunto e queijo, doguinho. Lanches: mini hambúrguer com carne, queijo e tomate; mini cachorro-quente (pão, salsicha, batata palha, maionese e catchup). Pastéis: mini pastel de presunto e queijo, mini pastel de carne. Acompanhamento: batata palito frita. Prato principal: espaguete com dois molhos (ao sugo e à bolonhesa) e queijo parmesão ralado. Bebidas: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, água, suco natural de laranja. Sobremesa: bolo de chocolate com sorvete napolitano.

7.2.5- Cardápio do Evento “Envelhecer” – previsto para 11/12/2026 (280 pessoas) – Item 2

Entrada: barquete com maionese, canapés de frango com cream cheese. Proteínas: strogonoff de carne, pernil assado acebolado com pimentão, filé de coxa desossada assada e recheada, pururuca. Acompanhamentos: arroz branco, arroz natalino, rondelle de presunto e queijo, farofa, batata sauté, batata palha (para acompanhar o strogonoff), queijo parmesão (para o rondelle). Saladas: maionese de legumes, salada tropical, panaché de legumes, mix de folhas verdes, tabule. Bebidas: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, água, águas aromatizadas servidas em suqueiras, suco natural de laranja. Sobremesa: bolo com massa branca e sorvete de creme.

7.2.6- Serviços de Decoração Temática – “Natal” (Item 3)

A contratada deverá executar a ornamentação natalina exatamente conforme o descritivo do subitem 7.2.7, que define integralmente os elementos, quantidades, dimensões e o padrão visual a serem fornecidos, não cabendo à contratada a elaboração de projeto de criação ou concepção artística. A contratada fornecerá os materiais e a mão de obra necessários à montagem, à manutenção e à desmontagem da decoração, para os eventos previstos no subitem 1.5.

7.2.7- Descritivo da Ornamentação

Mesas dos convidados: 60 (sessenta) vasos com flores do tipo bico-de-papagaio, devidamente decorados, para composição dos centros de mesa; 60 (sessenta) toalhas de mesa, na cor vermelha, cobrindo toda a extensão das mesas.

Hall de entrada: 1 (um) backdrop medindo 3,00 m x 2,00 m, com lona impressa em tema natalino; 1 (uma) árvore de Natal decorada, com altura mínima de 1,50 m; 1 (um) totem de Papai Noel, com altura mínima de 1,50 m; 2 (duas) poltronas; 1 (um) tapete/carpete medindo 3,00 m x 2,00 m; vasos e demais elementos decorativos necessários à composição do ambiente.

Salão – decoração aérea: 60 (sessenta) bolas natalinas na cor vermelha; 60 (sessenta) laços dourados para composição e decoração das bolas; 66 (sessenta e seis) metros de festão para instalação e sustentação das bolas natalinas.

Palco: 1 (um) painel confeccionado em estrutura de madeira com lona impressa em tema natalino, medindo 10,00 m x 3,00 m; composição cenográfica em frente ao painel, contendo 1 (uma) árvore de Natal decorada (altura mínima de 2,00 m), 4 (quatro) caixas de presentes decorativas (mínimo de 1,00 m² cada), 8 (oito) caixas de presentes decorativas (mínimo de 0,50 m² cada) e 1 (um) urso de pelúcia decorativo (altura mínima de 1,00 m); revestimento da parte frontal/inferior do palco com tecido.

Padrão visual: as cores predominantes deverão ser vermelho, verde e dourado, mantendo-se composição harmônica, temática e adequada ao período natalino e ao perfil dos eventos. Todos os elementos deverão apresentar bom estado de conservação, acabamento adequado e condições compatíveis com a realização dos eventos.

Montagem, manutenção e desmontagem – a empresa contratada deverá ser responsável por todos os procedimentos necessários à perfeita execução dos serviços, incluindo:

a) fornecimento e transporte de todos os materiais e elementos decorativos;

b) montagem e instalação de toda a decoração;

c) organização e eventuais ajustes necessários entre os dois dias de evento;

d) manutenção das estruturas e elementos decorativos durante o período contratado;

e) desmontagem e retirada de todos os materiais após a realização do segundo evento;

f) demais providências necessárias à completa execução dos serviços.

O cronograma de montagem, ajustes, manutenção, desmontagem e demais atividades observará os dias e horários fixados no subitem 7.1.10 deste Termo de Referência.

Observações gerais:

I – todo o material deverá ser de alta qualidade, e a montagem deverá observar condições de segurança e estabilidade;

II – a decoração deverá estar totalmente instalada e finalizada, pronta para uso, até as 09h00 do dia do primeiro evento (previsto para 10/12/2026) e, após os ajustes necessários, até as 09h00 do dia do segundo evento (previsto para 11/12/2026), ou seja, 2 horas antes do início de cada evento;

III – a contratada deverá manter a decoração em ordem e em perfeitas condições em ambas as datas.

7.3- Critérios de Sustentabilidade

7.3.1- Em observância ao Item 12 do Estudo Técnico Preliminar e ao art. 11, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, a contratada deverá: (a) utilizar pratos, talheres e copos não descartáveis; (b) realizar a separação adequada dos resíduos gerados e a retirada de todo o lixo do local ao término de cada evento; (c) priorizar, na decoração, materiais recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis; e (d) evitar o desperdício de água e de energia durante a montagem e a execução dos serviços.

8- GARANTIA DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

8.1- O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

9- OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1- A contratada deve observar, além das obrigações previstas na contratação e seus anexos, os seguintes deveres:

a) manter preposto aceito pela Administração no local da execução dos serviços;

b) substituir o preposto, quando solicitado de forma justificada pelo contratante;

c) cumprir integralmente ordens e solicitações da fiscalização, prestando todos os esclarecimentos necessários;

d) corrigir, refazer ou complementar os serviços, às suas custas, sempre que identificados vícios, falhas ou não conformidades;

e) responsabilizar-se por todos os danos decorrentes da execução dos serviços, inclusive os causados à Administração ou a terceiros, sem prejuízo das sanções aplicáveis;

f) não contratar, durante a vigência contratual, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, conforme art. 48, parágrafo único,

da Lei nº 14.133/2021;

g) cumprir integralmente todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, sociais e decorrentes de normas coletivas de trabalho;

h) comunicar ao fiscal do contrato, em até 24 horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente durante a execução dos serviços;

i) garantir acesso da fiscalização ao local dos serviços e aos documentos relacionados ao contrato;

j) suspender qualquer atividade que ofereça risco à segurança, por determinação do contratante;

k) zelar pela guarda e manutenção dos materiais, ferramentas e estruturas utilizados nos serviços;

l) obedecer às normas de segurança, higiene, organização e disciplina no local dos serviços;

m) manter licença/alvará sanitário vigente e observar as boas práticas de manipulação de alimentos, com manipuladores devidamente uniformizados e em condições de higiene e saúde adequadas;

n) observar os critérios de sustentabilidade do subitem 7.3 e os prazos e horários dos subitens 7.1.3, 7.1.4 e 7.1.10;

o) não empregar menores de 16 anos (exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 anos), nem menores de 18 anos em atividades insalubres, perigosas ou noturnas;

p) manter válidas todas as condições de habilitação durante a execução do contrato;

q) cumprir as obrigações de cotas legais e comprovar o cumprimento conforme art. 116 da Lei nº 14.133/2021;

r) guardar sigilo sobre todas as informações obtidas;

s) assumir o ônus decorrente de erro ou omissão na formulação de sua proposta, não cabendo alteração de preço com esse fundamento;

t) observar as normas de segurança da Administração Pública.

10- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1- A contratante se obriga a:

a) exigir o cumprimento integral de todas as cláusulas contratuais por parte da contratada;

b) disponibilizar a Vila Vicentina nas datas dos eventos e garantir o acesso da contratada nos dias e horários fixados no subitem 7.1.10;

c) confirmar à contratada, antes da emissão da ordem de serviço, o número final de participantes de cada evento;

d) receber os serviços conforme prazos, condições e especificações constantes neste Termo de Referência;

e) rejeitar, total ou parcialmente, o objeto executado em desacordo com os padrões exigidos;

f) prestar os esclarecimentos necessários à fiel execução contratual;

g) notificar formalmente a contratada sobre qualquer vício, defeito ou irregularidade detectada, exigindo sua correção ou refazimento;

h) acompanhar e fiscalizar a execução contratual por meio de servidor designado, registrando as ocorrências em sistema ou meio próprio;

i) efetuar o pagamento à contratada, conforme condições pactuadas e mediante apresentação da nota fiscal/fatura atestada;

j) aplicar as penalidades previstas em lei e no contrato, em caso de inadimplemento;

k) responder às solicitações da contratada no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo prorrogação justificável;

l) isentar-se de quaisquer encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais ou securitários decorrentes da execução do contrato, que serão de responsabilidade exclusiva da contratada;

m) não se responsabilizar por compromissos firmados entre a contratada e terceiros, ainda que relacionados ao objeto contratual;

n) não se responsabilizar por danos causados pela contratada a terceiros, respondendo esta integralmente pelos prejuízos decorrentes.

11- SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1- O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas nos arts. 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Regulamentador, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

12- FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

12.1- Da Fiscalização

12.1.1- Nomeação do Fiscal do Contrato: a prestação dos serviços, a fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato serão de responsabilidade da servidora Célia Adelaide Massoni Martins, nos termos dos arts. 7º e 117 da Lei nº 14.133/2021.

12.1.2- Atribuições do Fiscal do Contrato: compete ao fiscal do contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021:

a) esclarecer prontamente dúvidas surgidas durante a execução contratual;

b) notificar a contratada sobre irregularidades e emitir relatórios de vistoria e de ocorrências;

c) acompanhar, nos locais e horários dos eventos, a montagem, a execução e a desmontagem dos serviços, verificando o cumprimento dos prazos e horários dos subitens 7.1.3, 7.1.4 e 7.1.10;

d) adotar medidas preventivas e manifestar-se sobre eventuais suspensões na prestação dos serviços;

e) conferir e certificar faturas e documentos fiscais, atestando a regularidade da execução contratual;

f) avaliar a conformidade técnica dos serviços prestados, inclusive quanto ao cardápio, às quantidades e às condições higiênico-sanitárias e de conservação dos alimentos;

g) exigir o cumprimento das normas técnicas, legais e contratuais;

h) determinar a substituição de empregados ou subcontratados que não atendam às exigências do contrato;

i) manter contato com o preposto da contratada e promover reuniões técnicas, sempre que necessário,

para dirimir dúvidas e solucionar conflitos, inclusive para articular a atuação das contratadas dos diferentes itens (subitem 7.1.9);

j) verificar a correta aplicação dos materiais e insumos previstos;

k) proceder ao recebimento provisório do objeto, conforme art. 140, inciso I, alínea “a”, da Lei nº 14.133/2021;

l) propor, quando necessário, a instauração de processo administrativo para apuração de responsabilidade e aplicação de sanções, nos termos da legislação aplicável;

m) certificar os serviços e verificar inconsistências para subsidiar o gestor quanto à tomada de decisão;

n) praticar outras atividades compatíveis com a função de fiscalização.

12.2- Gestor do Contrato

12.2.1- A gestão do contrato ficará a cargo da Secretária Municipal de Desenvolvimento Social, Roselaine Pires, observada a segregação de funções entre gestão e fiscalização (art. 7º, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).

12.2.2- A gestora terá as seguintes atribuições:

a) controlar a vigência do contrato;

b) analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro formulados pela contratada;

c) analisar os pedidos de alteração contratual, após manifestação técnica do fiscal;

d) decidir, de forma provisória e fundamentada, sobre eventuais suspensões na execução dos serviços;

e) analisar os documentos encaminhados pela fiscalização antes da autorização de pagamento;

f) propor, com base em relatórios do fiscal, a aplicação de sanções à contratada, observando o contraditório e a ampla defesa;

g) praticar outras atividades compatíveis com a função de gestor, conforme legislação vigente.

13- CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E FORMA DE PAGAMENTO

13.1- Do Recebimento

13.1.1- Recebimento provisório: será realizado pelo fiscal do contrato, ao término de cada evento (previstos para 10 e 11/12/2026) e, no caso do Item 3, após a desmontagem e a retirada de todos os materiais, mediante termo detalhado que registre as ocorrências e a conformidade dos serviços, nos termos do art. 140, inciso I, alínea “a”, da Lei nº 14.133/2021.

13.1.2- Recebimento definitivo: será realizado por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, em até 2 (dois) dias úteis contados do recebimento provisório, com base nos documentos e relatórios do fiscal, nos termos do art. 140, inciso I, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021.

13.1.3- Para efeito de recebimento definitivo, deverão ser observados:

a) a análise das avaliações e dos registros de ocorrência feitos pela fiscalização;

b) o cumprimento dos prazos, quantitativos e especificações previstos neste Termo de Referência;

c) a regularidade das obrigações contratuais assumidas;

d) a ausência de vícios ou inconformidades remanescentes.

13.1.4- Persistindo controvérsias sobre a execução (dimensão, qualidade ou quantidade), observar-se-á o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133/2021, podendo ser solicitada a emissão de nota fiscal apenas quanto à parcela incontroversa.

13.1.5- Nenhum pagamento será realizado enquanto houver pendências na execução ou irregularidades no instrumento de cobrança.

13.1.6- O recebimento, provisório ou definitivo, não exime o contratado da responsabilidade pela solidez e segurança do serviço, bem como das demais obrigações legais e contratuais assumidas.

14- LIQUIDAÇÃO

14.1- As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do Município da Estância Turística de Brotas, constando o número do pregão eletrônico, o item e a validação dos serviços pelo fiscal.

14.2- Recebidas as notas fiscais ou documentos de cobrança equivalentes, que deverão ser apresentados em até 1 (um) dia útil após o recebimento provisório do respectivo item, correrá o prazo de até 3 (três) dias úteis para fins de liquidação, após comprovado o adimplemento do contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débito, sem possibilidade de prorrogação.

14.2.1- Justificativa dos prazos: por se tratar de serviço pontual, de execução única, e em razão do encerramento do exercício financeiro e da vinculação das despesas às dotações orçamentárias de 2026, os prazos de recebimento, liquidação e pagamento foram reduzidos em relação aos usualmente praticados.

14.3- Nenhuma liquidação será efetuada sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal ou no cumprimento de obrigações contratuais.

14.4- A retenção de pagamento de outros contratos pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e o seu adimplemento, suspende a fluência do prazo para a Administração, não importando em mora, nem gerando compensação financeira.

14.5- Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da nota apresentada.

15- CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

15.1- O objeto será medido por item, em parcela única, após a execução integral do respectivo serviço e o recebimento definitivo. O pagamento será realizado em prazo não superior a 5 (cinco) dias úteis, contados da liquidação, e, em qualquer hipótese, dentro do exercício financeiro de 2026.

15.2- Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação do índice INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor.

15.3- A contratante realizará as retenções do imposto de renda na fonte sobre todos os rendimentos pagos a qualquer título pelo ente público municipal, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 1234/2012, que consolida o entendimento acerca da amplitude e dos efeitos do inciso I do art. 158 da Constituição Federal de 1988.

15.4- Será aplicada a alíquota para retenção conforme prevista na IN RFB nº 1234/2012 e atualizações posteriores, editada nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 9.430/1996, aplicado por extensão aos pagamentos realizados por esta municipalidade.

15.5- As hipóteses de retenção do IR na fonte e deduções na base de cálculo deverão ser informadas nos

documentos fiscais, bem como as hipóteses de dispensa de retenção, nos termos da IN RFB nº 1234/2012.

15.6- As retenções serão realizadas no momento do pagamento dos valores decorrentes da prestação dos serviços contratados, uma vez atestados e liquidados, mediante recolhimento aos cofres municipais, nos termos do inciso I do art. 158 da Constituição Federal de 1988.

16- CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16.1- Forma de Seleção e Critério de Julgamento da Proposta

16.1.1- A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item (Itens 1, 2 e 3), conforme justificativa de parcelamento constante do Item 8 do Estudo Técnico Preliminar (art. 47, inciso II e § 1º, da Lei nº 14.133/2021).

16.2- Tratamento diferenciado para ME/EPP

16.2.1- Sendo o valor estimado de cada item inferior a R$ 80.000,00, a participação será exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, ressalvadas as hipóteses do art. 49 da mesma Lei, que dependem de justificativa nos autos.

16.3- Habilitação

16.3.1- Os licitantes deverão apresentar os documentos de habilitação previstos nos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021, a serem detalhados no edital, compreendendo, em especial:

a) habilitação jurídica, incluindo, quando exigível, a autorização para o exercício da atividade a ser contratada (art. 66), e, para os Itens 1 e 2, licença/alvará sanitário vigente para a atividade de serviços de alimentação;

b) regularidade fiscal, social e trabalhista (art. 68);

c) qualificação técnica, por meio de atestado(s) de capacidade técnica que comprove(m) a execução de serviços compatíveis em características com o objeto do respectivo item, ou seja, fornecimento de buffet para eventos (Itens 1 e 2) e serviços de decoração temática ou ornamentação de eventos (Item 3), admitido o somatório de atestados (art. 67).

17- ESTIMATIVA DE PREÇO

17.1- O custo estimado para a contratação é de R$ 64.528,00 (sessenta e quatro mil, quinhentos e vinte e oito reais), sendo R$ 37.030,00 (trinta e sete mil e trinta reais) para o buffet (Item 1: R$ 6.790,00; Item 2: R$ 30.240,00) e R$ 27.498,00 (vinte e sete mil, quatrocentos e noventa e oito reais) para a decoração temática (Item 3), obtidos pelo valor mediano dos preços pesquisados, conforme o mapa de preços anexo.

Item	Valor total estimado	Pessoas	Valor de referência por pessoa
1 – Buffet “Adolescer”	R$ 6.790,00	70	R$ 97,00
2 – Buffet “Envelhecer”	R$ 30.240,00	280	R$ 108,00
3 – Decoração temática	R$ 27.498,00	–	–

17.2- Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, nos termos do

decreto que regulamenta os dispositivos da Lei Federal nº 14.133/2021, no âmbito do Município de Brotas/SP.

17.3- A estimativa foi obtida pelo valor mediano dos preços, conforme admite o decreto que regulamenta a Lei nº 14.133/2021 no âmbito do Município, a partir de pesquisa direta com fornecedores (art. 23, § 1º, inciso IV), com 4 (quatro) propostas válidas para o buffet (Itens 1 e 2) e 4 (quatro) para a decoração (Item 3), todas obtidas em prazo inferior a 6 (seis) meses, combinada, nos Itens 1, 2 e 3, com contratações similares da Administração (art. 23, § 1º, inciso II), conforme o subitem 17.5. O cálculo foi realizado no sistema Assessor (Cotação de Preços nº 125/2026, relatório juntado aos autos). O mapa de preços demonstra a mediana com e sem o parâmetro de contratações similares e segue a numeração e a descrição dos Itens 1, 2 e 3 deste Termo de Referência. A justificativa da escolha dos fornecedores e a relação quantitativa das solicitações enviadas (8 empresas de buffet e 10 de decoração) constam do subitem 6.3 do Estudo Técnico Preliminar, com as solicitações e respostas juntadas aos autos.

17.4- Consultas a contratações públicas (art. 23, § 1º, inciso II): foram consultadas as contratações similares da própria Prefeitura Municipal de Brotas (contrato de buffet de 2025 e contratação de decoração de 2026, subitem 17.5) e realizada pesquisa de contratações similares de outros órgãos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), por meio do sistema Assessor, em 13/11/2026 (Cotação de Preços nº 125/2026, relatório anexo aos autos), da qual resultou a contratação direta da Câmara Municipal de Tarumã/SP (processo administrativo nº 198/2026) utilizada para o Item 1. Os documentos comprobatórios seguem anexos ao processo.

17.5- Contratações similares (art. 23, § 1º, inciso II), utilizadas como parâmetro: (a) Item 2 – contrato de buffet firmado por este Município no exercício de 2025 (Pregão Eletrônico nº 80/2025, nota de empenho nº 11186/2025, processo nº 3507902.405.00010806/2025-99), para o mesmo evento (“Envelhecer”), na Vila Vicentina, para 240 (duzentas e quarenta) pessoas, no valor de R$ 26.990,00, ou R$ 112,46 por pessoa, o que, para 280 (duzentas e oitenta) pessoas, resulta em R$ 31.488,80, com cardápio e escopo equivalentes (almoço completo, mão de obra e utensílios); (b) Item 3 – contratação de decoração do exercício de 2026 (dispensa nº 149/2026, nota de empenho nº 2980/2026), no valor de R$ 21.200,00, para evento de 1 (um) dia na Vila Vicentina, com ressalva de que o objeto atual prevê 2 (dois) dias de evento, manutenção entre os dias e composição diversa de itens, razão pela qual o valor é utilizado como parâmetro parcial; (c) Item 1 – contratação direta (dispensa, art. 75, II, da Lei nº 14.133/2021) da Câmara Municipal de Tarumã/SP, processo administrativo nº 198/2026, de serviços de buffet para cerimônia institucional realizada em 30/04/2026, para 80 (oitenta) pessoas, com salgados tipo coquetel (8 unidades por pessoa, em 5 variedades), mini hambúrguer, espetinho, lanche natural, sobremesas, bebidas não alcoólicas, utensílios e reposição durante o evento, concluída e homologada pelo valor de R$ 5.000,00, ou R$ 62,50 por pessoa, o que, para 70 (setenta) pessoas, resulta em R$ 4.375,00, com a ressalva de que o objeto foi contratado em outro Município e não inclui prato quente servido em almoço, razão pela qual é utilizado como parâmetro parcial. Foi ainda examinado, como referência de mercado e sem uso no cálculo da mediana, o pregão eletrônico nº 175/2026 do Município de Resende/RJ (R$ 9.000,00 por evento de coffee break para até 150 pessoas, cerca de R$ 60,00 por pessoa), em razão das diferenças de objeto. Os valores foram considerados pelos preços contratados, sem atualização monetária, por se tratar de contratações recentes (dezembro/2025, abril/2026 e maio/2026), com intervalo inferior a 12 meses. Contratação de decoração do exercício de 2025 não foi utilizada como parâmetro por se encontrar em análise pelo Controle Interno, sem juízo sobre a regularidade daquele processo. Os documentos comprobatórios das contratações similares (empenhos e documentos do PNCP) seguem anexos ao processo.

18- DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1- As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados nas dotações orçamentárias apresentadas abaixo:

(700)-02.08.02-08.244.0805-2.196-3.3.90.39-02.500.0066 – R$ 37.030,00 (BUFFET – Itens 1 e 2)

(701)-02.08.02-08.244.0805-2.196-3.3.90.39-05.500.0028 – R$ 27.498,00 (DECORAÇÃO – Item 3)

Total: R$ 64.528,00 (sessenta e quatro mil, quinhentos e vinte e oito reais).

19- DECLARAÇÃO DO SERVIDOR RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

19.1- O servidor que subscreve este Termo de Referência atesta que observou integralmente a regulamentação estabelecida pelo decreto regulamentador e as orientações constantes da minuta padronizada aprovada.

19.2- O Estudo Técnico Preliminar que fundamenta esta contratação integra este Termo de Referência como apêndice.

Roselaine Pires

Secretária Municipal de Desenvolvimento Social

Rejane Salvatti

Encarregada de Setor de Convênios

Documento assinado eletronicamente por **Roselaine Pires**, **SECRETARIO M. DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL**, em 13/11/2026, às 14:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023 e Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://cidades.sei.sp.gov.br/campinas/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 , informando o código verificador **2061725** e o código CRC **41C435EB**.

Referência: Processo nº 3507902.405.00007597/2026-87 SEI nº 2061725