

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1. Constitui objeto deste Termo de Referência a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação, na modalidade almoço, incluindo preparo, transporte, montagem, disponibilização de utensílios e demais insumos necessários, para atendimento a aproximadamente 200 (duzentos) participantes por dia, nos dias 13 e 15 de abril de 2026, totalizando 400 (quatrocentas) refeições, no âmbito do IV Encontro Regional do SISAN – Sul, a ser realizado na cidade de Curitiba/PR, nas dependências do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado do Paraná – SEBRAE/PR, conforme especificações e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Lote Único:

Item	Descrição do Objeto	Quant.	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
01	Cod. GMS 0102 – 30213 - Serviço de Refeição, Contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário.	400	83,75	33.500,00

O valor estimado para a prestação dos serviços corresponde a R\$ 83,75 (oitenta e três reais e setenta e cinco centavos) por pessoa, considerando o atendimento de 200 participantes por dia, nos dias 13 e 15 de abril de 2026, totalizando 400 refeições. O valor global estimado é de R\$ 33.500,00 (trinta e três mil e quinhentos reais), compreendendo todos os custos necessários à execução do objeto, tais como insumos, preparo, equipe, transporte e demais encargos.

1.2 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS:

1.2.1 – Cardápio para o almoço do dia 13/04/26 para 200 pessoas:

Arroz branco
Peixe frito
Contrafilé ao molho de gorgonzola
Talharim ao sugo com manjerição
Batatas Assadas

Saladas verdes variadas
Frutas

Sobremesa
Mousse de maracujá

Refrigerante normal e zero
Suco de laranja

1.2.2 – Cardápio para o almoço do dia 15/04/26 para 200 pessoas:

Arroz branco
Frango grelhado
Contrafilé ao molho roty
Penne ao molho Alfredo
Legumes quentes

Salada com verdes
Frutas

Sobremesa
Pudim

Refrigerante normal e zero
Suco de laranja

1.2.3 O serviço deverá contemplar, obrigatoriamente:

- I. Todos os utensílios necessários, tais como pratos, talheres, copos, guardanapos, travessas, recipientes térmicos e demais itens indispensáveis para o armazenamento e distribuição dos alimentos;
- II. Disponibilização de equipe de apoio suficiente para atendimento dos participantes, incluindo montagem, reposição e organização dos serviços;
- III. Reposição contínua dos alimentos durante o período de atendimento; Limpeza, organização e retirada dos materiais ao final da prestação do serviço.

1.2.4 As refeições deverão atender aos seguintes requisitos mínimos:

- I. Ser preparadas com alimentos de boa qualidade, dentro dos padrões de higiene e segurança alimentar;
- II. Ser acondicionadas e transportadas em condições adequadas de conservação;
- III. Ser servidas em temperatura apropriada para consumo;
- IV. Observar rigorosamente as normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas aplicáveis à manipulação e fornecimento de alimentos;
- V. Garantir apresentação adequada, organização e qualidade dos alimentos servidos.

1.2.5. A empresa contratada será responsável por:

- I. Todo o processo de preparo, logística e distribuição dos alimentos;
- II. Fornecimento de insumos, mão de obra, equipamentos e materiais necessários à execução do serviço;
- III. Cumprimento dos horários estabelecidos para início e término do serviço;
- IV. Indicação de responsável técnico ou preposto para acompanhamento do evento;
- V. Substituição imediata de itens que não atendam às condições de qualidade exigidas

1.2.6. O serviço deverá ser executado no local, data e horários definidos pela contratante, sendo as refeições preparadas nas instalações disponibilizadas nas dependências do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná – SEBRAE/PR, devendo a empresa estar apta a realizar a montagem, organização e execução do serviço com antecedência mínima necessária para garantir o adequado atendimento aos participantes.

1.2.7. Deverão ser observadas, sempre que aplicável:

- I. Boas práticas de manipulação e armazenamento de alimentos;
- II. Normas sanitárias e de vigilância sanitária vigentes;

- III. Condições adequadas de higiene dos profissionais envolvidos;
 - IV. Uso de equipamentos apropriados para conservação dos alimentos.
- 2.7. A contratada deverá prever, quando solicitado:
- I. As adequações no cardápio, desde que previamente acordadas entre as partes.

1.3 DA CONTRATAÇÃO E EXECUÇÃO DO SERVIÇO

- I. A CONTRATADA deverá ter disponibilidade para atender à solicitação nas datas previstas para a realização do evento, devendo o serviço ser executado nos dias 13 e 15 de abril de 2026;
- II. A execução do serviço (fornecimento das refeições) ocorrerá nas dependências do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná – SEBRAE/PR, localizado na Rua Cyro Vellozo, nº 59, Bairro Prado Velho, Curitiba/PR, CEP 80220-300.
- III. As refeições deverão ser preparadas nas instalações disponibilizadas nas dependências do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná – SEBRAE/PR, observando-se rigorosamente as condições adequadas de higiene, conservação e controle de temperatura, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.
- IV. A CONTRATADA deverá realizar a montagem da estrutura necessária para o atendimento com antecedência mínima suficiente para garantir o adequado funcionamento do serviço no horário estabelecido pela CONTRATANTE.
- V. O serviço deverá ser prestado de forma contínua durante o período de atendimento, garantindo a reposição dos alimentos e o adequado suporte aos participantes.

2 DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem como objetivo garantir o fornecimento de alimentação aos participantes do IV Encontro Regional do SISAN – Sul, nos dias 13 e 15 de abril de 2026, na cidade de Curitiba/PR, contemplando o atendimento de aproximadamente 200 (duzentos) participantes por dia, totalizando 400 (quatrocentas) refeições.

O evento integra as ações do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLAN-SAN) e tem como finalidade o fortalecimento do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), sendo, portanto, de relevante interesse público. Trata-se de encontro de caráter regional que reunirá representantes dos três estados da região Sul: Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, promovendo o intercâmbio de experiências, o fortalecimento da gestão interfederativa e a articulação entre os entes envolvidos.

O evento será realizado nos dias 13, 14 e 15 de abril de 2026, sendo que, no dia 14, está prevista a realização de visita técnica aos equipamentos de segurança alimentar e nutricional do município de Curitiba, incluindo o Restaurante Popular, ocasião em que a alimentação será custeada pelos próprios participantes nesse dia. Dessa forma, o fornecimento de almoço por parte do Estado restringe-se aos dias 13 e 15 de abril de 2026.

Para a realização do evento, o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado do Paraná – SEBRAE/PR disponibilizou suas dependências, o que viabiliza a execução das atividades previstas, porém impõe condicionantes operacionais e logísticas, especialmente no que se refere à utilização dos serviços de alimentação já estruturados pela instituição.

Conforme documentação constante nos autos, o SEBRAE/PR possui contrato vigente (Contrato nº 106/2023), decorrente de processo licitatório próprio (Pregão Eletrônico nº 06/2023), para prestação de serviços de alimentação, incluindo coffee breaks, almoços, jantares e outros serviços correlatos destinados aos seus eventos institucionais. Referido contrato encontra-se vi-

gente até 03 de janeiro de 2029, conforme termos aditivos firmados, assegurando a continuidade da prestação dos serviços.

Destaca-se, ainda, que os valores contratuais vêm sendo atualizados com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), conforme previsto contratualmente, garantindo sua compatibilidade com os preços praticados no mercado.

Nesse contexto, considerando que o evento será realizado nas dependências do SEBRAE/PR, a prestação dos serviços de alimentação encontra-se vinculada à empresa por ele contratada, a qual foi selecionada mediante regular procedimento competitivo, assegurando a observância dos princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade.

A utilização da mesma empresa mostra-se, ainda, vantajosa, uma vez que garante a padronização dos serviços, a adequação à infraestrutura disponível no local e evita custos e riscos logísticos adicionais, contribuindo para uma execução mais eficiente e segura do evento.

Dessa forma, a contratação mostra-se adequada e necessária, pois está diretamente vinculada ao local de realização do evento, fundamenta-se em contrato vigente do SEBRAE/PR decorrente de regular procedimento licitatório, assegura a qualidade e compatibilidade com a infraestrutura existente e promove a otimização dos recursos públicos com maior celeridade na execução.

No que se refere à forma de contratação, opta-se pela dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, em razão do valor estimado da contratação e sua adequação aos limites legais.

Ressalta-se que a definição da empresa a ser contratada não decorre de escolha discricionária da Administração, mas de condicionante vinculada ao local de realização do evento, uma vez que o SEBRAE/PR, ao ceder o espaço, estabelece como diretriz a utilização da empresa por ele contratada para prestação dos serviços de alimentação, em razão da padronização, da logística interna e da adequação à sua infraestrutura.

Por fim, a contratação atende ao interesse público ao assegurar a adequada realização de evento de relevante importância para a política de segurança alimentar e nutricional, garantindo qualidade, organização e compatibilidade com a estrutura disponível, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento.

3 PESQUISA DE PREÇOS

3.1 - Para a formação dos preços máximos foi realizada ampla pesquisa mercadológica de preços, em conformidade com o disposto no Parágrafo 1º, do Art. 23 da Lei Federal 14.133/2021, sendo que o parâmetro adotado foi o **menor valor** do objeto cotado, conforme os 3 (três) orçamentos e estão apresentados em PLANILHA RESUMO presente no processo.

3.2 - Cotações de fornecedores para contratação dos serviços, consulta a banco de preços e na internet.

3.3 - A planilha de formação de preços será elaborado e assinada pelo servidor responsável pelo levantamento dos preços.

3.4 - O valor total máximo estimado para a contratação é de: R\$ 33.500,00 (trinta e três mil e quinhentos reais).

4 PARCELAMENTO DO OBJETO

Não haverá parcelamento do objeto tendo em vista tratar-se de item único:

5 SUSTENTABILIDADE

5.1. - A empresa contratada para fornecer os materiais deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade:

5.1.1 – Que use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

5.1.2 – Que adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;

5.1.3 – Que observe a Resolução CONAMA nº 20 de 07/12/1994, ou outra que venha sucedê-la, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruídos no seu funcionamento.

5.1.4 – Que forneça aos empregados os equipamentos de segurança – EPI, que se fizerem necessários para a execução dos serviços;

5.1.5 – Que realize um programa interno de treinamento de seus empregados, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

5.1.6 – Que realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta, autárquica, e fundacional, na fonte geradora e a sua destinação às Associações e Cooperativas de Catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto Estadual nº 4.167 de 20 de janeiro de 2009.

5.1.7 – Que respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;

5.1.8 – Que preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou insensíveis segundo disposto na Lei Estadual nº 16.075 de 1º de abril de 2009;

6. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

6.1. A presente contratação observará, no que couber, o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.

6.2. Considerando que a contratação será realizada por meio de dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, e que o fornecedor se encontra previamente vinculado ao local de realização do evento, não se aplica, no caso concreto, a exclusividade de participação prevista no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006.

7 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

O objeto da presente contratação é classificado como serviço comum, por se tratar de fornecimento de alimentação, cujas especificações são usuais de mercado e possuem padrões de qualidade objetivamente definidos neste Termo de Referência, nos termos do inciso XIII do art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

8 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

8.1 São obrigações do Contratado:

8.1.1 executar os serviços conforme especificações contidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade lá especificadas;

8.1.2 reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

8.1.3 Manter os empregados nos horários predeterminados pela Administração, quando for o

caso;

8.1.4 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos ao Contratado, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.1.5 utilizar empregados habilitados e com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

8.1.6 zelar para que os empregados se apresentem uniformizados e portem crachá de identificação, nos casos de serviços a serem prestados nas dependências da contratante, e utilizem os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários à segurança no trabalho, na forma da lei;

8.1.7 apresentar ao contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço a serem prestados nas dependências do contratante;

8.1.8 responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao contratante;

8.1.9 atender as solicitações da contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado o descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos;

8.1.10 instruir os empregados da observância obrigatória das normas internas da Administração, salvo disposição que especificamente os dispense;

8.1.11 instruir os empregados sobre as atividades que devem desempenhar e proibi-los de exercer atividades não relacionadas à execução do objeto contratado, devendo prontamente relatar à contratante qualquer ocorrência capaz de caracterizar desvio de função;

8.1.12 relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

8.1.13 não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

8.1.14 manter-se, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação na contratação direta;

8.1.15 manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

8.1.16 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

8.1.17 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

8.1.17.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

8.1.17.2 superveniência de fato excepcional ou imprevisível, ou previsível de consequências incalculáveis, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

8.1.17.3 retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

8.1.17.4 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por esta Lei;

8.1.17.5 impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;

8.1.17.6 omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos

pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.

8.2 São obrigações do Contratante:

8.2.1 receber o objeto no local, prazo e nas condições estabelecidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

8.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

8.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes do termo de referência, do edital de licitação e seus anexos, bem como da proposta, para fins de aceitação e, após, para o recebimento definitivo;

8.2.4 comunicar ao contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

8.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do contratado, por intermédio de comissão ou servidor especialmente designado;

8.2.6 efetuar o pagamento ao contratado no valor correspondente ao efetivo fornecimento do objeto ou à efetiva execução do serviço ou etapa do serviço, no prazo e forma estabelecidos no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos e no contrato;

8.2.7 efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecidas pelo contratado, no que couber;

8.2.8 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

8.2.9 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

8.2.10 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

9 FORMA DE PAGAMENTO

9.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovadas o adimplemento da contratada em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

9.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, na prestação de serviços ou no cumprimento de obrigações contratuais.

9.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado, conforme o disposto no

Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

9.3 O prazo estabelecido no item 12.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

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

9.4 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, 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 da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

9.5 O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

9.6 Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

10 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Os requisitos de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são aqueles usuais para generalidade dos objetos, conforme disciplinado pela legislação atual.

11 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

11.1 É admissível a continuidade do Contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

11.1.1 sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

11.1.2 sejam mantidas as demais cláusulas e condições do Contrato; e

11.1.3 não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do Contrato.

11.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 11.1 deverá ser formalizada por meio de termo aditivo ao contrato.

12. SUBCONTRATAÇÃO

12.1 A CONTRATADA não poderá subcontratar total ou parcialmente o objeto deste contrato, bem como, cedê-lo ou transferi-lo no todo ou em parte.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

14. DECRETO ESTADUAL N.º 10.086, de 2022.

Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, 23 de março de 2026

Márcia Cristina Stolarski
Chefe do Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional