



## TERMO DE REFERÊNCIA

**Município de São João do Oeste**

**Secretaria de Educação, Cultura e Esportes**

**Departamento Municipal de Esportes**

**Necessidade da Secretaria: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições.**

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO					
1.1. O presente termo tem por objeto a contratação de <b>empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar)</b> destinadas aos atletas participantes da <b>13ª Copa São João de Futebol de Base</b> , a ser realizada no período de <b>17 a 21 de abril de 2026</b>					
1.2. Especificação dos itens:					
Lote 01					
Item	Descrição	Und.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Confecção de alimentação para as equipes de competição que irão participar da 13ª Copa São João de Futebol a realizar-se entre os dias 17 à 21 de abril de 2026. O trabalho inclui transformar a matéria prima adquirida pelos organizadores do evento em café, almoço e janta, assim como a manutenção, a limpeza e organização do espaço onde serão ofertadas as refeições. Cada refeição terá em torno de 600 pessoas.	Diária	4	R\$ 6.475,00	R\$ 25.900,00

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO
2.1. A presente contratação tem por finalidade garantir a adequada alimentação dos atletas e dirigentes, participantes da <b>13ª Copa São João de Futebol de Base</b> , evento esportivo promovido pelo Município, a ser realizado no período de <b>17 a 21 de abril de 2026</b> , reunindo equipes e atletas provenientes de diversos municípios e regiões.
2.2. A realização do evento integra as políticas públicas de incentivo ao esporte, à formação



esportiva de crianças e adolescentes e à promoção da integração social, cultural e esportiva, sendo uma iniciativa tradicional do calendário esportivo municipal. Para o adequado desenvolvimento das atividades programadas durante os dias de competição, faz-se necessária a disponibilização de **refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar)** destinadas aos atletas e dirigentes participantes.

Considerando que os atletas permanecerão no município durante todo o período da competição, a oferta de alimentação adequada constitui medida essencial para assegurar **condições mínimas de saúde, nutrição, bem-estar e desempenho esportivo**, bem como para garantir a organização e o bom funcionamento do evento.

2.3. A Administração Pública Municipal não dispõe de estrutura física, equipamentos, insumos alimentícios e equipe técnica suficiente para realizar diretamente o preparo e fornecimento das refeições necessárias em escala compatível com a demanda do evento. Dessa forma, torna-se necessária a **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições**, que possua capacidade operacional, estrutura adequada e profissionais qualificados para atender às exigências sanitárias, nutricionais e logísticas inerentes à execução do serviço.

2.4. A contratação também visa assegurar que os alimentos sejam preparados e fornecidos em conformidade com as **normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos**, garantindo qualidade, segurança alimentar e regularidade no fornecimento das refeições durante todo o período do evento.

2.5. Nos termos da **Lei nº 14.133/2021**, a Administração Pública deve realizar suas contratações com observância aos princípios da legalidade, eficiência, planejamento e busca da proposta mais vantajosa para a Administração. Assim, o presente Termo de Referência integra o processo de contratação pública e descreve a necessidade administrativa, o objeto a ser contratado e as condições de execução do serviço, conforme previsto no **art. 6º, inciso XXIII, da Lei nº 14.133/2021**, que estabelece os elementos essenciais que devem compor esse instrumento.

2.6. Diante do exposto, verifica-se que a contratação pretendida é necessária e adequada para viabilizar a realização da **13ª Copa São João de Futebol de Base**, assegurando a alimentação dos atletas participantes e contribuindo para o pleno desenvolvimento do evento esportivo promovido pelo Município.



### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução proposta consiste na **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições**, compreendendo **café da manhã, almoço e jantar**, destinadas aos atletas participantes da **13ª Copa São João de Futebol de Base**, a ser realizada no período de **17 a 21 de abril de 2026**, no Município de São João do Oeste/SC.

3.2. A contratação deverá contemplar o preparo, organização e fornecimento das refeições em quantidade suficiente para atender à demanda estimada de atletas participantes do evento, observando padrões adequados de qualidade, higiene e segurança alimentar, bem como o cumprimento das normas sanitárias vigentes aplicáveis à manipulação e preparo de alimentos.

3.3. A empresa contratada será responsável pela disponibilização de mão de obra e demais recursos necessários à execução dos serviços, garantindo que as refeições sejam preparadas e fornecidas de forma adequada e dentro dos horários previamente definidos pela organização do evento, além de promover a limpeza e organização do local onde as refeições serão disponibilizadas aos participantes.

3.4. A solução proposta busca assegurar alimentação adequada aos atletas durante todo o período da competição, contribuindo para a manutenção das condições de saúde, nutrição e bem-estar dos participantes, bem como para o bom andamento das atividades esportivas programadas.

3.5. Além disso, a contratação de empresa especializada apresenta-se como a alternativa mais adequada para atendimento da demanda, considerando que a Administração Municipal não dispõe de estrutura física, equipamentos e equipe técnica suficientes para realizar diretamente o preparo e fornecimento das refeições em escala compatível com a quantidade de participantes do evento.

3.6. Dessa forma, a contratação pretendida permite garantir maior eficiência na execução dos serviços, padronização na qualidade das refeições fornecidas e cumprimento das exigências sanitárias aplicáveis, contribuindo para a adequada realização da **13ª Copa São João de Futebol de Base** e para o atendimento do interesse público.

3.7. Considerando o histórico de contratações anteriores, a pesquisa de mercado realizada e a necessidade dos serviços, verifica-se que a realização de Pregão, com critério de menor preço por item, é a forma mais viável e vantajosa para contratação.



#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os itens têm natureza de bens/serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por item, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.3. Poderão participar da licitação os que estejam legalmente constituídos para os fins do objeto pleiteado e que cumpram todas as exigências do edital e seus anexos.

4.4. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: devem prestar os serviços, dentro dos parâmetros e especificações técnicas e de qualidade, no local determinado pela municipalidade pelas custas e responsabilidade da empresa.

4.5. Serão aplicadas as regras do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, assim como, aplicação da regra do benefício local/regional uma vez que há várias empresas na região da AMEOSC que trabalham com o objeto da licitação e podem prestar o serviço solicitado.

#### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A execução do objeto consistirá na prestação de serviços de **preparo e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar)** destinadas aos atletas participantes da **13ª Copa São João de Futebol de Base**, a ser realizada no período de **17 a 21 de abril de 2026**, no Município de São João do Oeste/SC.

5.2. A empresa contratada será responsável pela operacionalização integral dos serviços, compreendendo o recebimento, conferência e adequada armazenagem dos insumos fornecidos, bem como o preparo, cocção, porcionamento e distribuição das refeições, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes, em especial aquelas expedidas pela ANVISA e demais órgãos de vigilância sanitária.

5.3. Os serviços deverão ser executados no local previamente indicado pela Administração, podendo compreender cozinhas estruturadas ou espaços adaptados, cabendo à contratada a organização do ambiente, montagem da estrutura operacional necessária e manutenção das



condições de higiene e limpeza durante toda a execução contratual.

5.3.1. O objeto da contratação será entregue de forma única junto as dependências do **Salão Paroquial, na Rua Encantado, 49, Centro de São João do Oeste/SC, nos dias 17,18,19,20 e 21 nos horários estabelecidos pelo Departamento Municipal de Esportes, informados junto com a Autorização de Fornecimento.**

5.4. A contratada deverá disponibilizar mão de obra qualificada em número suficiente para garantir a adequada execução dos serviços, incluindo, no mínimo, profissionais responsáveis pelo preparo dos alimentos, auxiliares de cozinha, equipe de apoio para distribuição das refeições e limpeza do ambiente, sendo todos devidamente uniformizados e, quando aplicável, portadores de equipamentos de proteção individual (EPIs).

5.4.1. Quantidade de pessoas necessárias para as atividades de preparo

• **Café da Manhã: (6 pessoas) – Horário de trabalho: 05h30 às 9h30 – Horário de atendimento: 7h00 às 9h00;**

- 4 Pessoas: Cortar o pão e passar manteiga ou doce (servir o café e o leite).

- 1 Pessoa: Fazer o café.

- 1 Pessoa: Fazer o leite.

• **Almoço (10 Pessoas) – Horário de trabalho: 09h00 às 14h00 – Horário de atendimento: 11h30 às 13h30**

- 1 Pessoa: Preparar a salada.

- 1 Pessoa: Preparar o arroz (Cozinhar 50/60 Quilos).

- 1 Pessoa: Preparar o feijão (Cozinhar 25/30 Quilos).

- 1 Pessoa: Preparar batata cozida ou macarrão.

- 2 Pessoas: Assar frango ou salsichão ou carne de porco na churrasqueira.

- 1 Pessoa: Preparar o suco.

- 3 Pessoas: Ajudantes para serviços gerais (ex: descascar batata, arrumar as mesas, servirem no buffet, etc).

• **Jantar (10 Pessoas) – Horário de trabalho: 16h00 às 21h00 – Horário de atendimento: 19h00 às 21h00**

- 1 Pessoa: Preparar a salada.

- 1 Pessoa: Preparar o arroz (Cozinhar 50/60 Quilos).

- 1 Pessoa: Preparar o feijão (Cozinhar 25/30 Quilos).



- 1 Pessoa: Preparar batata cozida ou macarrão.
- 2 Pessoas: Assar frango ou salsichão ou carne de porco na churrasqueira.
- 1 Pessoa: Preparar o suco.
- 3 Pessoas: Ajudantes para serviços gerais (ex: descascar batata, arrumar as mesas, servirem no buffet, etc).

• **Em Todas as Refeições**

- 01 Pessoa: Para controle de entrada das pessoas, recebimento ticket, contato com cozinha sobre fluxo das pessoas, etc (Horários: 7h00 às 9h00, 11h30 às 14h00 e 19h00 às 21h00).

- 02 Pessoas: Para limpeza do salão (Horários: 7h30 às 9h30, 12h00 às 14h30 e 19h30 às 21h30).

5.4.2. A distribuição das refeições deverá ocorrer nos horários estabelecidos pela organização do evento, de forma contínua e organizada, evitando filas excessivas e garantindo atendimento eficiente aos atletas.

5.4.3. A contratada deverá ainda, disponibilizar os seguintes recursos matérias:

- 01 Resfriador para servir o suco (com montagem dos canos e torneiras de saída e mangueira para colocar água);
- 01 Pia com 5/6 torneiras na parte externa do local das refeições e próxima a saída do salão para que os atletas e dirigentes lavem os pratos, talheres e copos;
- Confirmar com cozinheiras sobre equipamentos de cozinha no local escolhido se é suficiente;
- Agendar reunião com equipes de cozinha dias antes do evento para acerto de detalhes e dúvidas a serem respondidas.

5.5. Compete ainda à contratada:

- Zelar pela correta manipulação dos alimentos, evitando contaminações;
- Garantir a rastreabilidade e controle dos insumos utilizados;
- Realizar a higienização completa dos utensílios, equipamentos e do espaço utilizado;
- Responsabilizar-se pela destinação adequada dos resíduos gerados;
- Cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais relativas à execução do objeto.

5.6. Os insumos necessários ao preparo das refeições serão fornecidos pelo contratante, cabendo à empresa contratada informar previamente eventuais necessidades complementares, bem como comunicar qualquer inconformidade quanto à qualidade ou quantidade dos produtos recebidos.

5.7. As refeições deverão ser preparadas conforme cardápio previamente definido e aprovado pela



Administração, respeitando critérios nutricionais adequados à prática esportiva, qualidade, variedade e quantidade compatíveis com o público atendido.

5.7.1. O cardápio prévio aprovado segue descrito a seguir:

- Café da manhã;

<b>SEXTA FEIRA</b> 17/04/2026	<b>SÁBADO</b> 18/04/2026	<b>DOMINGO</b> 19/04/2026	<b>SEGUNDA FEIRA</b> 20/04/2026	<b>TERÇA FEIRA</b> 20/04/2026
	Leite	Leite	Leite	Leite
	Açúcar	Açúcar	Açúcar	Açúcar
	Café	Café	Café	Café
	Pão	Pão	Pão	Pão
	Banana	Banana	Banana	Banana
	Mortadela	Mortadela	Mortadela	Mortadela
	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina
	Doce	Doce	Doce	Doce

- Almoço;

<b>SEXTA FEIRA</b> 17/04/2026	<b>SÁBADO</b> 18/04/2026	<b>DOMINGO</b> 19/04/2026	<b>SEGUNDA FEIRA</b> 20/04/2026	<b>TERÇA FEIRA</b> 20/04/2026
	Tomate	Alface	Alface	Tomate
	Repolho	Tomate	Repolho	Repolho
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Macarrão	Macarrão	Macarrão	Batata
	Salsichão Assado	Frango Assado	Frango Assado	Frango Assado

- Jantar;

<b>SEXTA FEIRA</b> 17/04/2026	<b>SÁBADO</b> 18/04/2026	<b>DOMINGO</b> 19/04/2026	<b>SEGUNDA FEIRA</b> 20/04/2026	<b>TERÇA FEIRA</b> 20/04/2026
Alface	Tomate	Alface	Alface	
Repolho	Repolho	Tomate	Repolho	
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	
Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	
Macarrão	Batata	Batata	Batata	
Frango Assado	Frango Assado	Galinhada	Salsichão Assado	

5.8. O objeto será recebido na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 86/2023, de 16 de junho de 2023.



5.9. Os serviços deverão ser executados conforme as seguintes condições:

**a) Preparo das refeições**

As refeições deverão ser preparadas com alimentos de boa qualidade, dentro do prazo de validade e em condições adequadas de higiene, observando as boas práticas de manipulação de alimentos e as normas sanitárias vigentes.

**b) Fornecimento das refeições**

As refeições deverão ser fornecidas nos horários previamente definidos pela organização do evento, de forma a atender adequadamente à programação das atividades esportivas.

**c) Quantidade de refeições**

A quantidade de refeições a serem fornecidas será definida conforme o número estimado de atletas participantes do evento, podendo sofrer pequenas variações conforme a confirmação final das equipes participantes.

**d) Responsabilidade da contratada**

Caberá à empresa contratada disponibilizar todos os insumos, utensílios, equipamentos e mão de obra necessários à execução dos serviços, garantindo a adequada preparação e fornecimento das refeições.

**e) Qualidade e segurança alimentar**

A empresa deverá assegurar que os alimentos fornecidos atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar, garantindo condições adequadas de conservação, preparo e distribuição das refeições.

**f) Cumprimento da programação**

A contratada deverá cumprir rigorosamente os horários definidos para fornecimento das refeições, de modo a não comprometer a programação das atividades esportivas previstas para o evento.

5.10. A fiscalização da execução contratual será realizada por servidor designado pela Administração, que acompanhará a prestação dos serviços, podendo solicitar ajustes operacionais, substituição de pessoal ou adequações necessárias ao fiel cumprimento do objeto.

5.10.1. Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

5.11. O período de execução dos serviços será correspondente à duração do evento, conforme cronograma previamente estabelecido, podendo haver ajustes de horários e quantitativos de



refeições conforme a dinâmica da competição.

5.11.1. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto.

5.12. A contratada deverá comunicar às unidades requisitantes, de imediato, eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações constantes neste edital e providenciar a imediata correção das deficiências quanto ao fornecimento ou inconformidades técnicas apresentadas pelo produto fornecido, apontadas pelo departamento responsável pelo recebimento e fiscalização do município de São João do Oeste.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. A gestão e a fiscalização do contrato serão feitas observando as regras Decreto Municipal nº 86/2023, de 16 de junho de 2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. A execução da contratação deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo Sr. Valdomiro Martins Kemmerich, Diretor do Departamento Municipal de Esportes, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

6.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.4. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

6.5. A contratada deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer-lhe todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao cumprimento do objeto do contrato.

6.6. A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva do fornecedor contratado, no que concerne ao objeto da respectiva contratação, às implicações próximas e remotas perante o Município ou a terceiros.

6.7. A ocorrência de irregularidade decorrentes da execução contratual não implica em corresponsabilidade do Município ou de seus prepostos, devendo, o fornecedor, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato dos danos apurados e imputados às



falhas.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

7.1. O pagamento será efetuado pela Tesouraria do Município contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, observando-se o art. 141, da Lei Federal nº 14.133/21, no prazo de máximo de 30 dias úteis.

7.2. A contagem para o 30º (décimo quinto) dia, previsto no item anterior, só iniciar-se-á após a aceitação dos objetos prestados pela fiscalização do Município de São João do Oeste e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

7.2.1. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo índice IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.

7.3. A nota fiscal/fatura emitida pela contratada deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão e da solicitação de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

7.4. Para execução do pagamento, contratada deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de São João do Oeste, informando o nome do banco, número de sua conta corrente e agência Bancária ou chave PIX.

7.5. A nota fiscal/fatura deverá ser entregue com o produto e o arquivo XML deverá ser encaminhado obrigatoriamente no e-mail [danfesjo@gmail.com](mailto:danfesjo@gmail.com).

7.6. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à contratada e o pagamento ficará pendente até que ele providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de São João do Oeste.

7.7. A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da contratada.

7.8. Serão processadas as retenções tributárias e previdenciárias nos termos da legislação que regula a matéria.

7.9. Conforme Decreto Municipal nº 033, de 15 de março de 2023 e alterações, e IN RFB nº



1.234/2012, a partir de 01/06/2023 **as empresas estão obrigadas a destacar o imposto de renda nas notas fiscais emitidas.** Não estarão sujeitas à retenção de IR as pessoas jurídicas optantes pelo Simples Nacional, MEI, os imunes e isentos, entre outros, conforme o art. 4º da IN RFB nº 1.234/2012.

7.10. Para fins de reajuste contratual será aplicado o índice IPCA.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO**

8.1. O futuro contratado será selecionado mediante processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento Menor Preço por Item.

8.2. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, trabalhista, social e econômico-financeira são as usuais, conforme disciplinado no edital.

## **9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

9.1. Estima-se para contratação almejada o valor total de R\$ 25.900,00 (vinte e cinco mil, novecentos reais).

9.2. Vislumbra-se que o valor é compatível com o praticado no mercado correspondente, observando-se o disposto na Instrução Normativa nº 04/2023 do Município de São João do Oeste que trata, além de outras assuntos, sobre o procedimento de pesquisa de mercado, nos termos do art. 23 da Lei Federal nº 14133/2021.

9.3. Diante disso, o preço referencial foi realizado com base na média da pesquisa de preços realizada.

## **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. A possível despesa decorrente da aquisição do objeto desta licitação correrá por conta dos recursos orçamentários do exercício corrente, os quais serão representados na Solicitação de Fornecimento pelos elementos do Departamento Municipal de Esportes.

## **11. DAS GARANTIAS, CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

11.1. O prazo de garantia será de, no mínimo, 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento definitivo, com base do disposto no art. 26 do Código de Defesa do Consumidor que trata sobre



produtos duráveis.

11.2. A garantia que será prestada, visa compreender vícios ou defeitos, na qual deverão ser substituídas pela Contratada, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

11.5. O fornecedor deverá disponibilizar um contato para a instituição, onde possam ser reportados quaisquer problemas ou dúvidas relacionadas aos produtos fornecidos.

11.6. O fornecedor deve garantir um tempo de resposta rápido para quaisquer solicitações de assistência técnica.

São João do Oeste, 18 de março de 2026.

---

Valdomiro Martins Kemmerich  
Diretor de Esportes