



**MUNICÍPIO DE FORQUILHINHA/SC
TERMO DE REFERÊNCIA – TR**

Termo de Referência fundamentado no DFD nº 123/2026 e seu Estudo Técnico.

1. OBJETO GERAL

REGISTRO DE PREÇOS para futuras aquisições de alimentos, bebidas e descartáveis para compor os coffee breaks (lanches) disponibilizados durante os eventos promovidos pelas diversas secretarias e fundos do Município de Forquilha/SC.

2. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

X	Registro de Preço		Termo Contratual		Outro
---	-------------------	--	------------------	--	-------

3. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

X	DFD		Matriz de risco		Projeto Básico
X	ETP		Memorial Descritivo		Projeto Executivo
X	Planilha orçamentária		Anteprojeto		Outros

4. NATUREZA DO OBJETO

X	Material de consumo		Equipamento/Material Permanente
	Serviço continuado		Serviço não continuado
	Obra		Serviço de engenharia

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A presente aquisição de coffee break visa atender à necessidade de fornecimento de lanches durante as atividades promovidas pelas secretarias municipais, tais como oficinas de geração de renda, cursos de capacitação profissional, reuniões técnicas, palestras socioeducativas, seminários, conferências e campanhas educativas junto à comunidade. Tais ações estão previstas nos planos de trabalho das referidas secretarias e são fundamentais para o fortalecimento da cidadania, inclusão social e promoção do desenvolvimento local.

A disponibilização de lanches durante essas atividades é essencial para garantir a permanência e o bem-estar dos participantes, contribuindo para um ambiente mais acolhedor, produtivo e propício ao aprendizado e à interação social.

A solução adotada consiste na aquisição de itens de alimentação e correlatos para a produção de coffee breaks personalizados por evento, em detrimento das demais alternativas.

A escolha justifica-se pela flexibilidade necessária decorrente da ausência de um calendário fixo de eventos, o que demanda adequação contínua de cardápios, quantitativos e formatos. Diferentemente da gestão integrada ou de kits padronizados, essa abordagem permite maior aderência às especificidades de cada ocasião.

Além disso, esse modelo proporciona melhor custo-benefício, uma vez que evita a contratação de serviços completos com itens e estruturas muitas vezes subutilizados, bem como reduz custos operacionais associados à terceirização integral. A administração passa a ter maior controle sobre os insumos adquiridos, podendo otimizar quantidades, minimizar desperdícios e selecionar fornecedores conforme critérios de economicidade e qualidade.

Outro ponto relevante é a ampla possibilidade de personalização, permitindo variar o padrão dos coffee breaks (mais completos ou mais enxutos) sem a necessidade de vinculação a contratos rígidos ou cardápios previamente definidos.

6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

Gênero alimentício e produtos descartáveis, conforme relação disposta no item 6.1 abaixo.

6.1. ITENS DE CONTRATAÇÃO

Item	Especificação	Unid/Medida	Quantidade
1	Adoçante líquido, embalagens plásticas de 100ml.	15	FRASCOS
2	BISCOITO DOCE: Biscoito doce amanteigado tipo rosquinha. Apresentação: Pacote atóxico igual ou superior a 330gr. Características: Sabor leite. Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Embalagens cons-tando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	40	PACOTE
3	Bolos diversos (chocolate, mesclado, limão, cenoura e cuca).	200	KG
4	Bolos recheados	40	KG
5	Chá natural. Espécies vegetais genuínas, ligeiramente tostadas, com cor, odor e sabor característicos, isento de substâncias estranhas a espécie. Vários sabores. Chás embalados em saquinhos, que acondicionados em caixas. Embalagens originais íntegras, sem quaisquer sinais de violação, perfurações ou outros indícios da não integridade da embalagem. As informações da embalagem devem estar legíveis. Nome do produto, marca, data de fabricação e validade, peso, lista de ingredientes, informações nutricionais, e critérios para armazenagem. Fabricação máxima de 60 dias; Validade mínima de 06 meses. - Caixa com 10 saches.	100	CAIXA
6	Doces sortidos 20 gramas (docinhos simples).	50	CENTO
7	Garfos descartáveis pequeno para bolo (pacote com 50).	30	PACOTE
8	Guardanapos folha simples medindo 20x22 (pacote com 50 folhas).	80	PACOTE
9	Mini sanduíche 50 gramas (com presunto e queijo).	3.000	UND
10	Pão de queijo 25 gramas.	2.000	UND
11	Pratos descartáveis pequeno para bolo (pacote com 10).	30	PACOTE
12	Refrigerante 2L sabores variados.	300	UND
13	Salgados sortidos 30g (assados).	150	CENTO
14	Salgados sortidos 30g (fritos).	250	CENTO
15	Suco natural (laranja, abacaxi, uva, morango, ou outra fruta da época).	400	LT
16	Tortas recheada, dentre os sabores: quatro leites, quatro leites com morango, abacaxi com coco, bombom, amendoim com coco, morango com nata. (decoração em conformidade com o solicitado pela administração).	200	KG
17	Mini churros recheado com doce de leite	40	KG

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Valor total da contratação:	R\$ 109.710,47 (SIGILOSO)
Fonte de Recurso:	Não se aplica, SRP
Dotação Orçamentária	Não se aplica, SRP
Complemento do Elemento:	Não se aplica, SRP

8. HABILITAÇÃO TÉCNICA

a) Para os licitantes não enquadrados na Lei Estadual 18.091/21 (que regulamenta as atividades consideradas de baixo risco): Alvará Sanitário, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa fornecedora foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal do Setor da agricultura no prazo estabelecido oficialmente.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo de execução/entrega:	48 horas a partir do recebimento da Solicitação de Fornecimento.
Local de execução/entrega:	Conforme a demanda de cada secretaria, no perímetro do Município de Forquilha.
Frequência e periodicidade da execução/entrega:	Conforme demanda
Prazo para reposição do objeto em caso de irregularidade:	Imediato
Prazo de vigência do contrato ou da ata de registro de preços:	12 meses
Garantia e/ou condições de manutenção e assistência técnica:	Não se aplica
Condições de pagamento e/ou medição:	30 dias a partir da emissão da nota fiscal.
Obrigações da contratada:	<ul style="list-style-type: none">a) Fornecer todos os itens de alimentação conforme especificações e quantitativos definidos para cada evento;b) Cumprir rigorosamente os prazos de entrega estabelecidos, conforme data e horário previamente informados pela Administração;c) Garantir disponibilidade para atendimento das demandas, inclusive em datas e horários extraordinários previamente comunicados;d) Realizar a entrega dos itens conforme solicitação antecipada formalizada pela Administração;e) Assegurar o transporte e acondicionamento adequado dos produtos, observando as normas vigentes, especialmente as sanitárias;f) Entregar os itens em condições adequadas de consumo, garantindo qualidade, procedência e validade;g) Cumprir integralmente as demais obrigações previstas na Ata de Registro de Preços e/ou no instrumento contratual correspondente.
Previsão de reajuste e revisão de preços:	Conforme prática adotada pelo Município nas eventuais renovações de Atas de Registro de Preços, não há aplicação de reajuste nos valores registrados.

10. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A gestão e fiscalização seguirá o modelo pré-definido no Decreto Municipal nº. 534/2023. Será de competência do fiscal, receber e fiscalizar o objeto garantindo sua devida execução, bem como, será de responsabilidade do gestor, acionar os meios pertinentes, quando necessário, para garantir o recebimento de seus créditos, devendo comunicar a Autoridade Competente quando convir.

11. FORMA JULGAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Modalidade de Licitação:	Pregão Eletrônico
Tipo de objeto:	Comum
Empreitada:	Não se aplica
Critério de julgamento:	Menor preço

Forma de julgamento:	Por item
Modo de disputa:	Aberto
Intervalo de lances:	R\$ 0,10 (dez centavos)

Forquilha/SC, 05 de maio de 2026.

Jucenir de Jesus Custódio
Assessora de Gabinete

Cleiton Donizetti Fregnan
Chefe do Departamento de Eventos

Erika De Luca Tiscoski Back
Agente Administrativo

Giomar de Avila Ferreira
Chefe de Divisão da Educação