TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a **contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições em sistema de buffet e de decoração e ornamentação, destinados à realização do evento alusivo ao Dia Internacional da Pessoa Idosa, no Município de São Martinho/SC**, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

1.2. A contratação será dividida em 02 (dois) lotes independentes, sendo o Lote 1 destinado aos serviços de preparo e fornecimento de refeições e o Lote 2 aos serviços de decoração e ornamentação.

1.3. Os serviços objeto da contratação caracterizam-se como serviços comuns, nos termos do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021, por possuírem padrões de desempenho e qualidade passíveis de definição objetiva por meio de especificações usuais de mercado.

1.4. O objeto da contratação não se enquadra como bem ou serviço de luxo, nos termos do Decreto Municipal nº 4.399/2024.

1.5. **Tabela de referência de preços e quantidades:**

Lote/ Item	Quant. Estim.	Unid Med.	Especificação	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
1	400	Refeição*	Prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições em sistema de buffet, conforme especificações deste Termo de Referência.	44,00	17.600,00
2	1	Serviço	Prestação de serviços de decoração e ornamentação do ambiente destinado ao evento, conforme especificações deste Termo de Referência.	3.930,00	3.930,00
Valor Máximo da Contratação:					**21.530,00**

*** As refeições serão pagas conforme a quantidade efetivamente servida e comprovada na lista de lista de presença/controle de refeições.**

1.6. **Especificações dos Serviços/Atividades**

Lote 1 – Refeições/Almoços – Especificações

Prestação de serviços de preparo e fornecimento de almoço, em sistema de buffet, incluindo gêneros alimentícios, mão de obra, equipamentos, utensílios, louças e demais materiais necessários à execução, observadas as seguintes especificações mínimas:

a) Estrutura e serviço de buffet

Deverão ser disponibilizados todos os equipamentos, louças e utensílios necessários ao preparo, montagem, exposição, conservação e serviço das refeições, incluindo rechauds, bandejas, travessas, recipientes térmicos, panelas, pegadores e demais materiais necessários.

Junto ao buffet deverão ser disponibilizados pratos, talheres e demais utensílios adequados ao cardápio e em quantidades suficientes para o atendimento dos participantes, devidamente higienizados e em adequado estado de conservação, sendo vedada a utilização de pratos e talheres descartáveis.

A estrutura do buffet deverá estar integralmente montada, abastecida e pronta para atendimento até as **11h45 do dia 26 de setembro de 2026**, permanecendo abastecida e com os alimentos mantidos em condições adequadas de conservação e temperatura durante todo o período do almoço, até as **13h**, quando poderá ser iniciada a desmontagem.

b) Mão de obra

Deverão ser disponibilizados profissionais capacitados e em número suficiente para o preparo das refeições, organização e reposição do buffet, recolhimento das louças utilizadas e demais atividades necessárias à adequada execução dos serviços.

c) Recolhimento, higienização e organização

Após o uso, deverão ser realizados o recolhimento, a limpeza, a higienização e o acondicionamento das louças, utensílios, equipamentos e demais materiais utilizados na execução dos serviços.

Caberá, ainda, a limpeza e organização da cozinha e da churrasqueira utilizadas na preparação das refeições, devendo esses espaços ser entregues, até o final do dia **26 de setembro de 2026**, em condições de limpeza compatíveis com aquelas em que foram disponibilizados.

A limpeza e a organização do salão de festas não integram os serviços deste lote, ficando sob responsabilidade da Contratante.

d) Cardápio mínimo

O almoço deverá contemplar, no mínimo:

- sopa de galinha;
- gemüse;
- aipim;
- arroz branco;
- farofa;
- maionese;
- carne moída;
- churrasco bovino;
- churrasco suíno;
- galeto (coxa e sobrecoxa);
- saladas variadas, contendo, no mínimo: tomate, cebola, repolho, beterraba, cenoura, couve-flor, brócolis e salada mista de rúcula, alface, morango e manga.

Os alimentos deverão ser preparados, manipulados, armazenados e servidos em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

e) Infraestrutura disponibilizada pela Contratante

A Contratante disponibilizará a cozinha e a churrasqueira existentes no local do evento a partir das 7h do dia 25 de setembro de 2026, bem como o fornecimento de água, energia elétrica e gás necessários à execução

dos serviços, cabendo à contratada utilizar a infraestrutura e os recursos disponibilizados exclusivamente para a execução do objeto, de forma racional e sem desperdícios.

Lote 2 – Decoração e Ornamentação – Especificações

Prestação de serviços de decoração e ornamentação do ambiente destinado ao evento, incluindo disponibilização, fornecimento, transporte, montagem, instalação, organização e posterior desmontagem e retirada dos elementos de propriedade da contratada, contemplando, no mínimo:

a) Decoração do hall de entrada

Montagem de espaço decorativo no hall de entrada do salão, destinado à recepção dos participantes e à composição do ambiente, contendo, no mínimo:

- 01 (um) tapete tipo Shaggy, em cor neutra, medindo aproximadamente 4,00 m x 2,00 m;
- 01 (um) arco/painel redondo, confeccionado em estrutura de ferro, na cor dourada, em dimensão proporcional ao espaço destinado à decoração;
- 06 (seis) lâmpadas de LED tipo filamento, devidamente instaladas, em funcionamento e integradas à composição decorativa;
- folhagens verdes e flores brancas em quantidade suficiente para ornamentação e preenchimento parcial do arco/painel;
- 02 (duas) poltronas com detalhes em dourado e estofamento em cor neutra;
- 04 (quatro) vasos com folhagens verdes naturais, em tamanhos e proporções compatíveis com a composição do ambiente.

Os elementos decorativos deverão apresentar adequado estado de conservação, limpeza, acabamento e segurança, sendo vedada a utilização de materiais quebrados, rasgados, manchados, enferrujados ou em condições que comprometam sua apresentação ou utilização. As flores e folhagens naturais deverão apresentar aspecto saudável e sem sinais aparentes de deterioração, ressecamento ou murchamento.

b) Ornamentação das mesas de buffet

Disponibilização e instalação de 02 (dois) arranjos decorativos com folhagens verdes naturais, com altura mínima de 1,00 m (um metro) cada, acondicionados em vasos de vidro e destinados à ornamentação das mesas de buffet.

Os arranjos deverão apresentar composição proporcional às mesas e utilizar folhagens naturais limpas, saudáveis e sem sinais aparentes de ressecamento, deterioração ou murchamento.

c) Decoração das mesas dos participantes

Disponibilização e disposição, sobre as mesas dos participantes, de 100 (cem) cobre-manchas, em tons de bege ou dourado, com tonalidade e modelo previamente submetidos à aprovação da Contratante antes da montagem. As peças deverão estar limpas, passadas e livres de manchas, rasgos, desfiados ou outros danos que comprometam sua apresentação.

Fornecimento e disposição, sobre as mesas, de 100 (cem) vasos de flores naturais da espécie Calandiva, tamanho nº 11, em cores variadas, sendo 01 (um) vaso por mesa. Cada vaso deverá estar devidamente embalado em papel celofane, com acabamento adequado à finalidade decorativa.

As plantas deverão apresentar aspecto saudável e boa apresentação, estando limpas e livres de pragas, sinais aparentes de doenças, folhas secas ou excessivamente danificadas e flores murchas ou deterioradas. As embalagens deverão estar limpas, íntegras e adequadamente fixadas aos vasos.

Os vasos de Calandiva constituem fornecimento e não deverão ser recolhidos pela contratada após o encerramento do evento.

d) Montagem e desmontagem

O serviço deverá compreender o transporte, a montagem, a instalação e a disposição de todos os elementos que integram a decoração, observadas as orientações da Contratante quanto à sua organização no ambiente.

As 100 (cem) mesas destinadas aos participantes, com as respectivas toalhas, bem como as cadeiras e as mesas destinadas ao buffet, pertencentes à estrutura do Salão Beira Rio e disponíveis para utilização pela Administração, serão previamente posicionadas e distribuídas, devendo essa organização estar concluída até as 12h do dia 25 de setembro de 2026.

Os serviços de decoração poderão ser iniciados a partir desse horário e deverão estar **integralmente concluídos até o final do dia 25 de setembro de 2026**.

Durante a montagem, a Contratante poderá solicitar ajustes no posicionamento dos elementos decorativos, desde que não impliquem alteração das especificações ou acréscimo de custos.

A desmontagem deverá ser iniciada após o encerramento do evento, previsto para as **17h do dia 26 de setembro de 2026**, e concluída até o final do mesmo dia, compreendendo a retirada dos materiais, equipamentos e elementos decorativos de propriedade da contratada.

O posicionamento e o recolhimento das mesas, toalhas e cadeiras não integram as obrigações do Lote 2.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação fundamenta-se na **Lei Federal nº 14.133/2021**, no **Decreto Municipal nº 4.399/2024** e no respectivo **Estudo Técnico Preliminar – ETP**, que integra o processo e demonstra a necessidade, a viabilidade e a adequação da solução adotada.

A Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação realiza anualmente evento alusivo ao **Dia Internacional da Pessoa Idosa**, destinado à valorização, integração e convivência da população idosa do Município.

Para a edição de 2026, estima-se a participação de aproximadamente 350 pessoas, tendo sido previsto quantitativo máximo de até 400 refeições para absorver eventual variação de público, conforme memória de cálculo constante do ETP.

Considerando a dimensão do evento e a insuficiência de recursos humanos, equipamentos, utensílios e materiais próprios para sua execução integral, o ETP demonstrou como solução adequada a contratação dos **serviços de preparo e fornecimento de refeições e de decoração**, com aproveitamento da infraestrutura disponível no Salão Beira Rio.

As demais justificativas e fundamentos técnicos e econômicos da contratação encontram-se detalhados no respectivo ETP.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

A solução consiste na contratação, em **02 (dois) lotes independentes**, dos serviços necessários à alimentação e decoração do evento alusivo ao Dia Internacional da Pessoa Idosa, previsto para o dia **26 de setembro de 2026**, no Salão Beira Rio.

O **Lote 1** compreende o preparo e fornecimento de refeições em sistema de buffet, incluindo gêneros alimentícios, mão de obra, equipamentos, utensílios, louças e demais recursos necessários à execução.

O **Lote 2** compreende os serviços de decoração e ornamentação dos ambientes destinados ao evento, incluindo os elementos decorativos, transporte, montagem, instalação, organização, desmontagem e retirada dos materiais de propriedade da contratada, bem como o fornecimento dos itens assim definidos neste Termo de Referência.

A solução aproveitará a infraestrutura do **Salão Beira Rio** disponível à Administração, incluindo área para realização do evento, cozinha, churrasqueira, mesas, cadeiras e toalhas, restringindo a contratação aos serviços e recursos necessários à realização do evento.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A execução do objeto deverá atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

a) para o **Lote 1**, a contratada deverá estar apta a preparar e fornecer até **400 (quatrocentas) refeições**, incluindo gêneros alimentícios, mão de obra, equipamentos, utensílios, louças e demais recursos necessários à execução dos serviços;

b) o preparo, a manipulação, o armazenamento, a conservação e o fornecimento dos alimentos deverão observar as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis, assegurando condições adequadas de higiene, temperatura e qualidade;

c) a contratada do Lote 1 deverá disponibilizar equipe capacitada e em número suficiente para o preparo das refeições, organização, reposição e atendimento do buffet e demais atividades previstas neste Termo de Referência;

d) para o **Lote 2**, a contratada deverá executar a decoração e ornamentação dos ambientes destinados ao evento, contemplando o hall de entrada, as mesas de buffet e as mesas dos participantes, incluindo transporte, montagem, instalação, organização, desmontagem e retirada dos elementos de sua propriedade;

e) os materiais e elementos decorativos deverão apresentar adequadas condições de conservação, limpeza, apresentação e segurança, e as flores e folhagens naturais deverão apresentar aspecto saudável e sem sinais aparentes de deterioração;

f) os serviços deverão ser compatíveis com a infraestrutura disponível no **Salão Beira Rio** e executados nos prazos, horários e demais condições estabelecidos neste Termo de Referência;

g) deverão ser observadas as normas de segurança, higiene, saúde e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis ao objeto.

As mesas, cadeiras e toalhas necessárias ao evento pertencem à estrutura do **Salão Beira Rio** e estarão disponíveis para utilização pela Administração, sendo previamente posicionadas e distribuídas. Caberá à contratada do **Lote 2** realizar a disposição dos elementos decorativos sobre as mesas, conforme as especificações deste Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

a) A execução dos serviços somente estará autorizada após o recebimento, pela contratada, da respectiva **Solicitação de Fornecimento – SF**, emitida pela Administração.

b) Os serviços deverão ser executados no Salão Beira Rio, rua Francisco Beckhauser, s/n, Centro, município de São Martinho/SC, nos prazos, horários, quantitativos, especificações e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

c) O **Lote 1 – Refeições/Almoços** deverá ser executado para atendimento ao evento, **previsto para o dia 26 de setembro de 2026**, estando a contratada preparada para o fornecimento de até **400 (quatrocentas) refeições**, observados os horários e demais condições estabelecidos neste instrumento.

d) O **Lote 2 – Decoração** deverá ser executado conforme os períodos estabelecidos para montagem e desmontagem, observada a data prevista para realização do evento e as demais condições definidas neste instrumento.

e) A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pelos servidores formalmente designados pela Administração, cabendo às contratadas observar as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

f) Concluída a execução, o recebimento provisório e definitivo será realizado pelo Fiscal e pelo Gestor do Contrato, respectivamente, conforme os procedimentos e prazos estabelecidos neste instrumento.

g) O pagamento será realizado após o recebimento definitivo, observados os critérios de medição, prazos e demais condições estabelecidos neste Termo de Referência.

6. RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

a) O objeto será recebido provisoriamente pelo Fiscal do Contrato, após a execução dos serviços de cada lote, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal e dos registros fotográficos da execução e, para o Lote 1, também da lista de presença/controle de refeições assinada pelos participantes do evento, que servirá para aferição do número de refeições efetivamente servidas. O recebimento ocorrerá após a verificação dos quantitativos e da conformidade dos serviços com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contado da conclusão dos serviços e da apresentação da documentação exigida.

b) A Nota Fiscal e os documentos mencionados na alínea anterior deverão ser encaminhados para o e-mail: **compras@saomartinho.sc.gov.br**.

c) O recebimento definitivo será realizado pelo Gestor do Contrato, após a verificação da quantidade, qualidade e conformidade dos serviços executados com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual, no prazo de até **07 (sete) dias úteis** após o recebimento provisório.

d) Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência ou no instrumento contratual, sem prejuízo da adoção das medidas cabíveis.

e) O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade da contratada pela adequada execução do objeto, nos limites estabelecidos na legislação e no instrumento contratual.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

a) A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal 4.399, de 25 de janeiro de 2024, que “Regulamenta disposições da Lei Federal n° 14.133/21, referente licitações e contratos administrativos, no âmbito do Município de São Martinho/SC”.

b) A execução da contratação deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo respectivo substituto.

c) O fiscal do contrato acompanhará a execução dos serviços, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

d) O fiscal anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

e) Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

f) O fiscal do contrato informará ao Gestor do Contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

g) No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor.

h) O fiscal do contrato deverá comunicar ao Gestor, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas ao encerramento regular da execução contratual e adoção das providências administrativas cabíveis.

i) Caso ocorram descumprimentos das obrigações pactuadas, o fiscal atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao Gestor do Contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

j) O Gestor coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato.

k) A designação do Fiscal e do Gestor ocorrerá por ato próprio da autoridade competente.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

a) A medição será realizada por lote, após a execução dos respectivos serviços, mediante verificação do cumprimento das especificações e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, observados os seguintes critérios:

- Lote 1 – Refeições/Almoços: a medição será realizada de acordo com o número de refeições efetivamente servidas, comprovado pela lista de presença/controle de refeições assinada pelos participantes do evento, limitado ao quantitativo máximo estimado de **400 (quatrocentas) refeições**;

- Lote 2 – Decoração: a medição será realizada após a execução integral dos serviços de decoração e ornamentação, incluindo montagem e desmontagem, conforme as especificações deste Termo de Referência.

b) O pagamento será efetuado em parcela única para cada lote, em moeda corrente nacional, mediante crédito em conta bancária indicada pela contratada ou por meio de boleto bancário, no prazo de até **20 (vinte) dias**, contados do recebimento definitivo.

c) O pagamento ficará condicionado ao recebimento definitivo dos serviços.

d) Para o **Lote 1**, o valor a ser pago corresponderá ao número de refeições efetivamente servidas, conforme lista de presença/controle de refeições, multiplicado pelo valor unitário contratado, observado o limite máximo de **400 (quatrocentas) refeições**.

e) Para o **Lote 2**, o pagamento corresponderá ao valor total contratado para o lote, após sua execução integral e recebimento definitivo.

f) A Nota Fiscal deverá corresponder aos serviços efetivamente medidos e recebidos.

g) Eventuais multas e demais obrigações financeiras decorrentes de penalidades ou inadimplemento observarão as condições e os procedimentos estabelecidos no instrumento contratual e na legislação aplicável.

h) A contratada deverá manter, durante a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.

i) As Notas Fiscais deverão observar as disposições da **Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012 e suas alterações**, bem como do **Decreto Municipal nº 4.308/2023**, quando aplicáveis.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. O fornecedor será selecionado por meio de **Pregão Eletrônico**, com critério de julgamento pelo **menor preço por lote**, nos termos do art. 6º, XLI, e art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de serviço comum cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos neste Termo de Referência.

9.2. Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar o atendimento aos seguintes requisitos:

9.2.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro comercial, RG e CPF, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, inclusive a última alteração contratual, devidamente registrado em Cartório ou Junta Comercial, em se tratando de sociedades civis e/ou comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Poderá ser apresentado contrato social consolidado e alterações posteriores;

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

e) **Certidão simplificada**, comprovando o enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, exclusivamente às empresas que desejarem fazer uso dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/06.

9.2.2. DA HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, através do cartão do CNPJ;

b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União e prova de regularização perante o instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;

c) Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Estadual;

d) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

e) Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

f) Prova de regularidade fiscal perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

9.2.3. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA:

a) Apresentação de um ou mais atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a execução de serviços pertinentes e compatíveis com o lote para o qual o licitante apresentar proposta.

b) Declaração de que disporá dos equipamentos, materiais, estrutura e recursos humanos necessários à execução dos serviços, conforme as condições e prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

c) Para o Lote 1, apresentação de Licença ou Alvará Sanitário vigente, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente, compatível com a atividade de preparo e fornecimento de refeições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

a) O valor estimado da contratação é de R$ 21.530,00 (vinte e um mil quinhentos e trinta reais).

b) A estimativa de preços foi elaborada em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e com o Decreto Municipal nº 4.399/2024, mediante utilização de parâmetros compatíveis com as características de cada lote.

c) Para o Lote 1, foram considerados preços de contratações públicas similares e proposta comercial obtida junto a fornecedor do ramo, adotando-se como valor referencial o menor preço válido apurado, correspondente a R$ 44,00 por refeição.

d) Para o Lote 2, foram consideradas propostas comerciais obtidas junto a fornecedores do ramo, adotando-se como valor referencial o menor preço válido apurado, correspondente a R$ 3.930,00 pelo serviço.

e) As memórias de cálculo, os preços referenciais, as fontes consultadas e os documentos que dão suporte à estimativa encontram-se detalhados na respectiva Pesquisa de Preços, integrante do processo de contratação**.**

11. VIGÊNCIA, PRORROGAÇÃO E REAJUSTE

a) O contrato terá vigência de **90 (noventa) dias**, contados da data de sua assinatura, período suficiente para a execução integral dos serviços, incluindo as atividades preparatórias, montagem, realização do evento, desmontagem e demais obrigações decorrentes da contratação.

b) Não se prevê a prorrogação da vigência contratual, considerando a natureza pontual dos serviços e sua vinculação ao evento previsto para o dia 26 de setembro de 2026, com período de execução previamente definido.

c) Os preços permanecerão fixos e irreajustáveis durante a vigência contratual, considerando que o prazo estabelecido é inferior a 1 (um) ano.

12. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FONTE DE RECURSOS

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta da seguinte dotação orçamentária, prevista na Lei Orçamentária Anual vigente:

Despesa	Proj/Ativ.	Descrição Proj/Atividade	Elemento de Despesa	Fonte de Recursos
203	2.050	Manutenção dos Grupos da Terceira Idade	3.3.90.00.00.00.00.00	1.500.000.000

13. GARANTIA

a) Não será exigida garantia de execução contratual, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

b) A não exigência de garantia justifica-se pela natureza do objeto, pelo valor da contratação, pelo reduzido prazo de execução e pelo pagamento condicionado ao recebimento definitivo dos serviços.

c) Permanecem integralmente aplicáveis à contratada as responsabilidades civis, administrativas e contratuais previstas na Lei nº 14.133/2021 e no instrumento contratual, inclusive quanto à reparação de danos eventualmente causados à Administração ou a terceiros.

14. SUBCONTRATAÇÃO

a) Não será admitida a subcontratação do objeto principal desta contratação, compreendendo, no Lote 1, o preparo e fornecimento das refeições em sistema de buffet, bem como a disponibilização da estrutura, equipamentos, utensílios, louças e equipe necessária à execução dos serviços, e, no Lote 2, a execução dos serviços de decoração do ambiente, conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.
b) Excepcionalmente, poderá ser autorizada a subcontratação de atividades acessórias ou instrumentais que não comprometam a execução do objeto principal, desde que previamente autorizada pela Contratante e sem prejuízo da responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução do contrato, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.
c) A eventual subcontratação de atividades acessórias não estabelecerá qualquer vínculo jurídico entre a Contratante e a empresa subcontratada, permanecendo a Contratada integralmente responsável pela qualidade dos serviços prestados, pelo cumprimento das obrigações contratuais e pelos atos praticados por seus prepostos ou subcontratados.

15. JUSTIFICATIVA DA EXCLUSIVIDADE PARA MEI/ME/EPP

A participação na licitação será exclusiva para Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI), nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, considerando que o valor estimado de cada lote é inferior a R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

16. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. O licitante ou a contratada incorrerá em infração administrativa quando praticar quaisquer das condutas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.
16.2. Pela prática das infrações administrativas previstas na legislação aplicável, a Administração poderá aplicar, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal cabíveis.
16.3. Na aplicação das sanções administrativas serão considerados:
a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
16.4. Sem prejuízo das demais sanções previstas na legislação, poderão ser aplicadas as seguintes multas:
a) multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do lote afetado, no caso de inexecução total das obrigações assumidas;
b) multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor correspondente à parcela inadimplida do lote, no caso de inexecução parcial ou execução em desacordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato, observado, em qualquer caso, o limite mínimo previsto no art. 156, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021;

c) multa de mora de 3% (três por cento) sobre o valor do lote afetado, no caso de atraso injustificado que comprometa o cumprimento dos horários ou prazos essenciais à realização do evento, especialmente quanto à disponibilização do buffet, integralmente montado, abastecido e pronto para atendimento no horário estabelecido para o Lote 1 e à conclusão da montagem da decoração do Lote 2.

16.5. A aplicação das multas previstas neste item não impede a aplicação das demais sanções cabíveis, observadas a natureza e a gravidade da infração e as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.6. As multas e indenizações cabíveis poderão ser descontadas dos valores eventualmente devidos pela Administração à contratada, observadas as disposições legais aplicáveis, sem prejuízo da cobrança administrativa ou judicial do saldo remanescente, quando necessário.

17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações da Contratante:

a) acompanhar e fiscalizar a execução do objeto por meio dos servidores formalmente designados, registrando e comunicando à contratada eventuais irregularidades verificadas;

b) prestar as informações e os esclarecimentos necessários à adequada execução dos serviços;

c) assegurar a disponibilidade do **Salão Beira Rio** e da infraestrutura prevista neste Termo de Referência, incluindo cozinha, churrasqueira, água, energia elétrica e gás necessários à execução do Lote 1;

d) assegurar a disponibilidade e o prévio posicionamento das mesas, cadeiras e toalhas pertencentes à estrutura do Salão Beira Rio, nos prazos estabelecidos para a execução dos serviços de decoração;

e) comunicar à contratada eventuais irregularidades ou descumprimentos das condições estabelecidas, solicitando sua correção, quando cabível;

f) realizar o recebimento provisório e definitivo dos serviços, conforme os critérios e prazos estabelecidos neste Termo de Referência;

g) efetuar o pagamento pelos serviços efetivamente medidos e recebidos, observados os critérios e prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

18. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da contratada, conforme o lote adjudicado:

18.1. Obrigações Gerais

a) executar o objeto em conformidade com as especificações, prazos, horários e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato;

b) atender às orientações da fiscalização e corrigir eventuais irregularidades identificadas durante a execução;

c) comunicar à Contratante qualquer fato que possa comprometer a execução dos serviços, adotando as providências necessárias;

d) manter, durante a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação;

e) responsabilizar-se pelas despesas necessárias à execução do objeto, inclusive tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, transporte, deslocamentos e demais custos pertinentes, ressalvadas aquelas expressamente atribuídas à Contratante;

f) responsabilizar-se pelos danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes da execução dos serviços;

g) observar as normas de segurança, higiene, saúde e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis ao objeto.

18.2. Obrigações Específicas – Lote 1 – Refeições/Almoços

a) preparar e fornecer as refeições conforme o cardápio e demais especificações, estando preparada para atender até **400 (quatrocentas) refeições**;

b) fornecer os gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios, louças e demais materiais necessários ao preparo e ao serviço de buffet;

c) disponibilizar equipe capacitada e em número suficiente para o preparo das refeições, organização e reposição do buffet, recolhimento das louças e demais atividades necessárias;

d) observar as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis, assegurando condições adequadas de higiene, conservação, qualidade e temperatura dos alimentos;

e) realizar o recolhimento, a limpeza, a higienização e o acondicionamento das louças, utensílios, equipamentos e demais materiais utilizados;

f) realizar a limpeza e organização da cozinha e da churrasqueira após a utilização, entregando os espaços nas condições e no prazo estabelecidos;

g) utilizar de forma racional e exclusivamente para a execução do objeto a água, energia elétrica, gás e demais recursos disponibilizados pela Contratante.

18.3. Obrigações Específicas – Lote 2 – Decoração

a) disponibilizar ou fornecer, conforme a natureza de cada item, os elementos decorativos, materiais, equipamentos, ferramentas e acessórios necessários à execução dos serviços;

b) realizar o transporte, montagem, instalação e disposição dos elementos decorativos no hall de entrada, nas mesas de buffet e nas mesas dos participantes;

c) assegurar que os materiais e elementos decorativos apresentem adequadas condições de conservação, limpeza, apresentação e segurança, bem como que as flores e folhagens naturais atendam às condições de qualidade exigidas;

d) realizar os ajustes de posicionamento solicitados pela Contratante durante a montagem, desde que não impliquem alteração do objeto ou acréscimo de custos;

e) realizar a montagem e a desmontagem nos prazos estabelecidos, retirando, após o evento, os materiais e elementos de sua propriedade, excetuados os vasos de Calandiva, que constituem fornecimento e não deverão ser recolhidos;

f) responsabilizar-se por eventuais danos causados às instalações, ao mobiliário ou aos demais bens utilizados durante a execução, promovendo, quando cabível, sua reparação.

19. EXTINÇÃO E EVENTUAL REAGENDAMENTO DO EVENTO

a) O contrato poderá ser extinto nas hipóteses e condições previstas nos arts. 137 a 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

b) Caso a realização do evento seja impossibilitada por motivo de força maior, caso fortuito, calamidade pública, situação de emergência, determinação de autoridade competente ou outra circunstância superveniente devidamente justificada, a Administração poderá, quando viável, reagendá-lo, mediante comunicação às contratadas e observância das condições legais e contratuais aplicáveis.

c) Não sendo possível o reagendamento, serão adotadas as medidas cabíveis quanto à extinção contratual, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive quanto aos serviços eventualmente executados e aos valores que, quando cabíveis, sejam devidos.

São Martinho/SC, data da assinatura eletrônica.

e-Ciga
Ciga
Assinado digitalmente por:
MAIARA KOCK
•••.821.269-••
Data: 20/08/2026 12:51

Maiara Kock
Secretária de Assistência Social e Habitação
Matrícula 1119