

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para prestação integrada de serviços de coffee break e disponibilização de espaço físico com infraestrutura adequada, incluindo alimentos, bebidas, utensílios, equipamentos e equipe de atendimento, destinados ao evento institucional e formativo do Dia do Servidor Público, em 28 de outubro de 2026, em Imbituba/SC, com público estimado de até 750 (setecentos e cinquenta) participantes. A programação contempla palestras de um auditor da Controladoria-Geral da União (CGU) e de representante do Sebrae, lançamento da Escola de Governo do Município e atividades de reconhecimento e valorização dos servidores, conforme condições deste Termo de Referência.

A contratação compreenderá 01 (um) serviço completo, remunerado por preço global, contemplando a disponibilização do espaço físico e a execução integral dos serviços de alimentação.

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
01	Prestação integrada de serviços de coffee break, incluindo alimentos, bebidas, utensílios, equipamentos, equipe de atendimento e disponibilização de espaço físico adequado à realização de evento institucional com capacidade de atendimento de até 750 participantes.	Serviço	01

1.1. Especificações do espaço físico

A contratada deverá disponibilizar espaço físico localizado no Município de Imbituba/SC, preferencialmente na região central, com as seguintes características:

- Capacidade para acomodar, no mínimo, 750 (setecentos e cinquenta) pessoas sentadas em cadeiras individuais;
- Ambiente fechado, climatizado e com condições adequadas de conforto, higiene e segurança;
- Condições de acessibilidade compatíveis com a legislação aplicável;
- Instalações sanitárias femininas e masculinas, em condições adequadas de utilização e compatíveis com o público previsto;
- Cozinha de apoio apta a atender às necessidades do evento, incluindo refrigerador e freezer;
- Instalações elétricas e infraestrutura compatíveis com a realização da programação institucional e com a utilização dos equipamentos necessários;
- Espaço adequado para instalação de palco, equipamentos audiovisuais e demais estruturas previstas na programação;

h) Área suficiente para instalação de ilhas de alimentação e bebidas, permitindo circulação segura e atendimento organizado dos participantes.

A capacidade de acomodação deverá ser considerada em relação à disposição efetiva das cadeiras, palco, equipamentos e demais estruturas utilizadas, preservando as condições de circulação, acessibilidade e segurança.

O espaço deverá estar disponível com antecedência suficiente para as atividades preparatórias, incluindo a instalação da decoração e dos equipamentos audiovisuais providenciados separadamente pela Administração Municipal.

1.2. Especificações do coffee break

O coffee break será disponibilizado ao término da programação formativa e institucional, no horário previamente registrado pela Administração e pela contratada, por período mínimo de 90 (noventa) minutos de atendimento efetivo, com início imediato após o encerramento das atividades.

A contratada deverá organizar ilhas de alimentação e bebidas em quantidade e disposição compatíveis com o espaço e com o público estimado, assegurando atendimento adequado, distribuição dos produtos e reposição durante a prestação dos serviços.

O cardápio deverá contemplar os seguintes itens:

I – Bebidas

- a) Refrigerantes industrializados, nos sabores cola tradicional, cola sem açúcar (zero açúcar) e guaraná, de marcas regularmente comercializadas, acondicionados em embalagens originais íntegras, dentro do prazo de validade, servidos em jarras pela equipe de atendimento, sem exigência de fabricante específico;
- b) Água mineral natural com e sem gás, disponibilizada em ponto de distribuição de bebidas;
- c) Sucos de laranja e uva, servidos em suqueiras;
- d) Café preparado, com disponibilização de açúcar e adoçante;
- e) Leite, para consumo individual ou acompanhamento do café, disponibilizado em condições sanitárias e de temperatura adequadas.

II – Bolos e frutas

- a) Bolos nos sabores cenoura, chocolate e laranja;
- b) Opções de bolo sem glúten e sem lactose, devidamente identificadas;
- c) Salada de frutas da estação.

III – Salgados fritos

- a) Coxinha;
- b) Pastel de carne;

d) Risoles de frango;

e) Croquete de carne.

IV – Salgados assados

a) Pastel de forno nos sabores frango, brócolis, calabresa e palmito;

b) Mini empada de frango;

c) Quiche de queijo e tomate seco.

V – Mini sanduíches e demais itens

a) Mini sanduíches em pão integral e tradicional, com salada e carne ou frango;

b) Mini pizzas de frango e calabresa;

c) Barquete de frango;

d) Mini folhado de frango;

e) Mini folhados doces de chocolate e de banana com canela.

Para o atendimento de até 750 participantes, o fornecimento deverá contemplar, no mínimo, 7.500 (sete mil e quinhentas) unidades ou porções equivalentes de alimentos, correspondentes à referência de 10 (dez) unidades ou porções por participante. O quantitativo abrange, de forma conjunta, salgados fritos e assados, mini sanduíches, mini pizzas, folhados, bolos e salada de frutas, mantidas as variedades do cardápio. As porções de bolos e frutas deverão ser individualizáveis e passíveis de contagem; a contratada apresentará previamente relação de distribuição por categoria, indicando unidades e porções, para validação da fiscalização, sem prejuízo do quantitativo global mínimo.

O volume mínimo de bebidas será de 600 (seiscentos) litros, calculado à razão de 800 ml por participante, distribuído em 75 litros de café, 225 litros de água mineral, 150 litros de sucos e 150 litros de refrigerantes. O leite previsto no cardápio será fornecido adicionalmente em quantidade compatível com o consumo como acompanhamento do café, sem ser contabilizado nos 600 litros. A distribuição interna entre sabores, opções com ou sem gás e versões com ou sem açúcar será proposta pela contratada e validada previamente pela fiscalização, preservadas todas as variedades obrigatórias e os volumes mínimos por categoria.

Os quantitativos indicados constituem obrigações mínimas de disponibilização para o público de referência, independentemente do comparecimento efetivo. A contratada deverá manter os alimentos e bebidas em condições adequadas de consumo e assegurar distribuição organizada e reposição durante os 90 minutos mínimos de atendimento. A reposição será realizada a partir dos quantitativos contratados e dos estoques previamente disponibilizados, não implicando fornecimento ilimitado além dos mínimos exigidos. A equipe de fiscalização poderá conferir os quantitativos por contagem de unidades/porções, embalagens, recipientes aferidos e registros de abastecimento.

Bebida	Referência por pessoa	Quantidade para 750 pessoas
Café	100 ml	75 litros
Água mineral	300 ml	225 litros
Suco	200 ml	150 litros
Refrigerante	200 ml	150 litros
TOTAL	800 ml	600 litros

Para efeito de medição, cada salgado, mini sanduíche, mini pizza ou folhado corresponde a uma unidade; bolos e salada de frutas serão considerados em porções individuais prontas para servir. Não será admitida contagem duplicada de itens, nem conversão de volume de bebida em unidade de alimento. A distribuição das 7.500 unidades ou porções entre as categorias deverá preservar a diversidade do cardápio e ser previamente apresentada à fiscalização. A quantidade de leite será registrada separadamente.

1.3. Utensílios, equipamentos e materiais

A contratada deverá fornecer todos os utensílios, equipamentos e materiais necessários à execução integral do coffee break, incluindo:

- a) Réchauds e louças;
- b) Recipientes térmicos para bebidas;
- c) Suqueiras de vidro;
- d) Copos isotérmicos para café;
- e) Copos de vidro para refrigerantes e sucos;
- f) Copos descartáveis para água e suco, quando necessários;
- g) Mexedores;
- h) Açúcar e adoçante;
- i) Guardanapos de papel;
- j) Bandejas, recipientes e demais utensílios necessários à apresentação, conservação e distribuição dos alimentos e bebidas.

Todos os materiais deverão apresentar condições adequadas de higiene, conservação e utilização.

1.4. Equipe de atendimento

A contratada deverá disponibilizar equipe suficiente para preparação, montagem, organização, atendimento aos participantes, distribuição e reposição dos alimentos e bebidas, limpeza e desmontagem, assegurando operação contínua das ilhas de alimentação e bebidas durante, no mínimo, 90 minutos, sem interrupções injustificadas ou filas decorrentes de insuficiência de pessoal.

O dimensionamento da equipe será de responsabilidade da contratada, considerando as características do evento, o público estimado de até 750 participantes e as condições de execução estabelecidas neste Termo de Referência.

A quantidade de profissionais será definida pela contratada, mas o resultado será fiscalizado quanto à abertura tempestiva dos pontos de serviço, à reposição, à limpeza e à capacidade de atendimento simultâneo do público estimado, sem custos adicionais.

1.5. Justificativa do quantitativo estimado

O quantitativo estimado de 750 participantes foi definido considerando a composição do quadro funcional do Município de Imbituba, formado por aproximadamente 2.000 servidores, bem como as particularidades relacionadas à continuidade dos serviços públicos municipais durante a realização do evento.

Destaca-se que as Secretarias Municipais de Saúde e Educação concentram, conjuntamente, aproximadamente 1.200 servidores, representando cerca de 60% do quadro funcional do Município.

Considerando a natureza essencial das atividades desenvolvidas por essas unidades e a necessidade de manutenção dos serviços prestados à população, especialmente nas áreas de saúde e educação, estima-se que parcela significativa desses profissionais não poderá se ausentar simultaneamente de suas atividades para participar do evento.

Além disso, outros órgãos e unidades administrativas também poderão necessitar da permanência de servidores em seus postos de trabalho, a fim de assegurar a continuidade das atividades e o regular atendimento das demandas da população.

Nesse contexto, a estimativa de 750 participantes, correspondente a aproximadamente 37,5% do quadro funcional municipal, foi estabelecida como parâmetro de planejamento, considerando a expectativa de comparecimento presencial e as limitações operacionais decorrentes da necessidade de manutenção dos serviços públicos.

O evento possui caráter institucional e formativo, abrangendo palestras de auditor da CGU e de representante do Sebrae, lançamento da Escola de Governo e ações de reconhecimento e valorização dos servidores municipais, independentemente de órgão de lotação, cargo ou função.

Assim, o quantitativo estimado não representa restrição à abrangência da homenagem, mas uma projeção operacional destinada ao adequado dimensionamento dos serviços contratados.

1.6. Regime de execução, vigência e formalização

A contratação será executada por preço global, abrangendo a reserva e disponibilização do espaço, mobilização de equipe, infraestrutura, fornecimento mínimo de 7.500 unidades ou porções equivalentes de alimentos e 600 litros de bebidas, além do leite complementar, utensílios e atendimento mínimo de 90 minutos, para o público de referência de até 750 participantes.

O número efetivo de participantes presentes no evento não constituirá critério de medição ou pagamento individualizado.

O pagamento ficará condicionado à comprovação do cumprimento das obrigações contratadas, independentemente do comparecimento efetivo do público estimado.

A vigência da contratação terá início na data do recebimento da nota de empenho pela contratada e se encerrará em 30 de novembro de 2026, abrangendo a reserva e preparação do espaço, a organização prévia, a execução do evento em 28 de outubro de 2026, a desmontagem, a limpeza, o recebimento do objeto e a regularização de eventuais pendências de execução. O prazo de vigência não prejudica a exigibilidade de obrigações legais remanescentes, inclusive pagamento, responsabilização e garantia legal, quando cabíveis.

A eventual prorrogação da vigência dependerá de enquadramento legal, justificativa e formalização nos autos, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021. A data do evento somente poderá ser alterada mediante justificativa, concordância das partes e formalização administrativa cabível.

A contratação poderá ser formalizada mediante nota de empenho de despesa, em substituição ao instrumento de contrato, com fundamento no art. 95, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que confirmado o enquadramento na hipótese de dispensa de licitação em razão do valor e observadas as normas municipais aplicáveis.

A adoção desse instrumento justifica-se pela natureza pontual da prestação, vinculada à realização de evento em data determinada, com objeto, condições de execução e valor previamente definidos.

A nota de empenho deverá estar vinculada ao presente Termo de Referência, à proposta comercial aceita pela Administração e ao ato de autorização da contratação direta, documentos que estabelecerão as condições e obrigações aplicáveis à execução do objeto.

A nota de empenho e os documentos pertinentes deverão ser encaminhados à contratada, com registro de seu recebimento e aceite nos autos, previamente à execução dos serviços.

A substituição do instrumento de contrato não afasta a responsabilidade da contratada pelo cumprimento das especificações, prazos, condições de execução e demais obrigações estabelecidas.

Não será exigida garantia de execução contratual, considerando a natureza pontual do objeto, o prazo reduzido de execução e a ausência de elementos que indiquem a necessidade dessa medida, sem prejuízo da responsabilidade da contratada pela adequada prestação dos serviços e pela reparação de eventuais danos decorrentes de sua execução.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação fundamenta-se na necessidade de disponibilizar infraestrutura e alimentação para evento institucional e formativo do Dia do Servidor Público, em 28 de outubro de 2026, com público estimado de até 750 participantes. A programação prevista compreende palestras de auditor da CGU e de representante do Sebrae, lançamento da Escola de Governo municipal e atividades de valorização dos servidores.

As palestras e o lançamento da Escola de Governo conferem ao evento componente de capacitação e desenvolvimento institucional, associado à integração e ao reconhecimento dos servidores. A vinculação ao item 'Treinamentos e Capacitações' do PCA, referido no Memorando nº 231/2026, dependerá da confirmação de que sua abrangência contempla as despesas de espaço e alimentação necessárias à programação.

A necessidade da contratação foi identificada e justificada no Documento de Formalização da Demanda (DFD) e analisada no Estudo Técnico Preliminar (ETP), no qual foram avaliadas as alternativas disponíveis para o atendimento da demanda, os requisitos técnicos e operacionais, os quantitativos estimados e a viabilidade da solução proposta.

O ETP analisou alternativas, incluindo ata para jantar, contratação separada e possibilidade de espaço público. A preferência pela solução integrada decorre de complementaridade funcional, responsabilidade única por infraestrutura e alimentação e redução de riscos de incompatibilidade de horários, equipamentos, conservação, montagem e atendimento, sem afirmar que tenha sido comprovado menor custo frente à contratação parcelada.

A execução conjunta permite assegurar a compatibilidade entre o espaço físico, a infraestrutura de apoio, a organização das ilhas de alimentação e a disponibilização da equipe de atendimento, favorecendo a eficiência operacional e a definição das responsabilidades pela execução do objeto.

A análise também considerou a existência de ata de registro de preços da Secretaria Municipal de Educação destinada à prestação de serviços de buffet para fornecimento de jantar.

Entretanto, as características específicas da presente demanda, que compreende coffee break e disponibilização integrada de espaço físico, não foram identificadas como integralmente atendidas pelas condições da contratação existente, conforme avaliação registrada no ETP.

A pesquisa de mercado realizada junto a três fornecedores resultou em propostas nos valores globais de R\$ 33.750,00, R\$ 63.750,00 e R\$ 99.000,00, tendo sido adotado como estimativa da contratação o menor valor apresentado, correspondente a R\$ 33.750,00 (trinta e três mil, setecentos e cinquenta reais).

O valor estimado refere-se às três propostas globais da solução integrada e não representa pesquisa de preços de contratações separadas. A escolha deverá considerar também a aceitação expressa das exigências atualizadas, especialmente os mínimos de alimentos e bebidas e o período de atendimento.

Considerando que a contratada deverá reservar o espaço físico, mobilizar a equipe, providenciar os materiais e preparar os alimentos e bebidas antecipadamente, a contratação será realizada por preço global, dimensionado para atendimento de até 750 participantes.

Dessa forma, o pagamento não ficará condicionado ao número efetivo de pessoas que comparecerem ao evento, mas à comprovação da disponibilização da estrutura e da execução dos serviços nas condições contratadas, observados os procedimentos de fiscalização e recebimento do objeto.

Quanto ao procedimento de seleção do fornecedor, pretende-se adotar a contratação direta por dispensa de licitação em razão do valor, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando a natureza dos serviços e o valor estimado da contratação.

O enquadramento nessa hipótese deverá observar o limite legal vigente e os critérios previstos no § 1º do referido artigo, especialmente quanto ao somatório das despesas realizadas no exercício financeiro pela respectiva unidade gestora e das despesas com objetos de mesma natureza, entendidos como aqueles relativos a contratações no mesmo ramo de atividade, de modo a prevenir o fracionamento indevido de despesas.

A instrução processual deverá observar, ainda, os requisitos aplicáveis do art. 72 da Lei Federal nº 14.133/2021, incluindo a demonstração da estimativa da despesa, a justificativa do preço, a razão da escolha do contratado, a comprovação dos requisitos de habilitação e qualificação necessários, a disponibilidade orçamentária e a autorização da autoridade competente.

A formalização poderá ocorrer mediante nota de empenho de despesa, em substituição ao instrumento de contrato, nos termos do art. 95, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que confirmada a regularidade do enquadramento na hipótese de dispensa de licitação em razão do valor e observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

Diante do exposto, a contratação encontra-se fundamentada na necessidade administrativa demonstrada no DFD, na viabilidade técnica e econômica da solução identificada no ETP e na busca pela eficiência, economicidade e adequada aplicação dos recursos públicos, visando assegurar as condições necessárias à realização do evento institucional e ao alcance de seus objetivos de reconhecimento e valorização dos servidores municipais.

A prestação conjunta abrangerá o espaço, as atividades preparatórias, os equipamentos, os alimentos e as bebidas em quantitativos mínimos verificáveis, a equipe de atendimento e os serviços de desmontagem e limpeza, observada a programação institucional e formativa.

A solução consiste na contratação de empresa especializada para prestação integrada dos serviços de fornecimento de coffee break e disponibilização de espaço físico, destinados à realização do evento institucional em comemoração ao Dia do Servidor Público, previsto para 28 de outubro de 2026, no Município de Imbituba/SC, com capacidade de atendimento de até 750 participantes.

A contratação compreenderá a disponibilização de espaço físico adequado à realização do evento, incluindo ambiente fechado, climatizado, acessível e com capacidade para acomodar, no mínimo, 750 pessoas sentadas em cadeiras individuais, instalações sanitárias, cozinha de apoio e infraestrutura necessária à organização das atividades previstas.

De forma integrada, a contratada será responsável pelo fornecimento dos alimentos e bebidas especificados neste Termo de Referência, incluindo sua preparação, transporte, armazenamento, conservação, apresentação, distribuição e reposição, bem como pela disponibilização dos utensílios, equipamentos e materiais necessários à execução dos serviços.

A solução contempla, ainda, a disponibilização de equipe de profissionais em quantidade suficiente para assegurar a adequada execução dos serviços, incluindo montagem, organização, abastecimento, atendimento aos participantes, limpeza e desmontagem das estruturas utilizadas.

O dimensionamento da equipe será de responsabilidade da contratada, considerando as características do evento, o público estimado e as condições de execução estabelecidas.

O coffee break será disponibilizado ao término da programação institucional, devendo a execução ser planejada de modo a assegurar atendimento adequado aos participantes, mediante organização das ilhas de alimentação e bebidas, distribuição apropriada dos pontos de atendimento e reposição dos produtos.

A disponibilização do espaço físico e a prestação dos serviços de alimentação deverão ocorrer de forma coordenada, sob responsabilidade da mesma empresa, garantindo a compatibilidade entre as instalações, os equipamentos e as necessidades operacionais do evento.

A contratada deverá assegurar que o espaço esteja disponível com antecedência suficiente para a realização das atividades preparatórias, inclusive para instalação da decoração e dos equipamentos audiovisuais, que serão providenciados separadamente pela Administração Municipal, observados os horários previamente ajustados.

A prestação dos serviços ocorrerá em data determinada, com execução concentrada na realização do evento, abrangendo as etapas de preparação, montagem, atendimento aos participantes e posterior desmontagem e retirada dos materiais utilizados.

A contratação será realizada por preço global, dimensionado para atendimento de até 750 participantes, compreendendo todos os custos necessários à execução do objeto, inclusive a disponibilização do espaço físico, alimentos, bebidas, utensílios, equipamentos, mão de obra, transporte e demais despesas pertinentes.

Considerando que a execução exige reserva prévia do espaço, mobilização de profissionais, aquisição de insumos e preparação antecipada dos alimentos, o valor global contratado não estará condicionado ao número efetivo de participantes presentes no evento.

O pagamento ficará condicionado à comprovação da disponibilização da infraestrutura e do cumprimento das obrigações contratadas, incluindo o fornecimento de alimentos e bebidas em quantidade compatível com o público estimado, observadas as condições da proposta comercial aceita pela Administração.

A solução não contempla os serviços de decoração, sonorização, iluminação ou disponibilização de equipamentos audiovisuais, que serão providenciados separadamente pela Administração Municipal, cabendo à contratada assegurar as condições necessárias à instalação e utilização dessas estruturas no espaço disponibilizado.

Dessa forma, a contratação integrada busca assegurar a execução organizada e eficiente dos serviços, com definição clara das responsabilidades, redução dos riscos operacionais e adequada utilização dos recursos públicos, contribuindo para a realização do evento em condições compatíveis com seus objetivos institucionais de reconhecimento, integração e valorização dos servidores municipais.

4. JUSTIFICATIVA

A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar condições adequadas de infraestrutura, alimentação e atendimento para a realização do evento institucional em comemoração ao Dia do Servidor Público, previsto para 28 de outubro de 2026, no Município de Imbituba/SC, com público estimado de até 750 participantes.

A iniciativa tem como finalidades promover capacitação e desenvolvimento institucional, mediante palestras de auditor da CGU e representante do Sebrae, lançar a Escola de Governo do Município e reconhecer a contribuição dos servidores públicos para a qualidade dos serviços prestados à população.

A programação reúne formação, valorização e integração institucional, proporcionando compartilhamento de conhecimentos, aprimoramento da gestão pública e fortalecimento dos vínculos profissionais.

O lançamento da Escola de Governo insere-se na perspectiva de desenvolvimento continuado dos servidores, complementando as palestras e as atividades de reconhecimento previstas no evento.

Considerando o público estimado e as características da programação, torna-se necessária a disponibilização de espaço físico com capacidade e infraestrutura adequadas, bem como a prestação de serviços de coffee break que assegurem o atendimento organizado e eficiente dos participantes.

O dimensionamento da contratação para até 750 pessoas considera a composição do quadro funcional municipal, formado por aproximadamente 2.000 servidores, e a necessidade de manutenção dos serviços públicos essenciais durante a realização do evento.

Dessa forma, a estimativa busca compatibilizar a abrangência institucional da iniciativa com as limitações operacionais decorrentes da continuidade das atividades administrativas e dos serviços prestados à população.

A opção pela contratação conjunta dos serviços de coffee break e disponibilização de espaço físico decorre da relação operacional existente entre essas atividades, especialmente quanto à necessidade de assegurar infraestrutura adequada à preparação, conservação, organização e distribuição dos alimentos e bebidas.

A execução integrada permitirá assegurar a compatibilidade entre a infraestrutura disponibilizada e os serviços de alimentação, incluindo cozinha de apoio, equipamentos de refrigeração, organização das ilhas de atendimento e condições adequadas de circulação do público.

A concentração das responsabilidades em um único prestador também favorece a coordenação das atividades e reduz riscos de incompatibilidade operacional, contribuindo para a eficiência da execução e da fiscalização contratual.

O levantamento de mercado realizado no Estudo Técnico Preliminar identificou a existência de fornecedores que apresentaram propostas para a prestação integrada dos serviços, tendo sido obtidos três orçamentos nos valores globais de R\$ 33.750,00, R\$ 63.750,00 e R\$ 99.000,00.

A contratação será realizada por preço global, considerando a necessidade de reserva antecipada do espaço físico, mobilização de equipe e preparação dos alimentos e bebidas para atendimento de até 750 participantes.

Dessa forma, a remuneração não estará condicionada ao número efetivo de pessoas presentes no evento, mas ao cumprimento das obrigações contratadas.

A contratação pretendida busca, portanto, assegurar condições adequadas à realização do evento institucional, conciliando a valorização dos servidores municipais com os princípios da eficiência, economicidade, planejamento, razoabilidade e interesse público.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Requisitos gerais

A contratada deverá possuir capacidade técnica e operacional para executar os serviços de coffee break e disponibilização de espaço físico, observadas as especificações e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Deverá assegurar o fornecimento dos alimentos, bebidas, equipamentos, utensílios, materiais e profissionais necessários à adequada prestação dos serviços, sem custos adicionais para a Administração.

A execução deverá observar as normas sanitárias, de segurança, acessibilidade e demais disposições legais aplicáveis.

5.2. Requisitos do espaço físico

O espaço deverá apresentar capacidade para acomodar, no mínimo, 750 participantes sentados em cadeiras individuais, em ambiente fechado, climatizado, acessível e com condições adequadas de higiene, conforto e segurança.

Deverá possuir instalações sanitárias femininas e masculinas, cozinha de apoio equipada com refrigerador e freezer, instalações elétricas adequadas e área suficiente para a instalação das estruturas necessárias ao evento.

A contratada deverá assegurar que a disposição das cadeiras, do palco, dos equipamentos audiovisuais e das ilhas de alimentação não comprometa a capacidade de acomodação, a acessibilidade ou a circulação segura dos participantes.

Deverá ser comprovada, previamente à execução, a disponibilidade do espaço na data prevista e sua adequação às especificações estabelecidas.

5.3. Requisitos dos alimentos e bebidas

Os alimentos e bebidas deverão atender integralmente ao cardápio e aos quantitativos mínimos definidos no item 1.2, com fornecimento de 7.500 unidades ou porções equivalentes de alimentos, 600 litros de bebidas nas categorias discriminadas e leite complementar, observadas as condições de qualidade e de execução.

Os produtos deverão apresentar qualidade adequada ao consumo, observadas as condições de higiene, conservação, armazenamento, transporte e temperatura compatíveis com suas características.

Deverão ser observadas as boas práticas de manipulação de alimentos e as normas sanitárias aplicáveis.

As opções de bolo sem glúten e sem lactose deverão ser devidamente identificadas, de modo a permitir sua diferenciação pelos participantes.

A contratada deverá comprovar a disponibilização dos quantitativos mínimos, mediante relação prévia de distribuição por categoria, contagem inicial, registros de reposição e outros meios objetivos de fiscalização. Os quantitativos são fixados para o público estimado, não sendo reduzidos pelo menor comparecimento.

5.4. Requisitos dos utensílios e equipamentos

A contratada deverá fornecer todos os utensílios, equipamentos e materiais necessários à preparação, conservação, apresentação e distribuição dos alimentos e bebidas.

Os equipamentos deverão estar em condições adequadas de funcionamento, higiene e segurança.

Os materiais utilizados deverão ser compatíveis com as características dos alimentos e bebidas fornecidos e com o público estimado.

5.5. Requisitos da equipe de atendimento

A contratada deverá manter equipe de profissionais em quantidade suficiente para preparação, montagem, organização, atendimento, reposição, limpeza e desmontagem, garantindo atendimento efetivo por no mínimo 90 minutos e pontos de distribuição operacionais.

O dimensionamento da equipe será de responsabilidade da contratada, considerando o público estimado de até 750 participantes e as características da prestação.

A equipe deverá estar devidamente orientada quanto à programação do evento e às condições de atendimento, assegurando organização, eficiência e cordialidade.

A ausência de definição de quantitativo mínimo de profissionais não afasta a responsabilidade da contratada pela adequada prestação dos serviços.

5.6. Requisitos de execução

A contratada deverá executar os serviços na data prevista, observando a programação institucional e os horários previamente alinhados com a Administração.

O espaço físico deverá ser liberado para acesso da equipe organizadora até as 12h do dia 28 de outubro de 2026, salvo se a Administração e a contratada pactuarem formalmente, antes da emissão do empenho, horário diverso compatível com a montagem e a programação. A liberação compreenderá as condições de acesso, segurança e infraestrutura necessárias à preparação.

O coffee break deverá estar pronto para início imediato ao término da programação e permanecer disponível por pelo menos 90 minutos, observados os horários acordados por escrito.

A contratada deverá responsabilizar-se pela montagem, organização, atendimento, reposição, limpeza e desmontagem das estruturas utilizadas, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.7. Responsabilidade pelos custos

Todos os custos diretos e indiretos necessários à execução do objeto deverão estar incluídos no preço global contratado, abrangendo materiais, alimentos, bebidas, equipamentos, utensílios, mão de obra, transporte, tributos, encargos e demais despesas pertinentes.

Não será admitida cobrança adicional pela disponibilização do espaço físico ou pelos serviços complementares previstos na contratação.

6. EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A prestação dos serviços ocorrerá no dia 28 de outubro de 2026, no Município de Imbituba/SC, durante a realização do evento institucional em comemoração ao Dia do Servidor Público, observadas as condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

6.2. A contratada deverá disponibilizar espaço físico adequado à realização do evento, com capacidade para acomodar, no mínimo, 750 participantes sentados em cadeiras individuais, em ambiente fechado, climatizado, acessível e dotado da infraestrutura necessária ao desenvolvimento da programação institucional.

6.3. O espaço deverá apresentar condições adequadas de segurança, higiene, conforto e circulação, incluindo instalações sanitárias, cozinha de apoio equipada com refrigerador e freezer, instalações elétricas e áreas destinadas à organização das atividades e dos serviços de alimentação.

6.4. A contratada deverá disponibilizar o espaço físico para acesso da equipe organizadora até as 12h do dia 28 de outubro de 2026, observado eventual horário diverso expressamente pactuado antes da formalização da contratação. A Administração verificará, nesse momento, a capacidade, as condições de segurança, higiene, acessibilidade e a disponibilidade da infraestrutura contratada.

6.5. Em até 01 (um) dia útil contado do recebimento da nota de empenho e, em qualquer hipótese, antes do início da montagem, a contratada e a Administração deverão registrar por escrito os horários de acesso, montagem, início e encerramento da programação, início do coffee break, reposição, desmontagem e entrega do espaço, bem como os contatos dos responsáveis operacionais. Se a proximidade da data do evento inviabilizar esse prazo, o alinhamento deverá ocorrer imediatamente após o recebimento do empenho e antes da execução.

6.6. A disponibilização do espaço deverá contemplar condições adequadas para instalação da decoração, sonorização, iluminação e equipamentos audiovisuais providenciados separadamente pela Administração, observadas as características e limitações técnicas das instalações.

6.7. A contratada deverá preparar, transportar, armazenar, conservar, organizar, apresentar, distribuir e repor os alimentos e bebidas do cardápio, garantindo as quantidades mínimas e os critérios de controle estabelecidos no item 1.2.

6.8. Antes do início do atendimento, a contratada disponibilizará, no mínimo, 7.500 unidades ou porções equivalentes de alimentos e 600 litros de bebidas, distribuídos em 75 litros de café, 225 litros de água, 150 litros de sucos e 150 litros de refrigerantes, além do leite complementar. O estoque destinado à reposição poderá permanecer em área de apoio, desde que existente, verificável e prontamente acessível à equipe de serviço.

6.9. A contratada apresentará ao fiscal, antes do atendimento, demonstrativo simples de distribuição dos alimentos por categorias e porções e de volume das bebidas por categoria, acompanhado de meios de verificação dos quantitativos disponíveis, inclusive estoque de apoio.

6.10. O serviço começará imediatamente após a programação formativa e institucional, em horário previamente alinhado e registrado entre a Administração e a contratada.

6.11. As ilhas de alimentação e bebidas deverão estar devidamente montadas, organizadas e abastecidas antes do encerramento das atividades institucionais, de modo a permitir o início do atendimento imediatamente após o término da programação.

6.12. O atendimento efetivo terá duração mínima de 90 (noventa) minutos, contados da abertura das ilhas aos participantes. A contratada deverá assegurar funcionamento contínuo dos pontos de alimentação e bebidas durante esse período, com reposição tempestiva e observância dos quantitativos mínimos contratados.

6.13. A contratada deverá organizar os pontos de distribuição de alimentos e bebidas de maneira compatível com o espaço físico e o público estimado, favorecendo a circulação dos participantes e evitando a formação excessiva de filas.

6.14. A reposição deverá manter condições adequadas de apresentação e disponibilidade dos produtos durante o período mínimo de atendimento, observados os estoques contratados, as variedades do cardápio e as normas sanitárias.

6.15. Os alimentos deverão ser preparados, transportados, armazenados e servidos em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, observadas as normas sanitárias aplicáveis e as boas práticas de manipulação.

6.16. A contratada deverá fornecer todos os utensílios, equipamentos e materiais necessários à execução do coffee break, incluindo réchauds, louças, recipientes térmicos, suqueiras, copos, utensílios de serviço, guardanapos, mexedores, açúcar, adoçante e demais itens previstos nas especificações do objeto.

6.17. A contratada deverá disponibilizar equipe de profissionais em quantidade suficiente para assegurar a preparação, montagem, organização, atendimento aos participantes, distribuição e reposição dos alimentos e bebidas, limpeza e desmontagem das estruturas utilizadas.

6.18. O dimensionamento da equipe será de responsabilidade da contratada, que deverá assegurar a adequada execução dos serviços, considerando as características do evento e o público estimado de até 750 participantes.

6.19. A execução deverá ocorrer de maneira coordenada com os demais responsáveis pela organização do evento, especialmente quanto à disposição do mobiliário, à instalação da decoração e dos equipamentos audiovisuais e à utilização das instalações elétricas e demais estruturas do espaço disponibilizado.

6.20. A contratada deverá comunicar imediatamente à fiscalização qualquer circunstância que possa comprometer a execução dos serviços, apresentando as providências necessárias à solução do problema, sem prejuízo de suas responsabilidades contratuais.

6.21. Eventuais falhas, insuficiências ou desconformidades identificadas durante a execução deverão ser corrigidas pela contratada, sempre que materialmente possível, de forma imediata e sem custos adicionais para a Administração, observadas as orientações da fiscalização.

6.22. Após o encerramento do atendimento, a contratada deverá providenciar a desmontagem e retirada dos equipamentos, utensílios e materiais de sua responsabilidade, bem como a limpeza das áreas utilizadas, respeitados os horários previamente ajustados com a Administração.

6.23. A contratação será realizada por preço global, considerando a reserva e disponibilização do espaço físico, a mobilização da equipe e o fornecimento dos alimentos, bebidas, equipamentos e utensílios necessários ao atendimento do público estimado de até 750 participantes.

6.24. O pagamento do valor global contratado não ficará condicionado ao número efetivo de participantes presentes no evento, tendo em vista que a contratada deverá disponibilizar a estrutura e os serviços dimensionados para o público estimado, independentemente do comparecimento efetivo dos participantes.

6.25. Para recebimento e pagamento serão verificados, mediante checklist e relatório, o espaço para 750 pessoas sentadas, as condições de infraestrutura, a disponibilização de 7.500 unidades ou porções equivalentes de alimentos e 600 litros de bebidas nas categorias estabelecidas, o leite complementar, a variedade do cardápio, o período mínimo de 90 minutos, a operação dos pontos de serviço, a limpeza e a desmontagem.

6.26. A eventual presença de número inferior a 750 participantes não caracterizará execução parcial do objeto, desde que a contratada tenha disponibilizado os serviços e a estrutura dimensionados para o público estimado, em conformidade com as condições contratadas.

6.27. O descumprimento das especificações, o fornecimento inadequado dos produtos ou a execução insatisfatória dos serviços poderá ensejar as medidas administrativas cabíveis, inclusive glosas proporcionais, quando justificadas, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação e nos instrumentos da contratação.

6.28. A execução será acompanhada e fiscalizada por servidor ou servidores formalmente designados pela Administração, responsáveis pela verificação do cumprimento das condições estabelecidas e pelo registro de eventuais ocorrências relevantes à prestação dos serviços.

7. GESTÃO, FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1. A gestão da contratação caberá a Ângelo Henrique Heinz Salm, matrícula nº 18374; a fiscalização a Danilo dos Santos, matrícula nº 10676; e a fiscalização suplente a Thiago de Oliveira Costa, matrícula nº 14351, conforme o instrumento de designação formal apresentado. Qualquer alteração dessas atribuições deverá ser formalizada pela autoridade competente e refletida neste Termo de Referência.

7.2. O gestor acompanhará os aspectos administrativos, coordenará as providências e decidirá ou encaminhará as ocorrências que extrapolem a competência do fiscal. O fiscal acompanhará presencialmente a execução, verificará as especificações, registrará ocorrências e emitirá os termos de recebimento, com apoio do suplente quando necessário.

7.3. A fiscalização verificará, por checklist, a capacidade para 750 pessoas sentadas, as condições do espaço e da infraestrutura, os horários de acesso, montagem e atendimento, a disponibilidade mínima de 7.500 unidades ou porções equivalentes de alimentos e de 600 litros de bebidas (75 litros de café, 225 litros de água, 150 litros de sucos e 150 litros de refrigerantes), o leite complementar, a variedade do cardápio, a reposição, o período mínimo de 90 minutos e as condições de limpeza e desmontagem.

7.4. A comprovação da execução será realizada por relatório circunstanciado do fiscal, checklist com registro dos quantitativos inicialmente disponibilizados e do estoque de apoio.

relação de porções e volumes por categoria, registros de reposição, registros fotográficos quando pertinentes e apontamento de ocorrências. A presença efetiva de menos de 750 participantes não reduz, por si só, o preço global, desde que comprovada a disponibilização integral do objeto.

7.5. O fiscal realizará o recebimento provisório mediante termo circunstanciado em até 02 (dois) dias úteis após a conclusão do atendimento, desmontagem e limpeza, registrando conformidades, eventuais pendências e providências necessárias. A constatação de falhas durante o evento deverá ser comunicada imediatamente à contratada para correção, quando possível.

7.6. O recebimento definitivo será formalizado pelo gestor da contratação, mediante termo circunstanciado, em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, com base na verificação do cumprimento das obrigações, na documentação produzida pelo fiscal e na resolução das pendências identificadas.

7.7. Havendo desconformidade, o fiscal identificará as obrigações não atendidas e solicitará esclarecimentos ou providências. A parcela controvertida poderá ser objeto de glosa fundamentada e proporcional, com observância do contraditório e das medidas legalmente cabíveis. Os prazos de recebimento relacionados à parcela pendente dependerão de sua regularização ou da decisão administrativa correspondente.

7.8. O recebimento definitivo subsidiará o ateste da execução e a liquidação da despesa, sem afastar a responsabilidade da contratada por vícios, danos ou obrigações legalmente exigíveis. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela prestação dos serviços.

8. CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A seleção do fornecedor será realizada mediante procedimento de dispensa de licitação em razão do valor, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

Será adotado o critério de **menor preço global**, considerando a natureza integrada do objeto, que compreende a disponibilização de espaço físico, infraestrutura, fornecimento de alimentos e bebidas, utensílios, equipamentos e equipe de atendimento, conforme as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

A Administração promoverá a divulgação do aviso de contratação direta para recebimento de propostas adicionais, observadas as condições, os prazos e os procedimentos definidos no respectivo aviso e na regulamentação aplicável.

O valor de **R\$ 33.750,00 (trinta e três mil, setecentos e cinquenta reais)** corresponde ao valor estimado da contratação, apurado a partir da pesquisa de preços realizada na fase preparatória, não constituindo valor definitivo de contratação nem implicando escolha antecipada de fornecedor.

A pesquisa de mercado identificou, inicialmente, a proposta de menor valor apresentada pela empresa Sabores Comércio de Alimentos Ltda. no montante global de R\$ 33.750,00. Essa

informação constitui referência para a estimativa de preços e não assegura preferência ou direito à contratação.

A escolha do fornecedor considerará todas as propostas válidas recebidas no procedimento, observados o critério de menor preço global, a compatibilidade com as especificações do objeto, as condições de execução, a capacidade de atendimento e os requisitos legais de habilitação.

As propostas deverão compreender a integralidade dos serviços previstos neste Termo de Referência, incluindo a disponibilização de espaço físico adequado para, no mínimo, 750 participantes sentados, o fornecimento mínimo de 7.500 unidades ou porções equivalentes de alimentos, o fornecimento mínimo de 600 litros de bebidas nas categorias e quantidades estabelecidas, a disponibilização complementar de leite, os utensílios e equipamentos necessários e a equipe de atendimento suficiente para a execução do coffee break por período mínimo de 90 minutos.

Não serão consideradas aptas à seleção propostas que deixem de contemplar integralmente as exigências do objeto ou que apresentem condições incompatíveis com os requisitos estabelecidos pela Administração.

A Administração poderá solicitar esclarecimentos e documentos complementares para verificar a conformidade da proposta e a capacidade de execução, observadas as regras do procedimento e o tratamento isonômico dos participantes.

A contratação ficará condicionada à seleção da proposta válida mais vantajosa, à comprovação dos requisitos de habilitação e regularidade exigíveis, à verificação do enquadramento legal da dispensa e à conclusão das demais providências necessárias à regular instrução processual.

O valor global da contratação corresponderá ao preço da proposta selecionada e aceita pela Administração ao término do procedimento, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento de formalização da contratação.

9. VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação é de R\$ 33.750,00 (trinta e três mil, setecentos e cinquenta reais), correspondente à prestação integrada dos serviços de fornecimento de coffee break e disponibilização de espaço físico para realização do evento institucional em comemoração ao Dia do Servidor Público, previsto para 28 de outubro de 2026, no Município de Imbituba/SC, com capacidade de atendimento de até 750 participantes.

A estimativa foi estabelecida com base em pesquisa inicial de preços junto a três empresas do ramo para a solução integrada pretendida. Os orçamentos apresentam diferentes níveis de detalhamento e sua utilização como referência não dispensa a verificação da conformidade das propostas com as especificações definitivas deste Termo de Referência.

Os valores obtidos foram os seguintes:

Empresa consultada	Valor de referência por participante	Valor global
Sabores Comércio de Alimentos Ltda.	R\$ 45,00	R\$ 33.750,00
4 Corações Padaria e Confeitaria	R\$ 85,00	R\$ 63.750,00
Katarine Garcia Carpes Otto	R\$ 132,00	R\$ 99.000,00

Na pesquisa inicial, o menor orçamento foi apresentado pela empresa Sabores Comércio de Alimentos Ltda., inscrita no CNPJ nº 44.018.726/0001-27, no montante global de R\$ 33.750,00, equivalente a R\$ 45,00 por participante para fins exclusivamente estimativos. A identificação da empresa não representa escolha antecipada nem lhe assegura preferência na contratação.

Esse orçamento apresenta diferença de R\$ 30.000,00 em relação ao segundo menor orçamento e de R\$ 65.250,00 em relação ao maior. A comparação refere-se aos valores globais da solução integrada pesquisada, sem pressupor equivalência integral entre as propostas ou comprovar que a contratação conjunta seja financeiramente inferior a eventuais contratações separadas.

A solução a contratar deverá abranger integralmente espaço físico, infraestrutura, equipe, utensílios, equipamentos, fornecimento mínimo de 7.500 unidades ou porções equivalentes de alimentos, 600 litros de bebidas distribuídos por categoria, leite complementar e atendimento mínimo de 90 minutos. Todas as propostas submetidas ao procedimento deverão contemplar essas exigências, sem acréscimos posteriores ao preço global ofertado.

A contratação será formalizada por preço global, considerando a necessidade de reserva antecipada do espaço físico, mobilização da equipe, aquisição dos insumos e preparação dos alimentos e bebidas para atendimento de até 750 participantes. O valor global efetivamente contratado corresponderá à proposta válida selecionada e aceita pela Administração ao final do procedimento de dispensa.

O valor de referência de R\$ 45,00 (quarenta e cinco reais) por participante decorre exclusivamente da divisão do menor orçamento inicial pelo público estimado de 750 participantes. Não caracteriza contratação remunerada por consumo individual, não constitui preço unitário obrigatório aos proponentes e não antecipa o valor global resultante da seleção.

Dessa forma, o pagamento será realizado pelo valor global contratado, independentemente do número efetivo de pessoas que comparecerem ao evento, desde que comprovada a disponibilização da infraestrutura, dos alimentos, das bebidas, dos equipamentos, dos utensílios e dos serviços de atendimento, em conformidade com as especificações estabelecidas.

A eventual participação de número inferior a 750 pessoas não implicará redução proporcional do valor contratado, considerando que a obrigação da empresa consiste em disponibilizar a estrutura e os serviços dimensionados para o público estimado.

O pagamento ficará condicionado à efetiva execução do objeto, à verificação do cumprimento das obrigações contratuais e ao regular recebimento dos serviços pela Administração, observados os procedimentos de fiscalização e liquidação da despesa.

Os orçamentos iniciais integram o processo administrativo e subsidiam a estimativa da despesa.

A escolha do fornecedor e a aferição da vantajosidade da proposta selecionada serão concluídas

após o recebimento e a análise de todas as propostas válidas, observadas as condições deste Termo de Referência.

10. FORMA DE PAGAMENTO

10.1. O valor estimado da contratação é de R\$ 33.750,00 (trinta e três mil, setecentos e cinquenta reais), conforme pesquisa de preços realizada na fase preparatória. O valor global efetivamente contratado será aquele correspondente à proposta selecionada e aceita pela Administração após a conclusão do procedimento de dispensa de licitação, observados os critérios de seleção e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

A remuneração ocorrerá por preço global, abrangendo a integralidade dos serviços contratados, incluindo a disponibilização do espaço físico, infraestrutura, alimentos, bebidas, utensílios, equipamentos, equipe de atendimento e demais obrigações previstas.

O pagamento será realizado com base no valor global efetivamente contratado, após a regular execução do objeto, o recebimento dos serviços e a observância das condições de liquidação e pagamento previstas neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

O número efetivo de participantes presentes no evento não determinará, isoladamente, redução proporcional do valor contratado, desde que seja comprovada a disponibilização integral da estrutura, dos quantitativos mínimos de alimentos e bebidas e dos demais serviços exigidos, sem prejuízo de eventuais glosas decorrentes de descumprimento contratual.

10.2. Para fins de cobrança, a contratada apresentará nota fiscal eletrônica ou documento fiscal legalmente admitido, com identificação da empresa, CNPJ, descrição dos serviços, número da nota de empenho, valor global, dados bancários e demais elementos exigidos pela legislação tributária e pelas normas municipais aplicáveis.

10.3. A liquidação da despesa será concluída em até 10 (dez) dias úteis, contados do último dos seguintes eventos: recebimento definitivo do objeto e recebimento do documento fiscal regular e da documentação necessária à liquidação, observada a regulamentação municipal aplicável.

10.4. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos após a conclusão da liquidação, por crédito em conta bancária de titularidade da contratada, observadas a ordem cronológica de exigibilidade do art. 141 da Lei nº 14.133/2021 e as normas municipais pertinentes. A Administração deverá conferir previamente a compatibilidade desses prazos com sua regulamentação específica.

10.5. O preço global remunera a reserva e disponibilização do espaço e todos os serviços dimensionados para até 750 participantes. O número efetivo de presentes não será utilizado como unidade de medição nem ensejará, isoladamente, redução proporcional do preço, desde que o objeto tenha sido integralmente disponibilizado e executado.

10.6. Eventuais desconformidades serão registradas e apuradas pela fiscalização. Poderá haver glosa proporcional e fundamentada da parcela não executada ou executada em desacordo com o Termo de Referência, sem prejuízo das sanções legais, observadas as garantias processuais pertinentes.

10.7. Caso o documento fiscal apresente inconsistências ou faltem documentos indispensáveis, a contratada será notificada para regularização; o prazo de liquidação relativo à documentação irregular terá início após a apresentação regular, sem prejuízo do pagamento de eventual parcela incontroversa, quando cabível.

10.8. O preço contratado abrange todos os custos diretos e indiretos, tributos, encargos, materiais, transporte, mão de obra, equipamentos, montagem, desmontagem e limpeza. Serão efetuadas as retenções tributárias legalmente exigíveis.

10.9. Não haverá pagamento antecipado. Eventual alteração dessa condição exigirá justificativa específica, análise de seus requisitos legais e formalização prévia, não sendo admitida sua implementação apenas por solicitação de cobrança.

10.10. O atraso de pagamento imputável exclusivamente à Administração ensejará atualização monetária do valor devido pela variação do IPCA/IBGE, calculada proporcionalmente entre o primeiro dia subsequente ao vencimento e a data do efetivo pagamento, sem prejuízo de outras consequências previstas na legislação aplicável.

11. REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

11.1. O preço contratado permanecerá fixo e irrealizável durante os primeiros 12 (doze) meses contados da data-base do orçamento estimado registrada nos autos do processo administrativo, observadas as disposições legais aplicáveis.

11.2. Na hipótese excepcional de a execução contratual ultrapassar o período mínimo legal e ser cabível reajuste, será aplicado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), considerada a variação acumulada de 12 (doze) meses a partir da data-base indicada, observadas as condições legais, a efetiva ocorrência do fato gerador e a formalização administrativa pertinente.

11.3. O reajustamento de preços não se confunde com a atualização monetária decorrente de atraso no pagamento, disciplinada no item 10.10.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação busca viabilizar o evento formativo e institucional do Dia do Servidor Público, com palestras de auditor da CGU e representante do Sebrae, lançamento da Escola de Governo e ações de valorização dos servidores, em 28 de outubro de 2026.

Por meio da disponibilização de espaço físico apropriado e da prestação integrada dos serviços de coffee break, pretende-se assegurar condições satisfatórias de infraestrutura, conforto, acessibilidade, organização e atendimento ao público estimado de até 750 participantes, contribuindo para o adequado desenvolvimento da programação institucional.

Pretende-se apoiar a capacitação e o desenvolvimento institucional dos servidores, o lançamento da Escola de Governo e a valorização dos profissionais que atuam na Administração Municipal.

Pretende-se, ainda, proporcionar uma oportunidade de convivência e integração entre servidores de diferentes secretarias e unidades administrativas, favorecendo o fortalecimento dos vínculos institucionais e do sentimento de pertencimento à organização.

Sob o aspecto operacional, espera-se garantir a disponibilização de ambiente com capacidade e infraestrutura compatíveis com o público estimado, bem como o fornecimento de alimentos e bebidas em quantidade e variedade adequadas, acompanhados dos equipamentos, utensílios e profissionais necessários à prestação dos serviços.

A execução integrada dos serviços de alimentação e disponibilização do espaço físico também visa proporcionar maior eficiência na organização do evento, mediante a concentração das responsabilidades operacionais em um único fornecedor, favorecendo a coordenação das atividades, a fiscalização da execução e a redução dos riscos de incompatibilidade entre os serviços contratados.

Sob o aspecto econômico, pretende-se assegurar a aplicação eficiente dos recursos públicos, mediante contratação por preço compatível com o mercado, observância das condições estabelecidas no planejamento e prevenção de despesas adicionais decorrentes de falhas de organização ou insuficiência dos serviços contratados.

A contratação por preço global busca, ainda, conferir previsibilidade à despesa e segurança ao planejamento do evento, considerando a necessidade de reserva antecipada do espaço, mobilização da equipe e disponibilização de alimentos, bebidas e demais estruturas dimensionadas para o público estimado, independentemente do comparecimento efetivo dos participantes.

Ao final da execução, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- Disponibilização de espaço físico adequado, seguro, acessível e com capacidade para acomodar, no mínimo, 750 participantes sentados em cadeiras individuais;
- Disponibilização de, no mínimo, 7.500 unidades ou porções equivalentes de alimentos e 600 litros de bebidas, distribuídos em 75 litros de café, 225 litros de água mineral, 150 litros de sucos e 150 litros de refrigerantes, além do leite complementar, com as variedades exigidas e comprovação objetiva pela fiscalização;
- Prestação do coffee break por período mínimo de 90 minutos, com equipe suficiente, pontos de atendimento operacionais e reposição tempestiva durante o serviço;
- Integração adequada dos serviços contratados com as demais estruturas e atividades organizadas pela Administração Municipal;
- Promoção de um ambiente institucional favorável ao reconhecimento, à valorização e à integração dos servidores públicos municipais;
- Execução dos serviços dentro do valor global contratado, sem despesas adicionais não previstas;
- Cumprimento das obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, possibilitando a fiscalização e o regular recebimento do objeto.

Espera-se, assim, viabilizar programação formativa e institucional organizada, com condições adequadas de participação, integração e valorização dos servidores, e execução passível de fiscalização objetiva.

As despesas decorrentes da contratação correrão por conta da dotação orçamentária nº 157, da Controladoria-Geral do Município, observada a disponibilidade de recursos e a classificação orçamentária pertinente, a serem confirmadas pelo setor competente.

Imbituba/SC, 20 de outubro de 2026.

Documento assinado digitalmente
gov.br **BRUNA MARTINS DUARTE**
Data: 20/10/2026 19:22:34-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Bruna Martins Duarte
Controladora Interna
Controladoria Geral do Município