



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

TERMO DE REFERÊNCIA – TR

**SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TURISMO,
TECNOLOGIA E INOVAÇÃO**

1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação para a solenidade de entrega do Troféu “O Desbravador”, compreendendo o preparo e fornecimento de 950 (novecentos e cinquenta) jantares, estruturação e manutenção do buffet, fornecimento de louças, utensílios e equipamentos, disponibilização de no mínimo 50 (cinquenta) garçons e 01 (um) coordenador de salão ou maître, além dos demais serviços necessários à execução do evento, a realizar-se no dia 14 de outubro de 2026, no Salão Nobre Nelson Galina, no Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nês, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento

Item	Especificação do Objeto	Und	Quant.	Valor Unt.	Valor Total
01	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação para a solenidade de entrega do Troféu “O Desbravador”, compreendendo o preparo e fornecimento de 950 (novecentos e cinquenta) jantares, estruturação e manutenção do buffet, fornecimento de louças, utensílios e equipamentos, disponibilização de no mínimo 50 (cinquenta) garçons e 01 (um) coordenador de salão ou maître, além dos demais serviços necessários à execução do evento, a realizar-se no dia 14 de outubro de 2026, no Salão Nobre Nelson Galina, no Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nês.	SV	950	R\$ 89,02	R\$ 84.569,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

- a) O serviço desta contratação são caracterizadas como comuns, decorrentes da necessidade da realização da solenidade de entrega do troféu “O Desbravador 2026, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- b) O prazo de vigência da contratação é da assinatura do contrato até **30 de outubro de 2026**, na forma do art. 105 da lei 14.133/2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- a) A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- b) O objeto da contratação já tem previsão no Plano de Contratações Anual, conforme descrito no ETP.

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

- a) A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 – Do objeto

ITEM	Especificação do objeto	Unid.	Quant.
01	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação para a solenidade de entrega do Troféu “O Desbravador”, compreendendo o preparo e fornecimento de 950 (novecentos e cinquenta) jantares, estruturação e manutenção do buffet, fornecimento de louças, utensílios e equipamentos, disponibilização de no mínimo 50 (cinquenta) garçons e 01 (um) coordenador de salão ou maître, além dos demais serviços necessários à execução do evento, a realizar-se no dia 14 de outubro de 2026, no Salão Nobre Nelson Galina, no Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nês.	SV	950



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

4.2 Da entrega e do recebimento

As refeições destinadas à solenidade de entrega do Troféu “O Desbravador” deverão ser disponibilizadas diretamente no Salão Nobre Nelson Galina, localizado no Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nês, Rua Assis Brasil, 20 D, Centro, Chapecó/SC, na data de 14 de outubro de 2026.

4.3 Das Especificações da Contratação

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 As refeições deverão apresentar elevado padrão de qualidade, compatível com a natureza formal e institucional da solenidade, devendo ser observados, no mínimo, os seguintes requisitos:

4.1.2 Utilização de ingredientes frescos, próprios para consumo, dentro do prazo de validade e provenientes de estabelecimentos regularmente constituídos;

4.1.3 Carnes com boa apresentação, textura e qualidade, livres de excesso de gordura, nervos, aparas ou odores incompatíveis com o produto;

4.1.4 Frios e queijos com características próprias de cada produto, textura, aroma e sabor adequados, devidamente refrigerados e fatiados/apresentados de maneira uniforme;

4.1.5 Massas preparadas de forma a preservar textura adequada, evitando-se produtos excessivamente cozidos, ressecados ou com molhos em quantidade insuficiente;

4.1.6 Risotos preparados com consistência cremosa e adequada ao consumo, devendo ser mantidos em condições que preservem suas características durante o período de serviço;

4.1.7 Molhos, cremes e demais preparações elaborados com ingredientes de qualidade e apresentados de forma homogênea;

4.1.8 Doces e sobremesas elaborados com ingredientes próprios para confeitaria profissional, apresentando padrão uniforme de tamanho, acabamento, textura e sabor;

4.1.9 Todos os alimentos deverão apresentar aparência, aroma, textura e sabor característicos da respectiva preparação;

4.1.10 Fica vedado o fornecimento de alimentos queimados, ressecados, excessivamente gordurosos, deteriorados, com alteração de sabor, odor ou aparência ou em condições inadequadas de temperatura;

4.1.11 As preparações deverão apresentar acabamento visual uniforme e compatível com evento institucional de padrão elevado.

4.2 Apresentação do Buffet

4.2.1 As ilhas gastronômicas deverão possuir apresentação uniforme, elegante e organizada, compatível com solenidade institucional formal.

4.2.2 Não poderão permanecer aparentes ao público caixas de transporte, embalagens comerciais, recipientes plásticos destinados ao armazenamento, caixas térmicas, papelão ou materiais utilizados exclusivamente na logística de transporte.

4.2.3 Os alimentos deverão ser apresentados em travessas, recipientes ou utensílios apropriados à preparação, em perfeito estado de conservação e higienização.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

4.2.4 A contratada deverá manter as ilhas permanentemente organizadas, limpas e abastecidas durante todo o período destinado à alimentação, realizando reposição antes que as preparações se esgotem.

4.2.5 Todos os pratos quentes previstos no cardápio deverão permanecer simultaneamente disponíveis aos convidados durante o período de serviço.

4.3 Cardápio

Ilhas (Convidado serve-se diretamente na ilha):

Tábua com frios:

Mussarela
Provolone
Presunto
Salame italiano
Azeitonas
Pepino
Ovos de codorna

Pratos Quentes:(será servido em 04 ilhas)

Escondidinho de costela suína tipo Chapecó
Risoto de gorgonzola com abacaxi caramelado
Penne ao molho lasca de frango ao molho madeira e champignon
Fricassê suíno moda de Chapecó

Sobremesa: mesa de Doces: (03 unidades por pessoa)

Enrolados tradicionais (Brigadeiro, cajuzinho, beijinho, casadinho)
Mousses diversos
Enrolados tradicionais: (Brigadeiro, cajuzinho, beijinho, casadinho).

4.4 Louças, Utensílios e Equipamentos

A contratada deverá fornecer, em quantidade suficiente para atendimento dos 950 convidados e respectivas reposições: Pratos de porcelana destinados às refeições;

- Pratos de porcelana para sobremesa;
- Ramequins de porcelana, quando necessários;
- Talheres integralmente em aço inox;
- Copos de vidro;
- Taças de vidro;
- Travessas e bandejas adequadas ao serviço;
- rechauds em aço inox ou equipamento equivalente apropriado à manutenção da temperatura;
- Pegadores, conchas, colheres e utensílios necessários ao buffet;
- Guardanapos;



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

- Demais utensílios indispensáveis à execução.

4.5 Equipe de Atendimento

4.5.1 A contratada deverá disponibilizar no mínimo 50 (cinquenta) garçons, correspondentes a profissionais distintos, assim distribuídos:

- a) no mínimo 25 (vinte e cinco) garçons destinados prioritariamente ao serviço de bebidas;
- b) no mínimo 25 (vinte e cinco) garçons destinados prioritariamente à alimentação, organização das ilhas e atendimento aos convidados.

4.5.2 Além da equipe acima, deverá ser disponibilizado pelo menos 01 (um) coordenador de salão ou maître, responsável pela organização da equipe e interlocução com a fiscalização do Município.

4.5.3 Os profissionais deverão apresentar-se devidamente uniformizados, com vestimenta social padronizada, limpa e em perfeito estado de conservação, utilizando calçado fechado e mantendo aparência e postura profissional compatíveis com a formalidade da solenidade.

4.6 Bebidas

4.6.1 A empresa contratada para o fornecimento da alimentação será responsável pela disponibilização e comercialização das bebidas durante o evento, diretamente aos convidados, não havendo qualquer custo ao Município pela aquisição ou consumo das bebidas. A contratada deverá disponibilizar estrutura, estoque, refrigeração, utensílios e equipe suficientes para assegurar atendimento adequado e contínuo durante todo o período do evento.

4.6.2 Deverão ser disponibilizadas para comercialização, no mínimo, as seguintes categorias:

- a) água mineral natural sem gás;
- b) água mineral natural com gás;
- c) refrigerantes tradicionais e versões sem açúcar;
- d) cerveja;
- e) vinho tinto;
- f) vinho branco;
- g) espumante.

4.7 Padrão de qualidade das bebidas

Todas as bebidas deverão:



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

4.7.1 Ser provenientes de fabricantes, vinícolas, cervejarias ou importadores regularmente constituídos;

4.7.2 Possuir registro, autorização ou regularização perante os órgãos competentes, quando exigível;

4.7.3 Estar dentro do prazo de validade e acondicionadas em suas embalagens originais, íntegras e devidamente lacradas;

4.7.4 Apresentar condições adequadas de conservação, armazenamento e temperatura;

4.7.5 Possuir padrão de qualidade compatível com a natureza formal e institucional da solenidade.

4.7.6 Cervejas

As cervejas deverão ser industrializadas, de procedência regular, disponibilizadas em embalagem original e lacrada e servidas adequadamente refrigeradas.

Deverá ser disponibilizada ao menos uma opção de cerveja tipo Pilsen ou Lager, podendo a contratada disponibilizar outras categorias adicionais.

As embalagens e recipientes de armazenamento não deverão permanecer expostos nas áreas destinadas aos convidados, devendo ser mantidos em local próprio de apoio.

4.7.7 Vinhos

Deverão ser disponibilizadas, no mínimo:

01 opção de vinho tinto seco;

01 opção de vinho branco seco.

Os vinhos deverão ser comercializados em garrafas originais, preferencialmente de 750 ml, devidamente lacradas e identificadas, apresentando indicação de produtor/vinícola, país ou região de origem, graduação alcoólica e demais informações obrigatórias.

Os produtos deverão apresentar características próprias da respectiva categoria, sem alterações de aroma, sabor, cor ou conservação.

O vinho branco deverá ser mantido e servido refrigerado, em temperatura adequada ao consumo.

4.7.8 Espumantes

Deverá ser disponibilizada, no mínimo, 01 opção de espumante Brut, podendo a contratada oferecer adicionalmente outras variedades, como Demi-Sec ou Moscatel.

Os espumantes deverão ser provenientes de fabricante ou vinícola regularmente estabelecida, apresentados em embalagem original e lacrada e mantidos sob refrigeração adequada.

Deverão ser servidos gelados e em taças de vidro apropriadas para espumante.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

4.7.9 Apresentação e Serviço

As bebidas deverão ser servidas utilizando copos ou taças de vidro adequados a cada categoria, especialmente:

Taças apropriadas para vinho;

Taças apropriadas para espumante;

Copos ou taças apropriados para cerveja;

Copos de vidro para água, refrigerantes e sucos.

Os copos e taças deverão possuir padrão visual uniforme, estar perfeitamente higienizados e livres de trincas, lascas, manchas ou outros defeitos.

A apresentação e o serviço das bebidas deverão ser compatíveis com a natureza formal do evento, sendo vedada a disposição aparente, nas mesas ou áreas principais de circulação, de caixas de papelão, engradados, caixas térmicas ou embalagens destinadas exclusivamente ao transporte e armazenamento.

Durante o atendimento, a abertura das garrafas de vinho e espumante deverá ser realizada pela equipe de serviço, preferencialmente no momento do consumo, sendo vedada a disponibilização aos convidados de garrafas previamente abertas sem as adequadas condições de conservação. A equipe deverá realizar o serviço das bebidas de forma organizada, adequada e compatível com a solenidade.

4.7.10 Da Comercialização

A comercialização ocorrerá diretamente entre a contratada e os convidados, sendo de sua exclusiva responsabilidade:

- Definição e cobrança dos preços;
- Recebimento dos valores;
- Disponibilização de meios de pagamento;
- Emissão de documentos fiscais, quando aplicável;
- Cumprimento da legislação relacionada à comercialização de bebidas;
- Controle de estoque;
- Cumprimento das regras relativas à venda de bebidas alcoólicas.
- A contratada deverá aceitar, no mínimo, pagamentos por PIX, cartão de débito e cartão de crédito.
- Os preços deverão estar claramente informados aos convidados antes da aquisição.
- A contratada deverá encaminhar à Administração, com antecedência mínima de 05 dias úteis do evento, relação das bebidas que serão comercializadas e respectivos preços.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

4.7.11 Bebidas Alcoólicas

É expressamente vedada a comercialização ou fornecimento de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos.

A contratada será integralmente responsável pelo cumprimento das normas aplicáveis à comercialização de bebidas alcoólicas.

4.8.12 Controle de qualidade na execução

A fiscalização poderá recusar qualquer alimento, bebida, louça, utensílio ou equipamento que esteja em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

A contratada deverá promover substituição imediata sempre que identificados alimentos com temperatura, aparência, textura, conservação ou apresentação incompatíveis com as especificações.

Será igualmente considerada irregular a insuficiência injustificada de quantidade, ausência de preparações constantes do cardápio, falta de reposição, utilização de utensílios inadequados ou disponibilização de equipe inferior ao quantitativo mínimo estabelecido.

As ocorrências serão registradas pela fiscalização e poderão resultar em glosa proporcional, sem prejuízo das demais medidas e sanções previstas no edital e no contrato.

4.8.13 Da Subcontratação

Não é permitido a subcontratação

4.8.14 JUSTIFICATIVA DE AUSÊNCIA DA MATRIZ DE RISCO

Não foi realizada análise de riscos, aprofundada, em virtude de que não se percebeu nenhum risco extraordinário, existindo aqueles decorrentes da atividade que será desempenhada e, portanto, de conhecimento dos interessados e atribuíveis às partes através das obrigações.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

4.8.15 DA EXIGÊNCIA DE LOCALIZAÇÃO DO FORNECEDOR

Considerando as características específicas do fornecimento de alimentação pronta, destinada ao atendimento de 950 (novecentos e cinquenta) jantares durante a solenidade de entrega do Troféu “O Desbravador”, fica estabelecido que somente poderão participar empresas sediadas no município de Chapecó/SC. Tal exigência decorre de fatores técnicos e sanitários relacionados à segurança alimentar e à necessidade de acompanhamento contínuo pelos órgãos fiscalizadores locais.

A Vigilância Sanitária municipal deverá realizar inspeções e verificações durante a etapa de produção e entrega das refeições, o que exige que o estabelecimento fornecedor esteja localizado no mesmo município para garantir viabilidade operacional e atendimento imediato a eventuais demandas. Ademais, a nutricionista responsável deverá acompanhar o processo de recebimento, aferição de temperatura, condições de transporte, manipulação e conformidade com as normas sanitárias, sendo imprescindível que o deslocamento seja rápido e o acesso ao fornecedor seja imediato.

A entrega das refeições deverá ocorrer na temperatura quente adequada para consumo, com controle rigoroso de tempo e temperatura, condições inviabilizadas quando se trata de estabelecimentos localizados fora de Chapecó, devido ao tempo de deslocamento e ao risco de perda da qualidade e segurança do alimento. Empresas de outros municípios não teriam tempo hábil de atuação em caso de intercorrências operacionais, sanitárias ou estruturais, comprometendo a execução do objeto e colocando em risco a adequada prestação do serviço. Dessa forma, a limitação territorial se fundamenta em critérios técnicos e sanitários, indispensáveis para garantir a segurança alimentar, a integridade do fornecimento e a qualidade exigida para a solenidade.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

A execução do objeto compreenderá o preparo, fornecimento e serviço de alimentação para a solenidade de entrega do Troféu “O Desbravador”, incluindo a estruturação e manutenção do buffet, disponibilização de louças, utensílios e equipamentos, bem como da equipe mínima de atendimento prevista neste Termo de Referência, no dia 14 de outubro de 2026, no Salão Nobre Nelson Galina, no Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nês, em Chapecó/SC.

Todo o fornecimento deve atender aos padrões de qualidade, higiene e apresentação exigidos para eventos institucionais de grande porte, assegurando que a execução ocorra de forma organizada, segura e compatível com a importância do evento.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato Sra. CLEUSIANA TAMANHO ANHAIA.

O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração

O(s) fiscal(is) de contrato fara(ão) o gerenciamento do contrato e todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. Deverão também responsabilizar se por notificações, advertências, solicitação de abertura de processos administrativo, assim como as correções a contratada, prestar informações ao gestor e a quem se fizer necessário, adotar medidas para sanar irregularidades, desde que essas medidas não ultrapassem sua competência. Todas as atribuições do fiscal de contrato deverão ser realizadas com emissão de documentos comprobatórios de que foram executadas.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

O critério de medição será realizada após a execução do serviço, mediante o ateste do fiscal do contrato quanto ao cumprimento das obrigações estabelecidas neste Termo de Referência.

O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

Poderá ser realizada retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada no recebimento do objeto deste edital.

8. DO RECEBIMENTO

O recebimento do objeto será realizado pelos fiscais do contrato, durante e após a execução dos serviços, mediante verificação do cumprimento das condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, no contrato e nos demais documentos que integram o processo.

A fiscalização realizará, no momento da execução do evento, a conferência dos serviços prestados, especialmente quanto à quantidade e qualidade das refeições fornecidas, à estruturação e manutenção do buffet, à disponibilização de louças, utensílios e



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

equipamentos, bem como à presença e atuação da equipe de atendimento exigida para a execução do objeto.

Eventuais ocorrências, desconformidades ou descumprimentos verificados durante a execução serão registrados pela fiscalização e comunicados à contratada, para as providências cabíveis, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no contrato, quando for o caso.

Concluída a execução do evento e constatado o cumprimento das obrigações contratadas, o fiscal responsável realizará o ateste da prestação dos serviços, para fins de pagamento.

O recebimento e o ateste da prestação dos serviços não excluem a responsabilidade da contratada pelos danos eventualmente causados à Administração ou a terceiros decorrentes da execução do objeto, nos termos da legislação aplicável.

9. LIQUIDAÇÃO

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, o setor competente dará o correto andamento para a liquidação no prazo máximo de até 5 (cinco) dias consecutivos.

Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento.

Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, sem ônus à contratante;

10. PRAZO DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa.

A mora ocorrida entre a data fixada para o pagamento (vencimento da obrigação) até o efetivo pagamento, será calculada tomando-se por base a variação do INPC/IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo.

11. FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias consecutivos após entrega da nota fiscal.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, julgamento **MENOR PREÇO GLOBAL**;

13. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

13.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

- a) Contrato social e suas alterações ou documento equivalente;
- b) Cartão CNPJ;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Pública Federal;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
- e) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- f) Prova de regularidade junto ao FGTS;
- g) Prova de inexistência de débitos trabalhistas perante a Justiça do Trabalho, através da apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- h) Atestado de capacidade técnica que comprove a realização de fornecimento de refeições para eventos com público superior a 400 pessoas;
- i) Indicação do nome do chefe de cozinha responsável pela preparação das refeições.
- J) Alvará Sanitário/Licença de Funcionamento vigente, emitido pela Vigilância Sanitária Municipal, comprovando que o estabelecimento está autorizado a produzir, manipular e fornecer alimentos ao público.

14. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de **R\$ 84.569,00** (Oitenta e quatro mil quinhentos e sessenta e nove reais).

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Elemento de Despesa:



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Gestão/Unidade: 10010–Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo, Tecnologia e Inovação – SETEC;

Elemento de Despesa: **259 - 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas.**

A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Chapecó/SC, 09 de setembro de 2026.

Responsável pelo Termo de Referência