



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

1.1. Aquisição de bolo comemorativo, pães franceses, garfos e pratos descartáveis, destinados à celebração dos 92 anos de emancipação político-administrativa do Município de Concórdia, conforme autorizado pela Lei Municipal nº 3.639, de 13 de junho de 2005, com distribuição gratuita à população durante o evento oficial a ser realizado no dia 29 de julho de 2026.

### 2. NATUREZA DO OBJETO

2.1. O objeto em questão está classificado como bem comum, pois possui padrões de desempenho e qualidade definidos no edital e neste Termo de Referência, por meio de especificações usuais e amplamente praticadas no mercado.

### 3. QUANTITATIVO DO OBJETO

3.1. Para a aquisição de bolo e pães franceses, garfos e pratos descartáveis destinados à comemoração dos 92 anos de emancipação político-administrativa do Município de Concórdia, será adquirido um total estimado de itens, conforme quantidade e valores dispostos na tabela a seguir:

Qtd	Unidade	Produto	Valor (R\$)
01	un	Bolo Comemorativo	R\$: 133.447,50
220	kg	Pão Francês	R\$: 2.838,00
270	un	Garfo em plástico poliestireno, resistente, na cor branca ou transparente, embalagem com 50 unidades.	R\$: 1.347,30
1000	un	Prato plástico 15 cm descartável, na cor branca, tamanho pequeno, pacote com 10 unidades.	R\$: 1.990,00

### 4. JUSTIFICATIVA

4.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade de viabilizar a realização das festividades oficiais alusivas ao 92º aniversário de emancipação político-administrativa do Município de Concórdia, conforme previsto na Lei Municipal nº 3.639/2005.

4.2. Trata-se de uma tradição consolidada, com expressiva participação popular, que integra o calendário oficial de eventos do Município e representa importante momento de integração social e valorização da identidade local.

4.3. As quantidades definidas para o bolo comemorativo e para os pães franceses foram dimensionadas com base no histórico de consumo de eventos anteriores, levando em consideração a projeção de público para o ano de 2026 e as condições logísticas necessárias para o atendimento da demanda.

4.4. Os produtos serão distribuídos gratuitamente à população presente, proporcionando um momento de confraternização e fortalecimento dos vínculos comunitários.

4.5. A fundamentação técnica para a contratação, bem como os critérios utilizados para a definição dos quantitativos, encontram-se detalhados no Estudo Técnico Preliminar (ETP), que acompanha este Termo de Referência.



## 5. DOCUMENTAÇÃO EXTRA

**5.1.** Documentação sanitária do estabelecimento comercial onde será realizada a fabricação do bolo e pão, conforme a Resolução Normativa nº 003/DIVS/SUV/SES DE 01/12/2021 vigente.

## 6. PRAZO E FORMA DE ENTREGA/EXECUÇÃO

**6.1.** O pão francês deverá ser entregue fresco, com produção realizada obrigatoriamente no próprio dia do evento, 29 de julho de 2026, de modo a garantir a qualidade e a textura adequadas ao consumo imediato. A entrega deverá ocorrer em embalagens apropriadas para transporte de alimentos, que garantam a preservação das características sensoriais do produto.

**6.1.1.** O horário e o local exatos de entrega serão definidos e informados previamente pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação (SEDETI).

**6.2.** O bolo comemorativo deverá ser entregue já confeccionado, transportado e montado no local do evento, no dia 29 de julho de 2026, em horário a ser definido e comunicado previamente pela SEDETI.

**6.2.1.** O transporte e a conservação do bolo comemorativo deverão ser realizados em baú térmico refrigerado, de forma a garantir a integridade, a segurança sanitária e a manutenção das características físicas do produto até a entrega e montagem no local do evento.

**6.2.2.** A montagem deverá ocorrer de forma a garantir a integridade estrutural e estética do bolo, atendendo rigorosamente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, incluindo dimensões, decoração temática e acabamento.

**6.3.** O fornecedor deverá observar as normas de segurança alimentar vigentes durante todas as etapas de transporte, montagem e apresentação final do produto, utilizando todos os meios adequados para garantir a conservação e higiene.

**6.4.** Os **descartáveis** deverão ser entregues no máximo até dia 15 de julho de 2026, em horário comercial, na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação, situada na Rua Leonel Mosele, nº 62 - 2º andar.

## 7. FORMA DE RECEBIMENTO

**7.1.** Os itens contratados serão inspecionados no momento da entrega, por servidores da SEDETI. A verificação compreenderá a conformidade com as especificações técnicas descritas neste Termo de Referência, na proposta comercial da contratada e nas condições estabelecidas no contrato, com atenção especial aos aspectos de qualidade, segurança alimentar, integridade física dos produtos e adequação à finalidade do evento.

**7.2.** Considerando a natureza do evento e a impossibilidade de recusa imediata no ato da entrega, caso sejam identificadas irregularidades, não conformidades ou incompatibilidades com as especificações contratuais, será realizada a glosa correspondente no pagamento, proporcional à quantidade ou à qualidade comprometida, conforme avaliação técnica a ser realizada pela equipe designada pela SEDETI, sem prejuízo da aplicação das demais sanções contratuais cabíveis.

**7.3.** Fica expressamente vedada a terceirização da fabricação do bolo, por razões de saúde pública e controle de qualidade. Toda a produção deverá ocorrer em instalações próprias da empresa contratada, sob sua responsabilidade direta.

**7.4.** O recebimento formal e a conferência final do bolo e dos pães serão efetuados por servidores designados pela SEDETI, os quais serão responsáveis por atestar a entrega, a qualidade e a conformidade dos produtos com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato.



## 8. LOCAL DE ENTREGA

**8.1.** Os pães e o bolo deverão ser entregues na Rua Leonel Mosele – Rua Coberta, sendo que em caso de necessidade de mudança, será informado pela SEDETI, bem como para os descartáveis, deverão ser entregues em horário comercial, na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação, situada na Rua Leonel Mosele, nº 62 - 2º andar.

## 9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

**9.1.** O pagamento será efetuado em parcela única, após a entrega e o recebimento definitivo dos itens contratados, devidamente atestados pelo fiscal designado pela Administração. A contratada deverá apresentar a nota fiscal, que poderá ser entregue fisicamente ou enviada ao e-mail institucional [sedet@concordia.sc.gov.br](mailto:sedet@concordia.sc.gov.br).

**9.2.** O pagamento obedecerá à ordem cronológica de exigibilidade, nos termos do Decreto Municipal nº 7.893, de 27 de dezembro de 2023, que regulamenta a ordem cronológica de pagamentos no âmbito da Administração Pública Municipal de Concórdia.

## 10. GARANTIA

**10.1.** Os itens fornecidos deverão atender integralmente aos padrões de qualidade, segurança alimentar e integridade exigidos para o consumo imediato durante o evento.

**10.1.1.** Considerando a natureza perecível dos produtos, a garantia exigida refere-se à conformidade com as especificações técnicas, boas práticas de fabricação, transporte e armazenamento, de forma a assegurar que os alimentos estejam próprios para o consumo no momento da entrega e durante o período de distribuição ao público.

**10.2.** Eventuais falhas, contaminações ou inadequações que comprometam a qualidade, a segurança ou a apresentação dos produtos, identificadas no momento da entrega, sujeitarão a contratada às penalidades previstas no contrato, incluindo glosas proporcionais e demais sanções cabíveis, sem prejuízo de responsabilidades civis, administrativas ou sanitárias.

**10.3.** Como medida de controle e segurança alimentar, a empresa vencedora deverá manter, sob sua responsabilidade como fiel depositária, 3 (três) amostras congeladas do bolo fabricado, as quais deverão ser preservadas por período mínimo de 7 (sete) dias, contados da data do evento, para fins de eventual análise laboratorial ou perícia técnica, caso necessário.

## 11. AMOSTRA

**11.1.** Para o item BOLO, apresentar amostra de até 2kg respeitado as especificações contidas no item nº 16 deste termo, para confecção do mesmo.

## 12. SUBCONTRATAÇÃO

**12.1.** Não será permitida a subcontratação.

## 13. VISTORIA

**13.1.** Todo o serviço descrito neste termo, será vistoriado por servidor designado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação, imediatamente após a entrega do mesmo conforme necessidade da SEDETI.

## 14. FORMA DE ADJUDICAÇÃO

**14.1.** A contratação será realizada de forma parcelada, dividida em três lotes distintos, compreendendo: o fornecimento do bolo comemorativo, dos pães franceses, e dos garfos e pratos descartáveis.



## 15. RECURSOS

15.1. Recursos da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação – SEDETI

## 16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 O Bolo Comemorativo aos 92 anos do Município de Concórdia, deverá ser confeccionado respeitando as seguintes especificações:

- Possuir peso não inferior a 2.000 kg e peso não superior a 2.025 kg;
- A massa deve ser composta por 2 (duas) camadas de massa branca (pão de ló) e 1 (uma) massa preta (sabor chocolate) que deve ser aplicada entre as duas camadas de massas branca;
- Possuir 8 cm de altura e 50 cm de largura;
- Conter cobertura de glacê, sendo que a mesma não poderá ser elaborada com ovos e deverá ser decorada com glitter em dourado.
- Conter **dois recheios** 1 (um) de doce de leite e 1 (um) de chocolate, os quais deverão ser aplicados, **intercalados**, entre as massas branca e preta;
- Medir 92 metros de comprimento;

16.2. O Bolo deverá ser montado sobre as mesas no local do corte; apresentar boa aparência e conformidade de tamanho, espessura e altura uniforme.

16.3. A empresa contratada deverá disponibilizar além do bolo de 92 metros, um SEGUNDO BOLO a parte, confeccionado respeitando as seguintes especificações:

- **Possuir peso de 90 kg;**
- A massa deve ser composta por 2 (duas) camadas de massa branca (pão de ló) e 1 (uma) massa preta (sabor chocolate) que deve ser aplicada entre as duas camadas de massas branca;
- Possuir 8 cm de altura e 50 cm de largura;
- Conter cobertura de glacê, sendo que a mesma não poderá ser elaborada com ovos e deverá ser decorada com glitter em dourado.
- Conter **dois recheios** 1 (um) de doce de leite e 1 (um) de chocolate, os quais deverão ser aplicados, **intercalados**, entre as massas branca e preta.

16.4. A contratada deverá disponibilizar um arranjo grande com flores naturais e frescas na largura total da mesa (do bolo), com 20 (vinte) velas no modelo “Vela Cascata Vulcão, Foguinho p/ Champagne - Festas”, e o n° 92 em acrílico de acordo com o seguinte descritivo e especificações conforme Anexos I. Ao longo do bolo, a cada metro, deverá conter também arranjos de flores naturais de tamanho menor conforme imagem e descrições no Anexo 02 e 03.

16.5. Pão francês: 220 kg pães francês. Pão francês, com 50 gramas por unidade, deverá ser fresco (assado no dia do evento) embalado de maneira que facilite a entrega aos munícipes presentes.

16.6. Pratos e garfos descartáveis: 270 pacotes de garfos descartáveis, na cor branca ou transparente, bem como, 1.000 pacotes Prato plástico 15 cm descartável, na cor branca, tamanho pequeno.

## 17. ASSINATURAS

<b>Leocergio Sarturi</b>	<b>Isabel Cristina Guedes Piccoli</b>
Gestor da Unidade Administrativa	Responsável pela elaboração do TR



## ANEXO I

### ACRÍLICO COMEMORATIVO

O acrílico deverá ser no tamanho 90(noventa) centímetros de altura por 87 cm de largura. Confeccionado em acrílico 6 mm (seis milímetros) transparente, para a base ao fundo com 3 mm espelhado, para efeito visual de sobreposição cores em adesivo colado no verso, com material e recorte condizentes com arte abaixo, em base em MDF com recorte para encaixar o acrílico dos 92 anos com uma altura de 3m e largura proporcional para garantir a segurança com pelo menos 70 cm de comprimento.





## ANEXO II

### ARRANJO DE FLORES PRINCIPAL (EM FRENTE AO BOLO)

O arranjo principal de flores deverá ser **confeccionado com flores naturais e frescas**, e deverá cobrir toda a largura da parte da frente da mesa do bolo (a mesa possui largura de 1m) conforme imagem abaixo de anos anteriores.

O mesmo será montado junto com a comissão organizadora do Aniversário de 92 anos de Concórdia.





MUNICÍPIO DE CONCÓRDIA  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação  
Rua Leonel Mosele, 62 - Concórdia SC | Concórdia - SC | CEP 89700-000  
Fone: (049) 3441-2136/2138 | CNPJ: 83.024.257/0001-00  
e-mail: sedet@concordia.sc.gov.br

Flores de Gerbera frescas e naturais na cor Amarela conforme imagem abaixo:



O arranjo deverá ser composto com finalizações em folhas na cor verde eucalipto silver drop conforme imagem abaixo:



O arranjo deverá ser composto com finalizações em folhas na cor verde aspargo flor conforme imagem abaixo:





MUNICÍPIO DE CONCÓRDIA  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação  
Rua Leonel Mosele, 62 - Concórdia SC | Concórdia - SC | CEP 89700-000  
Fone: (049) 3441-2136/2138 | CNPJ: 83.024.257/0001-00  
e-mail: sedet@concordia.sc.gov.br

O arranjo deverá ser composto com finalizações em folhas na cor verde hera mini conforme imagem abaixo:



O arranjo deverá ser composto com finalizações e toque com flor mosquitinho imagem abaixo:



**CONSIDERAR A COR DA IMAGEM ACIMA SOMENTE, SENDO QUE A ESPÉCIE DE FOLHAGEM A SER UTILIZADO SERÁ DEFINIDO CONFORME CONTATO DE SERVIDOR DESIGNADO PELA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TURISMO E INOVAÇÃO, APÓS A EMISSÃO DA NOTA DE EMPENHO.**



### ARRANJO DE FLORES MENORES (AO LONGO DO BOLO)

Os arranjos de flores menores, deverão ser **confeccionados com flores naturais e frescas**, sendo disposto a cada metro ao longo do bolo conforme imagem abaixo de anos anteriores:





MUNICÍPIO DE CONCÓRDIA  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação  
Rua Leonel Mosele, 62 - Concórdia SC | Concórdia - SC | CEP 89700-000  
Fone: (049) 3441-2136/2138 | CNPJ: 83.024.257/0001-00  
e-mail: sedet@concordia.sc.gov.br

Os arranjos menores deverão ser ornamentados e elaborados conforme a mesma composição de flores naturais e frescas do arranjo principal, ou seja:

- Gerbera
- Aspargo
- Flor de Mosquitinho.

**A COLOCAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DOS ARRANJOS, TANTO O PRINCIPAL COMO OS MENORES, SERÃO DEFINIDOS CONFORME ESPECIFICAÇÕES DA EQUIPE DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECÔNOMICO, TURISMO E INOVAÇÃO, A QUAL ENTRARÁ EM CONTATO APÓS A EMISSÃO DA NOTA DE EMPENHO, PARA COMBINAR COMO SERÃO ORGANIZADOS E DISPOSTOS NA MESA NO DIA DO EVENTO.**