TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de um Restaurante para prestação de serviços de fornecimento de alimentação pronta para consumo, em formato buffet livre, destinado ao jantar dançante de encerramento anual do Grupo da Melhor Idade de Araquari, integrantes do programa "VIVA MELHOR", conforme Lei Municipal nº 372/2022. O evento será realizado no dia 17 de dezembro de 2026, das 18h às 00h, organizada pela Secretaria de Turismo e Lazer, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	PRODUTO - DESCRIÇÃO	CÓD. CATMAT/CATSER	UND.	QTD.	Valor máximo unitário	Valor máximo total
1	Serviço de fornecimento de alimentação pronta para consumo, em formato buffet, destinado ao **jantar** dançante de encerramento anual do Grupo da Melhor Idade de Araquari.	**15210 Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante**	UND.	380	R$ 82,29	R$ 31.270,20
VALOR TOTAL ESTIMADO						**R$ 31.270,20**

1.2 O custo estimado total da contratação é de **R$ 31.270,20 (trinta e um mil, duzentos e setenta reais e vinte centavos)** conforme custos unitários apostos na tabela acima. As memórias de cálculo, com os parâmetros utilizados para obtenção dos preços e para os respectivos cálculos encontram-se em tabela de comparativo de preços de mercado no Formulário de Pesquisa de Preços em anexo ao processo.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 JUSTIFICATIVA

A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade da Secretaria Municipal de Turismo e Lazer de Araquari de proporcionar alimentação adequada aos participantes do jantar dançante de encerramento anual do Grupo da Melhor Idade, integrantes do Programa VIVA MELHOR, previsto na Lei Municipal nº 372/2022. O evento está programado para o dia **17 de dezembro de 2026, das 18h às 00h**, constituindo uma importante atividade de confraternização, integração social e valorização dos idosos atendidos pelas ações desenvolvidas pelo Município.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

O Programa VIVA MELHOR contempla iniciativas voltadas à promoção do bem-estar, da qualidade de vida, da convivência comunitária e da participação ativa da população idosa em atividades sociais, culturais e recreativas. Nesse contexto, o jantar dançante de encerramento anual representa um momento significativo de celebração das atividades realizadas ao longo do exercício, proporcionando aos participantes a oportunidade de fortalecer vínculos de amizade, compartilhar experiências e reconhecer a importância de sua participação nas ações promovidas pela Administração Municipal.

A realização dessa confraternização está diretamente relacionada ao interesse público, considerando que as atividades de integração e lazer contribuem para a valorização da pessoa idosa, o fortalecimento das relações interpessoais e a prevenção do isolamento social. Além de proporcionar momentos de descontração e entretenimento, o evento reafirma o compromisso do Município com a promoção de políticas públicas que incentivem o envelhecimento ativo, a inclusão social, o respeito e a melhoria da qualidade de vida dos integrantes da melhor idade.

Para a adequada realização do evento, faz-se necessária a disponibilização de alimentação pronta para consumo, em formato **buffet livre**, mediante a contratação de restaurante especializado, com capacidade operacional para preparar, disponibilizar e servir refeições em quantidade e qualidade compatíveis com o público participante. A prestação desse serviço constitui parte essencial da programação, uma vez que o fornecimento do jantar deve ocorrer de maneira organizada, contínua e adequada às características do evento e às necessidades dos idosos.

A escolha pelo fornecimento de alimentação em formato buffet livre justifica-se pela praticidade e flexibilidade dessa modalidade de atendimento, que possibilita aos participantes selecionar os alimentos conforme suas preferências e necessidades individuais, dentro das opções disponibilizadas no cardápio contratado. Essa sistemática favorece a organização do serviço, a variedade alimentar e a autonomia dos convidados, proporcionando maior comodidade durante a confraternização.

A contratação de estabelecimento especializado também se mostra necessária em razão das exigências relacionadas ao preparo, à conservação, à manipulação e à disponibilização segura dos alimentos, bem como à estrutura física, aos equipamentos e à equipe de apoio indispensáveis à execução do serviço. A utilização de restaurante com condições adequadas de funcionamento permite assegurar o atendimento às normas sanitárias aplicáveis, a qualidade das refeições e a eficiência na prestação dos serviços, reduzindo os riscos operacionais associados ao fornecimento de alimentação para um grupo de participantes em evento previamente programado.

Sob o aspecto administrativo e operacional, a contratação de restaurante apresenta-se como solução adequada, considerando que a execução direta dos serviços pela Administração

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

demandaria estrutura própria de cozinha, aquisição individualizada de gêneros alimentícios, disponibilização de equipamentos, profissionais capacitados e organização de procedimentos de preparo e distribuição das refeições. A contratação especializada permite concentrar essas responsabilidades em um único prestador, favorecendo a padronização do atendimento, a definição das obrigações contratuais e a fiscalização da execução, sem a necessidade de mobilização de recursos materiais e humanos da Secretaria para atividades que não integram sua estrutura operacional habitual.

Ressalta-se que o fornecimento do jantar não constitui finalidade isolada, mas integra o conjunto de ações destinadas à realização da confraternização anual dos participantes do Programa VIVA MELHOR. Sua disponibilização busca assegurar condições adequadas de acolhimento e permanência dos idosos durante a programação, contribuindo para que o evento alcance sua finalidade social, recreativa e integrativa, de forma organizada e compatível com as necessidades do público atendido.

Dessa forma, **a necessidade da contratação está fundamentada no dever da Administração Municipal de proporcionar condições adequadas à realização das atividades de convivência, integração e valorização da pessoa idosa**, mediante o fornecimento de alimentação segura, de qualidade e compatível com as características do evento. A medida atende ao interesse público e aos objetivos do Programa VIVA MELHOR, contribuindo para o fortalecimento das políticas municipais voltadas à melhor idade e para a realização de um encerramento anual acolhedor, organizado e condizente com a importância social dos participantes.

2.2 RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem como resultado pretendido assegurar o fornecimento de alimentação pronta para consumo, em formato buffet livre, com qualidade, segurança alimentar e eficiência no atendimento aos participantes do jantar dançante de encerramento anual do Grupo da Melhor Idade de Araquari, integrantes do Programa VIVA MELHOR, promovido pela Secretaria Municipal de Turismo e Lazer, buscando a adequada aplicação dos recursos públicos e o atendimento satisfatório às necessidades do evento.

Sob o aspecto da **economicidade**, pretende-se obter a proposta mais vantajosa para a Administração, considerando preços compatíveis com os praticados no mercado, a qualidade dos serviços e as condições estabelecidas para sua execução. A contratação de restaurante especializado possibilita a concentração das atividades de preparo, disponibilização e atendimento das refeições em um único prestador, evitando despesas adicionais com aquisição individualizada de gêneros alimentícios, contratação de profissionais, locação de equipamentos e demais custos

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

operacionais que seriam necessários caso a Administração organizasse diretamente o fornecimento da alimentação.

Quanto ao **melhor aproveitamento dos recursos humanos**, a contratação permitirá que os servidores da Secretaria Municipal de Turismo e Lazer concentrem seus esforços nas atividades de planejamento, organização, acompanhamento e fiscalização do evento, sem a necessidade de mobilização de equipes próprias para o preparo e a distribuição das refeições. Dessa forma, busca-se otimizar a utilização da força de trabalho disponível, evitando a sobrecarga de servidores e assegurando maior eficiência na execução das atribuições administrativas.

Em relação aos **recursos materiais**, espera-se aproveitar a estrutura, os equipamentos, os utensílios e a capacidade operacional do estabelecimento contratado, reduzindo a necessidade de aquisição ou disponibilização de materiais pela Administração Municipal. A utilização de estrutura especializada também contribui para a adequada conservação dos alimentos, a organização do atendimento e a redução de desperdícios, favorecendo a execução eficiente dos serviços.

No que se refere aos **recursos financeiros**, pretende-se assegurar a previsibilidade das despesas, mediante contratação com valores previamente definidos e compatíveis com o quantitativo estimado de participantes e as condições de fornecimento estabelecidas. Busca-se, ainda, evitar gastos desnecessários, desperdícios e contratações complementares, promovendo a utilização racional dos recursos orçamentários destinados à realização das atividades do Programa VIVA MELHOR.

Além dos resultados econômicos e operacionais, espera-se proporcionar aos idosos um atendimento organizado, acolhedor e adequado às suas necessidades, garantindo condições satisfatórias de alimentação durante a confraternização. O fornecimento de refeições de qualidade contribuirá para o bem-estar dos participantes, o fortalecimento dos vínculos sociais e a valorização das atividades desenvolvidas pelo Município em benefício da população idosa.

Dessa forma, a contratação busca **conciliar economicidade, eficiência administrativa, qualidade dos serviços e interesse público**, assegurando o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, sem comprometer a finalidade social do evento, proporcionando um encerramento anual organizado e compatível com os objetivos do Programa VIVA MELHOR.

2.3 JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Conforme o disposto no art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento das contratações deve ser priorizado sempre que técnica e economicamente viável, visando ampliar a participação de licitantes e fomentar a competitividade, com o objetivo de gerar

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

vantagens econômicas para a Administração Pública. Nesse contexto, o Tribunal de Contas da União (TCU), por meio da Súmula nº 247, orienta que a adjudicação por item deve ser adotada sempre que não houver prejuízo à coesão do objeto contratado nem comprometimento das vantagens proporcionadas pela economia de escala.

No presente caso, **o não parcelamento** da contratação se justifica pela necessidade de unidade e integralidade do objeto, que envolve a disponibilização de espaço físico adequado, com estrutura suficiente para acomodar cerca de **380 pessoas**, buffet completo para atendimento simultâneo do público, além de ambiente preparado para a realização de baile, considerando que haverá banda musical para animar o jantar dançante de encerramento anual do Grupo da Melhor Idade de Araquari. O fornecimento parcial, com fracionamento de itens como alimentação, espaço, mobiliário, utensílios e equipe operacional, implicaria riscos significativos de incompatibilidade técnica, falhas de execução, aumento de custos logísticos e dificuldades de gerenciamento contratual, situação que não atende ao interesse público.

A contratação integrada de restaurante que já disponha de toda a infraestrutura necessária garante padronização na qualidade dos serviços, comunicação unificada, maior controle da Administração e preservação das condições sanitárias, estruturais e operacionais exigidas para um evento dessa natureza. Além disso, a característica do objeto demanda execução concomitante e interdependente, o que demonstra que o parcelamento seria **tecnicamente inviável** e **economicamente desvantajoso**, podendo até dificultar a competitividade em vez de incentivá-la.

Diante desses fatores, conclui-se que a contratação em lote único constitui a forma mais eficiente, segura e vantajosa para o Município, garantindo o atendimento integral às necessidades do evento e aos objetivos da política municipal voltada à valorização e bem-estar da pessoa idosa.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

2.4 DA PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL – PCA

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

a) ID PCA no PNCP: 83102228000110-0-000012/2026;
b) Data de publicação no PNCP: 28/10/2025;
c) Id do item no PCA: 32;
d) Classe/Grupo: Serviços Diversos;
e) Identificador da Futura Contratação: Não informado.
f) Link do PCA no PNCP: https://pncp.gov.br/app/pca/83102228000110/2026/12

2.5 JUSTIFICATIVA PARA A NÃO ELABORAÇÃO DE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) E ANÁLISE DE RISCO

Nos termos do art. 66, inciso III, §1º e seu inciso I do Decreto Municipal nº 306/2023, com redação alterada pelo Decreto nº 02/2024, e do art. 72, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021, a elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) e da Análise de Riscos poderá ser dispensada nas contratações diretas, por inexigibilidade ou dispensa de licitação, desde que a simplicidade do objeto ou o modo de seu fornecimento justifique essa dispensa, a qual deve estar devidamente motivada no processo.

A elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) e da Análise de Riscos constitui, em regra, etapa obrigatória do planejamento das contratações públicas, conforme previsto no artigo 18, I da Lei nº 14.133/2021. Contudo, tanto a própria Lei Federal quanto o Decreto Municipal nº 306/2023 admitem exceções a essa obrigatoriedade, a depender da natureza e do valor da contratação.

No presente caso, a contratação se refere à prestação de serviços de fornecimento de alimentação pronta para consumo em buffet livre, em restaurante estruturado, destinado ao jantar dançante de encerramento anual do Grupo da Melhor Idade de Araquari, promovido pelo programa "VIVA Melhor". Trata-se de contratação direta, de valor compatível com os limites legais estabelecidos nos incisos I e II do artigo 75 da Lei nº 14.133/2021, e que não envolve complexidade técnica significativa, variabilidade do objeto ou risco relevante, nos termos do art. 66, inciso III, §1º, inciso I do Decreto Municipal nº 306/2023 e art. 72, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021.

Considerando as características específicas do objeto:

I. O serviço é pontual, com data e horário definidos (**17 de dezembro de 2026, das 18h às 00h**) e com público previamente estimado (**380 participantes**), não havendo necessidade de avaliação de múltiplas alternativas técnicas ou comparação complexa de soluções.

II. O objeto da contratação é **claro, objetivo e previamente caracterizado**, englobando espaço físico adequado, buffet completo, equipe de atendimento e área para dança, com especificações já consolidadas a partir de eventos anuais realizados, garantindo que o resultado esperado seja plenamente atingido.

III. A simplicidade do objeto, a previsibilidade das necessidades, a clareza quanto às especificações e o baixo risco envolvido justificam a **dispensa do ETP e da Análise de Riscos**, sem prejuízo à eficiência, segurança ou economicidade do processo.

Além disso, este Termo de Referência contempla todos os requisitos técnicos, operacionais e administrativos necessários à contratação, conforme dispõe o art. 95, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021. O valor total estimado da contratação superior ao limite de **R$ 13.098,41**, estabelecido

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

pelo **Decreto Federal nº 12.807/2025**, que trata da obrigatoriedade de elaboração do Termo de Referência em contratações cujo valor ultrapasse esse montante.

Dessa forma, a elaboração deste Termo de Referência é obrigatória e foi realizada em conformidade com os dispositivos legais vigentes. Ademais, **este documento supre adequadamente a necessidade de elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) e da Análise de Riscos**, uma vez que consolida todas as informações técnicas, justificativas e condições necessárias à adequada definição do objeto, à seleção da melhor solução e à mitigação de riscos contratuais, nos termos permitidos pelo art. 72, inciso I, da Lei nº 14.133/2021 e pelo art. 66, §1º, inciso I, do Decreto Municipal nº 306/2023.

Assim, a dispensa desses documentos está devidamente fundamentada e não compromete a regularidade, transparência ou planejamento da contratação, respeitando os princípios da proporcionalidade, economicidade e eficiência administrativa.

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

3.1 DA SOLUÇÃO

A solução proposta consiste na Contratação de um Restaurante para prestação de serviços de fornecimento de alimentação pronta para consumo, em formato buffet, para o jantar dançante de encerramento anual do Grupo da Melhor Idade de Araquari, visa atender o programa VIVA MELHOR, conforme instituído pela Lei Municipal nº 372/2022. Esse evento será realizado no dia 17 de dezembro de 2026, das 18h às 00h, e tem o objetivo de promover a integração, valorização e bem-estar dos idosos do município, contribuindo para a redução do isolamento social e fortalecendo o espírito comunitário entre os participantes.

O jantar de encerramento é uma atividade de grande importância social, que reforça a inclusão e promove a saúde mental e física dos participantes, possibilitando momentos de lazer e convívio. A melhor solução para esse evento é a contratação de um restaurante especializado, que possa oferecer um buffet de alta qualidade, estrutura completa e serviços profissionais de atendimento para garantir a qualidade e a segurança alimentar durante o evento. Essa contratação direta com um fornecedor especializado é justificada pela necessidade de infraestrutura adequada e pela experiência na prestação de serviços de alimentação em larga escala, o que garante a eficiência técnica e a economicidade na utilização dos recursos municipais.

O objeto da contratação compreende o serviço completo de buffet livre, incluindo:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

a) Alimentação:

- **Pratos Quentes**: Arroz branco, Arroz à grega, lasanha de frango com requeijão, Tortéi Di Zucca ao Sugo, Penne ao molho branco, empadão de frango, Farofa com calabresa, Polenta frita, batata frita, Legumes diversos na manteiga (brócolis, couve flor, abobrinha e cenoura).
- **Saladas**: Mix de folhas verdes, alface com tomate cereja, tomate com cebola, pepino, beterraba, cenoura, maionese de batatas, vinagrete.
- **Carnes**: Escalope de filé, Filé de peixe, Frango assado, Alcatra grelhada
- **Sobremesa**: Sagu com molho branco, pudim de chocolate, mousse de maracujá.

a.1) Justificativa da elaboração do Cardápio

A definição do cardápio foi construída de forma criteriosa para atender às preferências alimentares dos idosos participantes do programa VIVA MELHOR e, ao mesmo tempo, assegurar a adequação do menu ao caráter especial do evento, que se trata do jantar dançante de encerramento anual. A elaboração de um cardápio mais completo e refinado se justifica pelo simbolismo da ocasião, que representa o fechamento das atividades do ano, momento de celebração, reconhecimento e confraternização, exigindo que a refeição oferecida esteja à altura da importância social e emocional atribuída pelos participantes. A seleção dos pratos quentes, composta por preparações variadas como massas, acompanhamentos tradicionais e opções leves, considera tanto as necessidades nutricionais típicas da terceira idade quanto o desejo manifestado pelos próprios idosos em anteriores consultas e eventos, garantindo um menu inclusivo, seguro e amplamente aceito.

A diversidade de saladas e legumes foi planejada para equilibrar o cardápio com opções leves, nutritivas e adequadas às restrições alimentares mais comuns nessa faixa etária, permitindo que cada participante possa escolher de acordo com sua condição de saúde e preferência pessoal. As carnes selecionadas contemplam peixe, frango e cortes bovinos preparados de forma tradicional e de fácil mastigação, respeitando limitações alimentares sem abrir mão de sabores que reforçam o caráter festivo da noite. As sobremesas escolhidas seguem a mesma lógica, priorizando preparações clássicas, de consumo seguro e amplamente apreciadas pelo público, completando a experiência gastronômica de forma equilibrada.

O cardápio adotado traduz o nível de cuidado e valorização que se espera de um evento oficial de encerramento, proporcionando aos idosos uma vivência acolhedora, digna e memorável, compatível com a relevância desse momento anual para a comunidade. Ressalta-se que, embora os itens tenham sido definidos com base nas preferências previamente manifestadas pelos participantes e no contexto comemorativo do evento, o cardápio poderá ser alterado mediante

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

comum acordo entre as partes contratantes, desde que haja aprovação prévia da Secretaria responsável. Qualquer ajuste deverá preservar o padrão mínimo de qualidade e manter a adequação às especificações contratuais, assegurando que o serviço continue compatível com os objetivos e necessidades do evento.

b) Serviços Adicionais:

- Serviço de garçons, cozinheiros e outros profissionais necessários para atender de forma eficiente as 380 pessoas esperadas no evento.
- Local com infraestrutura adequada em geral, materiais descartáveis, utensílios e outros itens necessários para a realização do serviço, garantindo a segurança e o conforto dos participantes.

c) Normas Técnicas e Padrões de Qualidade:

- Todos os serviços devem estar em conformidade com as normas técnicas de segurança alimentar, seguindo os requisitos estabelecidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), que abrangem aspectos como higiene, segurança, e controle de qualidade dos alimentos.
- A qualidade dos materiais e a resistência dos equipamentos utilizados para o preparo e serviço dos alimentos devem garantir a segurança e durabilidade durante o evento, em conformidade com a Lei nº 4.150/1962.

3.2 CICLO DE VIDA DO OBJETO E SUSTENTABILIDADE

A descrição da solução considera todo o ciclo de vida do serviço contratado, desde o fornecimento dos alimentos até o término do evento, com atenção especial aos seguintes aspectos de sustentabilidade:

a) Sustentabilidade dos Materiais:

- Priorizar o uso de utensílios recicláveis ou biodegradáveis para minimizar o impacto ambiental.
- Incentivo ao uso de ingredientes locais e sazonais, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte e promovendo a economia regional.

b) Eficiência no Uso de Recursos:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

- Garantir a utilização de recursos de maneira eficiente, evitando desperdício de alimentos, em conformidade com boas práticas de sustentabilidade.
- Promover a destinação correta dos resíduos alimentares, com coleta seletiva no local, visando o descarte ambientalmente responsável.

3.3 PADRONIZAÇÃO E COMPATIBILIDADE COM CATÁLOGO ELETRÔNICO

Conforme o art. 47, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, e a Portaria SEGES/ME nº 938/2022, foi consultado o catálogo eletrônico de padronização para verificar a compatibilidade dos itens de serviço, sendo adotado o código CATSER **15210 - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante**. A padronização dos serviços de alimentação assegura que as especificações estéticas e técnicas sejam atendidas conforme as diretrizes legais, e qualquer eventual desvio da padronização deverá ser justificado.

3.4 DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGATÓRIA

A realização do jantar dançante, ainda que se trate de um evento de porte moderado, pode gerar alguns impactos ambientais decorrentes das atividades de preparação, serviço e utilização do espaço pelos participantes. Entre os principais efeitos potenciais, destaca-se a geração de resíduos sólidos provenientes do buffet, especialmente restos alimentares, embalagens e materiais descartáveis utilizados no apoio operacional. Há também a possibilidade de aumento temporário no consumo de água e energia elétrica, tanto durante o preparo das refeições quanto no funcionamento da estrutura do evento. Outro ponto relevante envolve o deslocamento dos participantes, que pode contribuir para elevação momentânea das emissões veiculares associadas ao transporte até o local.

Mesmo diante desses impactos, todos podem ser mitigados por meio da adoção de práticas adequadas de organização e gerenciamento por parte do restaurante contratado e da equipe municipal envolvida. O correto manejo dos resíduos sólidos, com separação, acondicionamento e destinação adequada, reduz acúmulo e descarte irregular, assegurando que os materiais sejam direcionados aos fluxos apropriados de coleta. A utilização de utensílios reutilizáveis, como louças, talheres e copos de vidro, contribui significativamente para diminuir a quantidade de descartáveis gerados durante o evento, minimizando o impacto ambiental direto. O controle responsável no preparo dos alimentos, evitando desperdícios e calculando adequadamente as porções, também reduz a geração de resíduos orgânicos.

Quanto ao consumo de água e energia, o restaurante contratado deve observar práticas de uso racional, empregando equipamentos eficientes, sistemas de higienização otimizados e manejo cuidadoso durante o preparo dos alimentos. A equipe de apoio do evento pode orientar o uso

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

consciente das instalações, garantindo que iluminação e ventilação sejam utilizadas conforme a necessidade real da dinâmica do evento. No que se refere ao impacto gerado pelos deslocamentos dos participantes, a mitigação ocorre naturalmente pela concentração do público em um único local, o que reduz movimentações dispersas pela cidade e centraliza o período de fluxo de trânsito.

Com essas medidas integradas, os potenciais impactos ambientais associados ao jantar tornam-se mínimos e plenamente administráveis, garantindo que o evento seja conduzido de forma responsável e em conformidade com as boas práticas de sustentabilidade aplicáveis a atividades de natureza social e recreativa promovidas pelo município.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Trata-se da Contratação de um Restaurante para prestação de serviços de fornecimento de alimentação pronta para consumo, em formato de buffet livre, para o jantar dançante de encerramento anual do Grupo da Melhor Idade de Araquari, conforme critérios demonstrados no item anterior a ser contratado mediante **dispensa de licitação**, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 306/2023.

4.2 O serviço objeto desta contratação é caracterizado como **comum** tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, conforme art. 6º, XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.3 Esta contratação **não se caracteriza como serviço contínuo**, nos termos do art. 6º, incisos XVI e XVII, da Lei nº 14.133/2021, pois trata-se de uma necessidade pontual, não havendo a necessidade de execução diária, periódica ou contínua ao longo do tempo, sendo, portanto, evidente que a prestação se enquadra na categoria de serviços **não contínuos** conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

4.4 O prazo de vigência é de 01 mês contados a partir da assinatura do contrato na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

4.5 REQUISITOS GERAIS DA CONTRATAÇÃO E PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE

Para garantir o sucesso da contratação do serviço de fornecimento de alimentação pronta para o jantar dançante do Grupo da Melhor Idade de Araquari, a contratação deverá atender aos seguintes requisitos gerais e padrões mínimos de qualidade, conforme as necessidades do evento e as diretrizes legais aplicáveis:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

4.5.1 Alimentação e Cardápio:

- O buffet deverá incluir uma variedade de pratos quentes, saladas, carnes, sobremesa e bebidas, conforme especificado no termo de referência, garantindo a diversidade e o valor nutricional apropriado para o público idoso.
- Todos os alimentos deverão ser preparados no dia do evento, garantindo frescor e segurança alimentar.

4.5.2 Serviço de Atendimento:

- O fornecedor deverá dispor de pessoal qualificado e devidamente uniformizado para o atendimento, incluindo garçons e equipe de suporte, que deverão ser capazes de oferecer um serviço cordial e eficiente.
- O serviço deverá estar disponível durante todo o período do evento, das 19h às 00h, com reposição constante dos alimentos e atendimento direto às mesas quando necessário.

4.5.3 Local e Estrutura:

- O espaço disponibilizado deverá ter estrutura adequada para acomodar confortavelmente as 380 pessoas esperadas, com acessibilidade para pessoas idosas e com mobilidade reduzida, incluindo banheiros adaptados.
- A estrutura do local deverá cumprir todas as normas de segurança, com saídas de emergência, extintores de incêndio e sinalizações adequadas.

4.5.4 Higiene e Segurança Alimentar:

- Todos os alimentos deverão ser preparados e manipulados em conformidade com as normas da ANVISA e da ABNT, atendendo às exigências de higiene e segurança alimentar (uso de ingredientes de procedência confiável, condições sanitárias adequadas no local de preparo, transporte e serviço).
- Equipamentos e utensílios utilizados na preparação e no serviço devem estar limpos e em perfeito estado, assegurando a qualidade e segurança da alimentação oferecida.

4.5.5 Exclusividade do Espaço para o Evento:

O restaurante contratado deverá disponibilizar o espaço **exclusivamente para o evento**, sem abrir ao público em geral, durante o período de realização do jantar dançante. O local deve ser

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

reservado exclusivamente para os participantes do evento, garantindo um ambiente privado, seguro e organizado, sem interferências externas.

4.5.6 Exigência de Espaço Adequado para Atividade Musical:

O restaurante contratado deverá dispor de um espaço adequado e infraestrutura que permita a apresentação de uma banda musical durante o evento, garantindo espaço para a instalação de equipamentos de som e um ambiente apropriado para a interação dos participantes até as 00:00h. Além disso, o local deverá possuir as devidas autorizações e alvarás necessários para a realização de atividades musicais até esse horário.

Essa exigência é essencial para o bom andamento do evento, já que a apresentação musical será um elemento chave para o jantar dançante de encerramento do Grupo da Melhor Idade de Araquari. A banda musical será contratada separadamente, por meio de outro processo de contratação, especificamente uma inexigibilidade, e sua performance está programada como parte integral da programação festiva.

4.5.7 DA LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS NO MUNICÍPIO DE ARAQUARI

A presente contratação estabelece como condição de execução que o restaurante ou estabelecimento destinado à realização do jantar dançante de encerramento anual do Grupo da Melhor Idade esteja localizado no Município de Araquari/SC, considerando as particularidades do público atendido, as condições logísticas do evento e a necessidade de assegurar a adequada utilização dos recursos públicos.

A exigência fundamenta-se em critérios objetivos de economicidade, eficiência administrativa, acessibilidade, segurança e bem-estar dos participantes, não constituindo mera preferência por fornecedores locais, mas uma condição diretamente relacionada à natureza e à finalidade dos serviços pretendidos.

O evento, promovido pela Secretaria Municipal de Turismo e Lazer, integra as atividades de encerramento anual do Programa VIVA MELHOR, com previsão de participação de aproximadamente 380 idosos, sendo realizado no dia 17 de dezembro de 2026, das 18h às 00h. Considerando o quantitativo de participantes, o horário da programação e as necessidades específicas do público atendido, a definição de um local acessível e situado no próprio Município representa medida importante para garantir condições adequadas de deslocamento, participação e retorno às residências.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

Embora a Secretaria Municipal de Turismo e Lazer disponha atualmente de ônibus próprio destinado ao transporte dos integrantes do Grupo da Melhor Idade, o veículo possui capacidade para apenas 40 passageiros, quantitativo significativamente inferior ao número estimado de participantes. Dessa forma, o transporte coletivo integral do grupo, mediante utilização exclusiva desse veículo, demandaria a realização de diversas viagens, tornando a operação logisticamente complexa e incompatível com a necessidade de participação simultânea dos idosos na programação.

Na prática, considerando que os participantes residem no Município de Araquari, a organização do evento contempla o deslocamento por meios próprios, com utilização de veículos particulares ou auxílio de familiares, conforme as condições individuais de cada participante. Essa dinâmica já evidencia a importância de que a confraternização seja realizada em local de fácil acesso dentro do território municipal, evitando a necessidade de deslocamentos intermunicipais e a imposição de maiores dificuldades aos idosos e às pessoas que eventualmente os acompanham.

A realização do evento em município diverso poderia ampliar consideravelmente as distâncias percorridas, aumentar o tempo de deslocamento e criar dificuldades adicionais de transporte, especialmente no retorno, tendo em vista que a programação se estenderá até as 00h. Além disso, poderia exigir da Administração a ampliação da estrutura de transporte disponibilizada, mediante organização de viagens adicionais ou eventual contratação complementar, com reflexos financeiros, operacionais e administrativos que devem ser considerados na avaliação da vantajosidade da contratação.

Outro aspecto relevante refere-se às condições pessoais do público atendido. Por se tratar de evento destinado à população idosa, devem ser consideradas as diferentes condições de mobilidade, autonomia e resistência física dos participantes, inclusive daqueles que necessitam de auxílio de familiares ou apresentam maior dificuldade para deslocamentos prolongados. A realização da confraternização no próprio Município contribui para minimizar esses obstáculos, proporcionar maior comodidade e reduzir o desgaste físico relacionado ao transporte, favorecendo a participação dos integrantes do grupo.

A proximidade territorial também possibilita maior flexibilidade quanto aos horários de chegada e saída dos participantes, respeitando suas necessidades individuais. Considerando que o evento terá duração aproximada de seis horas, a facilidade de retorno às residências constitui fator relevante para o conforto e a segurança dos idosos, especialmente daqueles que não desejarem ou não puderem permanecer até o encerramento da programação.

Sob o aspecto da economicidade, destaca-se que a análise da proposta mais vantajosa não deve considerar exclusivamente o valor unitário da alimentação, mas também os custos diretos e

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

indiretos necessários à efetiva realização do evento. Assim, eventual contratação de estabelecimento situado fora do Município poderia resultar em despesas adicionais com transporte, combustível, pessoal de apoio e organização logística, além de demandar maior mobilização da estrutura administrativa, circunstâncias que poderiam comprometer a vantagem econômica inicialmente representada por eventual menor preço do buffet.

A exigência de realização do jantar em Araquari também favorece o planejamento e a coordenação das atividades pela Secretaria Municipal de Turismo e Lazer, permitindo maior proximidade operacional com o local de execução, facilidade de acompanhamento pela equipe responsável e melhor articulação das providências necessárias à organização do evento.

Do ponto de vista jurídico, a definição territorial deve ser compreendida como condição objetiva de execução contratual, fundamentada nas particularidades do serviço, e não como restrição relacionada à sede ou ao domicílio da empresa participante. Nesse sentido, o art. 9º, inciso I, alínea "b", da Lei Federal nº 14.133/2021 veda preferências ou distinções em razão da localização da sede dos licitantes, o que não impede a Administração de estabelecer, mediante justificativa técnica adequada, o local em que os serviços deverão ser efetivamente prestados.

A jurisprudência dos Tribunais de Contas reconhece a possibilidade excepcional de adoção de critérios geográficos quando demonstrada sua pertinência com o objeto, sua indispensabilidade para a execução satisfatória dos serviços e sua compatibilidade com os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, economicidade e competitividade. A exigência deve, portanto, estar vinculada às necessidades concretas da contratação, evitando limitações territoriais arbitrárias ou desnecessárias.

No caso em análise, a delimitação ao Município de Araquari decorre da necessidade de assegurar condições adequadas de acesso e deslocamento aos integrantes do Grupo da Melhor Idade, considerando a capacidade limitada do transporte coletivo disponível, a predominância de deslocamentos individuais ou familiares, o quantitativo de participantes e o horário de realização do evento.

Ressalta-se, ainda, que a pesquisa de mercado identificou diferentes estabelecimentos situados em Araquari com potencial capacidade de atendimento ao objeto, demonstrando a existência de alternativas comerciais para a prestação dos serviços nas condições pretendidas. Essa circunstância contribui para a avaliação da viabilidade da solução, sem afastar a possibilidade de participação de empresas sediadas em outros municípios que comprovem a disponibilidade de estabelecimento adequado em Araquari para a execução contratual.

Dessa forma, a exigência de que o jantar dançante seja realizado em estabelecimento localizado no Município de Araquari apresenta justificativa técnica, econômica e operacional

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

vinculada à finalidade da contratação, buscando assegurar condições adequadas de participação aos idosos, racionalizar os recursos públicos e proporcionar maior segurança, acessibilidade e eficiência na organização do evento, em consonância com os princípios e objetivos da Lei Federal nº 14.133/2021 e com o interesse público envolvido.

4.6 SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação na presente contratação, considerando que o objeto trata-se da prestação de serviço específico e integral para evento único. A execução do serviço depende da coerência, integração e padronização de todos os elementos, de modo que a terceirização parcial poderia comprometer a qualidade do atendimento, o controle administrativo, a responsabilidade contratual e a segurança alimentar dos participantes. Além disso, a não admissão da subcontratação simplifica a fiscalização e garante que todas as obrigações legais e contratuais **fiquem concentradas em um único prestador**, evitando riscos de descumprimento, falhas na execução ou conflitos decorrentes de responsabilidades compartilhadas. Esta decisão está em consonância com o art. 122 da Lei nº 14.133/2021, respeitando o limite de responsabilidade integral do contratado e garantindo segurança jurídica e operacional à Administração.

4.7 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

A Administração opta por **não exigir garantia contratual** para a presente contratação, considerando que o objeto envolve a prestação de serviço único, de baixo risco, de execução em período predeterminado e de natureza eminentemente operacional e de consumo imediato, sem a entrega de bens duráveis ou de alto valor patrimonial ao contratado. Não existem riscos relevantes que justifiquem a exigência de seguro-garantia ou caução, uma vez que o serviço será fiscalizado in loco e a Administração terá plena condição de acompanhar a execução integral do buffet, equipe e infraestrutura durante o evento. Essa decisão atende aos princípios da **proporcionalidade, economicidade e eficiência administrativa**, previstos na Lei nº 14.133/2021, reduzindo custos e burocracia desnecessária, sem comprometer a execução adequada, a segurança dos participantes ou a responsabilização do contratado pelo cumprimento das obrigações contratuais.

4.8 VISTORIA

Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Data, Horário e Local da Prestação dos Serviços

Após a assinatura do contrato, bem como o envio do empenho e da ordem de compra, a empresa contratada deverá estar devidamente preparada para a execução dos serviços no dia 17 de dezembro de 2026.

O evento ocorrerá com buffet livre pronto para servir o jantar a partir das 18:00h e o encerramento do evento previsto para as 00:00h.

O local da prestação do serviço será definido após a conclusão do certame, com a exigência de que o restaurante vencedor esteja localizado no município de Araquari.

5.2 A EXECUÇÃO DO OBJETO SEGUIRÁ A SEGUINTE DINÂMICA

Para garantir que o evento ocorra conforme planejado e com a máxima qualidade, as seguintes rotinas deverão ser rigorosamente cumpridas pelo contratado:

a) Preparação e Organização do Espaço

O restaurante deverá preparar o espaço com antecedência, garantindo que todas as áreas estejam limpas, organizadas e prontas para receber os 380 participantes. Mesas, cadeiras e utensílios necessários para o buffet devem estar adequadamente dispostos, seguindo as orientações da equipe organizadora da Prefeitura.

b) Montagem e Disponibilização do Buffet

O buffet deverá estar completo e pronto para servir no horário acordado, garantindo a reposição constante de alimentos para que todos os participantes possam ser atendidos. A disposição dos pratos, saladas, carnes, sobremesas e bebidas deverá ser de fácil acesso para os participantes, respeitando todas as normas de higiene e segurança alimentar.

c) Serviço de Atendimento aos Convidados

O serviço de garçons deverá ser contínuo e atento, auxiliando os participantes no que for necessário, especialmente aqueles com mobilidade reduzida. A equipe de atendimento deverá ser treinada e estar preparada para prestar um serviço cortês e eficiente durante todo o evento.

d) Infraestrutura para a Banda Musical

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

O espaço reservado para a apresentação musical deverá estar preparado, incluindo a instalação de equipamentos e estrutura para acomodar a banda contratada. O restaurante deve garantir que possui autorização para a realização de apresentações musicais até as 00:00, atendendo a todas as exigências legais.

e) Controle e Limpeza do Ambiente

Durante o evento, o restaurante deverá manter o ambiente limpo e organizado, recolhendo pratos e talheres após o uso e efetuando a limpeza contínua das áreas comuns. Ao final do evento, o contratado deverá realizar uma limpeza completa do local, deixando-o nas mesmas condições em que foi recebido.

f) Gerenciamento de Bebidas e Atendimento

O restaurante deverá organizar o atendimento relacionado às bebidas de forma clara, ordenada e compatível com o bom andamento do evento. Considerando que não haverá fornecimento de bebidas no cardápio contratado, cabe ao estabelecimento disponibilizar opções de bebidas para aquisição direta pelos participantes, mediante pagamento individual no ato do consumo.

5.3 O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6 MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

6.1 DA GESTÃO

6.1.1 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.

6.1.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, serão observadas as disposições do art. 115, § 5º, da Lei nº 14.133/2021. Considerando que a execução do objeto está vinculada ao jantar dançante de encerramento anual do Grupo da Melhor Idade, previsto para o dia 17 de dezembro de 2026, eventual alteração da data do evento deverá ser formalmente comunicada à contratada, observadas as condições contratuais e a legislação aplicável.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

6.1.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.1.4 O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.1.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.1.6 A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo fiscal **Ronaldo Coelho da Silva – Diretor – Secretaria Municipal de Turismo**, ou seu substituto, nos termos do artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as disposições da Instrução Normativa Municipal nº 003/2022 e do Decreto Municipal nº 306/2023, no que couber.

6.1.7 Deverá ainda, ser observado os artigos 11 e 13 do Decreto Municipal 306/2023, que regem a fiscalização e a gestão contratual.

6.2 ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO

6.2.1 Acompanhar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.2.2 Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

6.2.4 Informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

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

6.2.6 Verificar, previamente à realização do evento, as condições necessárias à execução dos serviços contratados, especialmente quanto à confirmação da data, horário, quantitativo de

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

participantes, cardápio, estrutura de atendimento e demais obrigações estabelecidas no Termo de Referência, comunicando ao gestor do contrato eventuais irregularidades que possam comprometer a adequada prestação dos serviços.

6.2.7 Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhar o empenho, o pagamento, as garantias, quando exigidas, as glosas e a formalização de apostilamentos e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.2.8 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.2.9 Deverão ser observadas, ainda, as atribuições previstas no artigo 13 do Decreto Municipal nº 306/2023, no que forem aplicáveis à natureza da contratação.

6.3 CONSTITUEM ATRIBUIÇÕES DO GESTOR DO CONTRATO

6.3.1 Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.3.2 Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa do relatório de riscos eventuais.

6.3.3 Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àqueles que ultrapassarem a sua competência.

6.3.4 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal do contrato quanto ao cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, considerando a conformidade dos serviços prestados com as condições estabelecidas no Termo de Referência, especialmente quanto à qualidade da alimentação, ao cumprimento do cardápio contratado, à quantidade disponibilizada, às condições de higiene, à pontualidade e à adequação do atendimento, bem como eventuais ocorrências e penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, quando aplicável.

6.3.5 Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

Elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.3.6 Deverão ser observadas, ainda, as atribuições previstas no artigo 11 do Decreto Municipal nº 306/2023, no que forem aplicáveis à natureza da contratação.

7 DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 DO RECEBIMENTO

7.1.1 Os serviços serão recebidos **provisoriamente**, no prazo de 01 (um) dia, pelos fiscais técnicos e/ou administrativos, que deverão **elaborar termo circunstanciado detalhado**, atestando o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo, nos termos do art. 140, inciso I, alínea "a", da Lei nº 14.133/2021.

7.1.2 O prazo para a solução, pela contratada, de inconsistências na execução do objeto ou para o saneamento de nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, identificadas pela Administração, não será computado para fins de recebimento definitivo.

7.1.3 O prazo acima será contado a partir do recebimento da comunicação de cobrança encaminhada pela contratada, acompanhada da comprovação da prestação dos serviços correspondentes.

7.1.4 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal apurará os resultados da execução do objeto, avaliando desempenho, qualidade e conformidade com os indicadores previstos. As conclusões serão registradas em relatório, que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.1.4.1 O recebimento provisório será considerado formalizado com a entrega do termo detalhado correspondente; em caso de mais de um, com a entrega do último.

7.1.4.2 A contratada deverá reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, total ou parcialmente, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, cabendo à fiscalização não atestar a última medição até a devida correção.

7.1.4.3 A fiscalização não efetuará o ateste final enquanto houver pendências ou irregularidades registradas no recebimento provisório.

7.1.4.4 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando executados em desacordo com as especificações contratuais ou com a proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

7.1.5 Quando a fiscalização for exercida por apenas um servidor, este deverá elaborar termo circunstanciado contendo registro, análise e conclusão sobre a execução contratual, remetendo-o ao gestor do contrato para fins de recebimento definitivo.

7.1.6 O recebimento **definitivo** ocorrerá no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada, mediante verificação da qualidade e quantidade do objeto e emissão de termo circunstanciado detalhado, observados os seguintes procedimentos:

a) análise dos relatórios e documentos apresentados pela fiscalização;

b) emissão de documento comprobatório da avaliação, com menção ao desempenho da contratada e eventuais penalidades aplicadas;

c) indicação de eventuais irregularidades, solicitando à contratada, por escrito, as devidas correções;

d) emissão de termo detalhado de recebimento definitivo;

e) comunicação à contratada para emissão da nota fiscal ou fatura no valor exato aferido pela fiscalização;

f) encaminhamento da documentação ao setor de contratos para liquidação e pagamento.

7.1.7 Havendo controvérsia sobre a execução do objeto quanto à dimensão, qualidade ou quantidade, aplicar-se-á o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133/2021, devendo ser liquidada e paga apenas a parcela incontroversa.

7.1.8 Nenhum prazo de recebimento será iniciado enquanto pendente a solução, pela contratada, de inconsistências constatadas na execução ou nos documentos de cobrança.

7.1.9 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil da contratada quanto à solidez, segurança e qualidade do objeto, nem a responsabilidade ético-profissional pela execução integral e regular do contrato.

7.1.10 A depender das características e necessidades do contrato, o procedimento de recebimento provisório poderá ser dispensado ou adaptado, desde que preservados os princípios da legalidade, eficiência e segurança administrativa.

7.2 A AFERIÇÃO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL PARA FINS DE PAGAMENTO CONSIDERARÁ OS SEGUINTES CRITÉRIOS:

7.2.1 Critérios de Avaliação do Fiscal para Liberação de Pagamento

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os procedimentos e critérios estabelecidos neste Termo de Referência, devendo o fiscal observar rigorosamente as instruções previstas no tópico 7.1 sobre recebimento provisório e definitivo, nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021, bem como todos os requisitos da contratação estabelecidos no **tópico 4 e 5 deste Termo de Referência.**

Para tanto, o fiscal deverá realizar a análise detalhada conforme os critérios abaixo:

- **a)** Verificação de que o buffet foi servido com todos os itens descritos no cardápio contratado, incluindo pratos quentes, saladas, carnes e sobremesa.
- **b)** Avaliação da organização e apresentação dos alimentos, considerando higiene, temperatura adequada e atendimento eficiente durante o evento.
- **c)** Confirmação de que o espaço atendeu às necessidades do evento, acomodando confortavelmente os participantes e oferecendo condições adequadas para a banda musical (como isolamento acústico, energia elétrica e segurança para até as 00:00).
- **d)** Avaliação da postura e cordialidade da equipe de garçons e de apoio, verificando o atendimento ágil e atencioso aos participantes durante todo o evento.
- **e)** Somente após a elaboração do relatório do fiscal com cópia do termo de aceite a Nota fiscal deverá ser encaminhada para pagamento.

RELATÓRIO DE AFERIÇÃO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL PARA FINS DE PAGAMENTO
CONTRATO Nº: _____
PROCESSO Nº: _____
EMPRESA CONTRATADA: _____
CNPJ: _____

OBJETO: Prestação de serviços de fornecimento de alimentação pronta para consumo em buffet livre, incluindo espaço, equipe operacional, utensílios e infraestrutura necessária para o jantar dançante de encerramento anual do Grupo da Melhor Idade do Município de Araquari/SC, no dia 17 de dezembro de 2026.

DATA DA AFERIÇÃO: ____/____/_____

VERIFICAÇÃO TÉCNICA E DOCUMENTAL

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

Nº	Critério de Avaliação	Conformidade (Sim/Não)	Observações do Fiscal
1	Buffet servido com todos os itens descritos no cardápio contratado (pratos quentes, saladas, carnes, sobremesa)	☐ Sim ☐ Não	
2	Organização e apresentação dos alimentos, incluindo higiene, temperatura adequada e atendimento eficiente durante o evento.	☐ Sim ☐ Não	
3	Espaço físico atendeu às necessidades do evento, acomodando confortavelmente os participantes e garantindo condições adequadas para a banda musical (isolamento acústico, energia elétrica e segurança até as 00:00).	☐ Sim ☐ Não	
4	Postura, cordialidade e eficiência da equipe de garçons e apoio durante todo o evento	☐ Sim ☐ Não	
5	Equipamentos e utensílios fornecidos de acordo com o Termo de Referência (louças, talheres, mesas, etc.)	☐ Sim ☐ Não	
6	Cumprimento dos prazos e condições contratuais estabelecidos no Termo de Referência.	☐ Sim ☐ Não	
7	Limpeza e conservação do local após o evento, incluindo destinação adequada de resíduos.	☐ Sim ☐ Não	

PARECER DO FISCAL

Declaro que realizei a conferência técnica e documental do serviço prestado, observando os critérios estabelecidos no Termo de Referência, conforme procedimentos de recebimento provisório e definitivo previstos no tópico 7.1, e atesto que as informações acima refletem a execução real do contrato.

O presente relatório instrui a emissão do Termo de Aceite e a liberação do pagamento à empresa contratada, observando que somente após a conferência completa e a assinatura do Termo de Aceite a Nota Fiscal poderá ser encaminhada para pagamento.

FISCAL TÉCNICO RESPONSÁVEL:

_____

[Nome completo]

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

[Matrícula / Cargo]

[Assinatura]

OBSERVAÇÕES GERAIS:

- Todas as etapas do serviço devem estar em conformidade com as exigências técnicas e operacionais descritas no Termo de Referência.
- Eventuais pendências ou falhas deverão ser registradas detalhadamente pelo fiscal, com orientação para correção antes da liberação de pagamento.
- O relatório deve ser anexado ao processo administrativo para efeito de fiscalização e comprovação documental da execução contratual.

7.2.2 Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- Não produzir os resultados acordados,
- Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3 LIQUIDAÇÃO

7.3.1 A CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal juntamente com a documentação completa que comprove o cumprimento da legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na contratação. Quanto à documentação fiscal deverá ser apresentada:

a) Certidão negativa de débitos municipais, ou certidão positiva com efeito de negativa;

b) Certidão negativa de débitos estaduais, ou certidão positiva com efeito de negativa;

c) Certidão negativa de débitos junto à Receita Federal, ou certidão positiva com efeito de negativa;

d) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF;

e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

7.3.2 A Administração deverá realizar consulta por meios eletrônicos para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no aviso de dispensa;

7.3.3 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.3.4 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: o prazo de validade; a data da emissão; os dados do contrato e do órgão contratante; o período respectivo de execução do contrato; o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.3.5 Constatando-se, alguma irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.3.6 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.3.7 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.3.8 As Notas Fiscais deverão ser encaminhadas eletronicamente ao setor competente para o pagamento da mesma.

7.4 PRAZO DE PAGAMENTO

7.4.1 O pagamento será realizado no prazo máximo de até **30 (trinta) dias**, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, de acordo com os critérios estabelecidos no item **7.1 e 7.2**, juntamente com a apresentação de documento fiscal devidamente atestado pelo setor competente exigindo-se para tal, as faturas aprovadas e atestadas pelo fiscal do contrato, sendo também necessária a apresentação dos comprovantes das Certidões de Regularidade Fiscal (***item 7.3***).

7.4.2 Este prazo decorre de um trâmite interno estabelecido pela norma administrativa da Prefeitura, garantindo que todos os procedimentos de verificação e autorização sejam devidamente cumpridos para assegurar a transparência e a regularidade fiscal. Esta norma interna foi criada para assegurar que todos os pagamentos sejam processados de maneira

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

ordenada cronologicamente e conforme as práticas de gestão financeira estabelecidas pelo município.

7.5 FORMA DE PAGAMENTO

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

7.5.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.5.3 Na nota fiscal deverão constar todos os dados da secretaria solicitante, o local e data do evento, quantidade e descrição do objeto, número do empenho e Ordem de Compra, número do contrato e conta bancária.

7.5.4 Manter atualizados seu endereço, telefones e dados bancários para a efetivação do pagamento.

7.5.5 Os serviços serão apropriados e pagos pelos preços unitários contratuais, em conformidade com a medição referida neste termo de referência, na unidade de medida informada no item.

7.5.6 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.5.7 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.5.8 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO GLOBAL**, com modo de disputa **ABERTO**, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133/2021.

> "Art. 75 – É dispensável a licitação:
> (...)
> II - para contratação que envolva valores inferiores a R$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), no caso de outros serviços e compras; (Vide

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

Decreto nº 12.807, de 2025). Vigência. **Valor atualizado: R$ 65.492,11 (sessenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos)**

8.2 FORMA DE FORNECIMENTO: o fornecimento do objeto será integral.

8.3 DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.3.1 Poderão participar deste processo de dispensa de licitação, interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta contratação.

8.3.2 Não poderão participar deste processo de dispensa de licitação os Fornecedores que se encaixarem em alguma das previsões dispostas no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021 e/ou que não atendam às condições deste Termo de Referência e anexos.

8.3.3 Encerrado o prazo para envio das propostas, estas serão ordenadas na ordem crescente dos preços ofertados e válidos, será aceita a proposta de **Menor Preço**, desde que em conformidade como contido no Termo de Referência.

8.3.4 Em caso de empate, o Agente de Contratação deverá encaminhar contraproposta aos empatados, para uma disputa final em busca da melhor proposta, informando a situação de empate ocorrida; persistindo o empate, será realizado sorteio.

8.3.5 Ultrapassada a Classificação da Proposta o Fornecedor que apresentou o Menor Preço, deverá comprovar os requisitos de habilitação para efetivação da contratação.

8.4 DA PROPOSTA COMERCIAL

8.4.1 Os interessados deverão elaborar suas propostas comerciais para o item objeto dessa dispensa de licitação, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e despesas diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto.

8.4.2 Quaisquer tributos, encargos, custos e despesas, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo a execução ser realizada sem ônus adicional.

8.4.3 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o Fornecedor o compromisso de executar o objeto nos seus termos.

8.4.4 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global por item em algarismos e por extenso.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

8.4.5 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global do item, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

8.4.6 A proposta deverá ser precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Termo de Referência, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

8.4.7 A proposta comercial deverá ser enviada preferencialmente em papel timbrado da empresa, devendo obrigatoriamente ser assinada pelo representante da empresa (física ou digital), e deverá conter as seguintes informações:

a) Nome da Pessoa Jurídica com número de inscrição no CNPJ;

b) Endereço do Fornecedor, com telefone para contato e e-mail;

c) Data e local da sede do Fornecedor;

d) Preço unitário, conforme valor mensal, com até duas casas decimais após a vírgula;

e) Preço total, com até duas casas decimais após a vírgula; e

f) A proposta deverá ter prazo mínimo de validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação.

8.4.8 Os valores apresentados na proposta serão fixos e irreajustáveis.

8.4.9 O procedimento de dispensa eletrônica será divulgado no site oficial do Município e no PNCP, pelo prazo mínimo de 3 (três) dias úteis.

8.4.10 A participação para a disputa pelo menor preço será no site do Portal de Compras Públicas https://www.portaldecompraspublicas.com.br/

8.5 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação, a empresa declarada provisoriamente vencedora deverá apresentar os seguintes documentos abaixo:

8.5.1 Cópia do Contrato ou estatuto social da empresa ou organização, juntando, se for o caso, a última alteração;

8.5.2 **Caso for MEI, apresentar Certificado do MEI obtido através do site** https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

8.5.3 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ); com situação ativa;

8.5.4 Prova de Regularidade referente a Tributos Federais e Dívida Ativa da União expedida pela Procuradoria da Geral da Fazenda Nacional/Secretaria da Receita Federal do Brasil;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

8.5.5 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, da sede da proponente;

8.5.6 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, da sede da proponente;

8.5.7 Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS – CRF);

8.5.8 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

8.5.9 Declaração de cumprimento do disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal de 1988 - **(anexo II);**

8.5.10 Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo - **(anexo III)**

8.5.11 **Declaração de localização do restaurante** informando que o restaurante está situado em Araquari, SC. Essa declaração deverá ser emitida e assinada pelo representante legal da empresa, atestando a localização do restaurante no município – (**anexo IV)**

8.5.12 Apresentar **Licença ou alvará sanitário** expedido pela Vigilância Sanitária municipal, comprovando que o restaurante está apto a preparar e servir alimentos, cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar.

9 DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Secretaria de Turismo e Lazer. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Ação: 2201 – Apoio as Atividades da Secretaria do Turismo e Lazer

Vínculo: 250070000000 - Recursos não vinculados de Impostos

Elemento: 3390

Dotação: 778

A despesa decorrente desta contratação está devidamente prevista nas leis orçamentárias do município, conforme parecer contábil que será anexado a este processo. O valor a ser contratado encontra-se adequadamente reservado na dotação orçamentária citada acima, garantindo que o compromisso financeiro será atendido sem prejudicar outras áreas essenciais da administração pública.

Esta contratação não se trata de criação ou expansão de ação governamental que acarrete aumento da despesa pública, uma vez que o evento em questão já está inserido dentro das ações estabelecidas no programa **VIVA MELHOR**, amparado pela Lei Municipal nº 372/2022, e não

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

representa um novo serviço, mas sim a continuidade de ações já previstas e planejadas. O evento é uma atividade anual de encerramento, com valores já previstos no orçamento para o ano de 2026, não resultando em aumento do volume de despesas além daquilo já programado e executado em anos anteriores.

Quanto à incidência dos artigos 16 e 17 da Lei de Responsabilidade Fiscal (Lei Complementar nº 101/2000), esclarecemos que:

- **Artigo 16**: A contratação de serviços para o evento não implica em aumento de despesas sem a correspondente previsão orçamentária. O recurso necessário para o pagamento dos serviços de fornecimento de alimentação está devidamente alocado na rubrica orçamentária, sendo compatível com o planejamento financeiro do município.
- **Artigo 17**: Não há comprometimento das metas fiscais estabelecidas no PPA (Plano Plurianual), LDO (Lei de Diretrizes Orçamentárias) ou LOA (Lei Orçamentária Anual), uma vez que a contratação se refere a uma despesa já prevista e, portanto, não gera impacto negativo nas finanças públicas do município. O valor a ser contratado encontra-se dentro dos limites e da programação orçamentária da Prefeitura de Araquari, conforme estipulado pela legislação vigente.

Em resumo, a contratação está dentro dos limites estabelecidos pela Lei de Responsabilidade Fiscal, não representando riscos para a saúde financeira do município. O processo está em conformidade com os requisitos legais e orçamentários, com a reserva do valor necessário para a execução do evento já garantida no orçamento.

10 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que: der causa à inexecução parcial do contrato;

a) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) der causa à inexecução total do contrato;

c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

d) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

e) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

g) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

10.2 Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

10.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

10.2.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem 10.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

10.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem 10.1, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", quando justificarem a imposição de penalidade mais grave.

10.3 Multa:

10.3.1 Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 10.1, de 20% sobre o valor total da contratação.

10.3.2 Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 10.1, de 15% sobre o valor total da contratação.

10.3.3 Compensatória, para a infração descrita na alínea “b” do subitem 10.1, de 10% sobre o valor total da contratação.

10.3.4 Compensatória, para a inexecução parcial do contrato prevista na alínea “a” do subitem 10.1, de 5% sobre o valor da parcela inadimplida.

10.3.5 Compensatória, para o retardamento injustificado da execução do objeto, previsto na alínea “d” do subitem 10.1, quando comprometer a finalidade da contratação, de 8% sobre o valor da parcela inadimplida.

10.4 A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

10.5 Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, observadas as disposições legais, a proporcionalidade e a vedação de dupla penalização pelo mesmo fato.

10.6 Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.7 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, quando houver, ou será cobrada judicialmente.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

10.8 A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **15 (quinze) dias úteis**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, após a conclusão do procedimento administrativo e a constituição definitiva do débito.

10.9 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.9.1 Para a garantia da ampla defesa e do contraditório, as notificações poderão ser encaminhadas eletronicamente aos endereços de e-mail informados na proposta comercial e nos cadastros oficiais utilizados pela Administração, observados os procedimentos legais de comunicação e intimação.

10.9.2 Os endereços de e-mail informados pela contratada serão considerados meios oficiais de comunicação, competindo à empresa mantê-los atualizados, sem prejuízo da comprovação da regularidade das intimações realizadas.

10.10 Na aplicação das sanções serão considerados:

10.10.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

10.10.2 As peculiaridades do caso concreto;

10.10.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

10.10.4 Os danos que dela provierem para o Contratante; e

10.10.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.11 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

10.12 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

10.13 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

10.13.1 As penalidades serão registradas nos cadastros oficiais pertinentes, inclusive no SICAF, quando aplicável, observadas as normas e os sistemas utilizados pelo Município.

10.14 As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.15 Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com créditos devidos ao Contratado decorrentes deste contrato ou de outros contratos administrativos mantidos com o mesmo órgão contratante, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis ao Município.

11 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Considerando que o desenvolvimento nacional sustentável é um dos três pilares das compras públicas conforme o artigo 5º da Lei Federal nº 14.133/2021, torna-se necessário que a CONTRATADA observe as exigências ambientais e sociais inerentes envolvidas no objeto da presente aquisição, contidas nas legislações correlatas.

As partes contratantes elegem o foro de Araquari/SC como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da contratação, inclusive os casos omissos que não puderem ser resolvidos pela via administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

LUANA FERNANDES
Assessora Executiva
Secretaria Municipal de Administração

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

ANEXO I

PROPOSTA COMERCIAL

Razão Social (nome da empresa):			
CNPJ:		**IE:**	
Endereço (rua, nº):			
Cidade:	**UF:**	**CEP:**	
Telefone:			
Email:			
Validade da Proposta:			
Data:			

À

Prefeitura Municipal de Araquari

Prezados Senhores,

Apresento proposta para Serviço de fornecimento de alimentação pronta para consumo, em formato buffet livre, destinado ao **jantar** dançante de encerramento anual do Grupo da Melhor Idade de Araquari, integrante do programa VIVA MELHOR, conforme Lei Municipal nº 372/2022. O evento será realizado no dia 17 de dezembro de 2026, das 18h às 00h, organizado pela Secretaria de Turismo e Lazer.

ITEM	PRODUTO - DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE	Valor Unit.	Valor Total
1	Serviço de fornecimento de alimentação pronta para consumo, em formato buffet, destinado ao **jantar** dançante de encerramento anual do Grupo da Melhor Idade de Araquari.	Unidade	380	R$	R$
VALOR TOTAL					**R$**

O Buffet livre deverá ser constituído pelo seguinte cardápio:

- **Pratos Quentes**: Arroz branco, Arroz à grega, lasanha de frango com requeijão, Tortéi Di Zucca ao Sugo, Penne ao molho branco, empadão de frango, Farofa com calabresa, Polenta frita, batata frita, Legumes diversos na manteiga (brócolis, couve flor, abobrinha e cenoura).

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

- **Saladas**: Mix de folhas verdes, alface com tomate cereja, tomate com cebola, pepino, beterraba, cenoura, maionese de batatas, vinagrete.
- **Carnes**: Escalope de filé, Filé de peixe, Frango assado, Alcatra grelhada
- **Sobremesa**: Sagu com molho branco, pudim de chocolate, mousse de maracujá.

DECLARAÇÃO:

Declaramos que no preço proposto está incluso todos os gastos necessários para a realização do serviço, sendo eles:

- Custos com alimentos incluindo todos os itens do cardápio especificado.
- Custos com a equipe de serviço (garçons, cozinheiros e outros profissionais necessários).
- Estrutura em geral, materiais descartáveis, utensílios e outros itens necessários para a realização do serviço.
- Carga tributária, alvará, taxas municipais, estaduais e federais.
- Despesas indiretas, lucro bruto da empresa, e outros custos operacionais necessários à execução do serviço.
- Declaramos ainda que todos os custos estão conforme as exigências do edital e que o valor apresentado cobre integralmente todas as despesas previstas para a execução do objeto contratado, não sendo necessária a inclusão de valores adicionais após a contratação.
- Que o **prazo de validade da proposta** é de **60 (sessenta) dias**, a contar do dia da sessão;
- Que concordamos integralmente e **cientes do total conhecimento e concordância com o que estabelece o** Edital, Termo de Referência e seus Anexos.

DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA:

Favorecido:

CNPJ:

Banco:

Agência:

C/C:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

Nome:

Endereço:

Bairro:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

Cidade:

CEP:

CPF:

RG:

Órgão Expedido:

Naturalidade:

Nacionalidade:

Cargo/Função:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

Carimbo da Empresa identificando a Razão Social, CNPJ
e Assinatura do Representante Legal.

(modelo de proposta padrão Prefeitura de Araquari)

Observações:

∗ A proposta de Preços deverá ser emitida em Papel timbrado da empresa.

∗ A empresa poderá utilizar um modelo de Proposta/Orçamento próprio, porém, solicitamos que as informações acima estejam contidas em sua Proposta.

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO ART. 7º, INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

A empresa _____, inscrita sob o CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal Sr. (a) _____ portador (a) da Carteira de Identidade nº _____, CPF nº _____ **DECLARA**, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei n.º 14.133, de 01 de Abril de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que **não emprega** menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre salvo na condição de aprendiz a partir de dezesseis anos, quando necessário.

Ressalva:

Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

_____ , _____ de_____ 2026.

_____

Nome e assinatura do responsável (representante legal)

Cargo

CPF

RG

Carimbo da empresa

**** em papel timbrado da empresa.***

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob onº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr.(a). _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA sob as penas da lei que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

_____, _____ de_____2026.

_____

Nome e assinatura do responsável (representante legal)

Cargo

CPF

RG

Carimbo da empresa

**** em papel timbrado da empresa***

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE LOCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE

Eu, _____, portador do CPF nº _____, representante legal da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na _____, DECLARO, sob as penas da lei, que o restaurante _____ está localizado no município de Araquari, conforme exigência do edital para a prestação dos serviços de buffet para o jantar dançante de encerramento anual do Grupo da Melhor Idade de Araquari, integrante do programa VIVA MELHOR.

Declaro, ainda, que estou ciente das consequências legais de falsidade em declaração e que, caso constatada qualquer irregularidade quanto à veracidade das informações fornecidas, a empresa estará sujeita às sanções cabíveis previstas em lei.

Local, Data.

_____

Nome e assinatura do responsável (representante legal)

Cargo

CPF

RG

Carimbo da empresa

**** em papel timbrado da empresa***

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459

MUNICIPIO DE ARAQUARI

Folha de Assinatura(s) Digital(is)

O documento foi assinado digitalmente pelo(s) seguinte(s) signatário(s) na(s) data(s) indicada(s):

LUANA CACILDA FERNANDES
19/11/2026 16:27:35
Processo Digital 60757/2026

Assinado Digitalmente
Assinatura digital avançada.

Assinado digitalmente por:
PAULINO SERGIO TRAVASSO
***.217.769-**
assinado digitalmente 19/11/2026 16:34:03

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2026 16:27 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pff64adef6a459