TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação para prestação de serviço de preparo e fornecimento de pizzas salgadas e doces na 13ª Conferência Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente, incluindo o fornecimento de ingredientes, equipamentos, mão de obra e estrutura necessária à preparação e distribuição dos alimentos, visando atender aos 270 (duzentos e setenta) participantes da Conferência, promovida pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania de Itajaí, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1. Tipo de objeto

Selecionar apenas uma opção:

(X) Serviço Comum

1.2. Especificações e quantidades

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTE.	VALOR DE REFERÊNCIA
1	Prestação de serviço de preparo e fornecimento de pizzas salgadas e doces no local da 13ª Conferência Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente, incluindo ingredientes, equipamentos, mão de obra e estrutura necessária à execução do serviço, para atendimento de 270 (duzentos e setenta) participantes.	Serviço	1	R$ 17.892,90

1.2.1. Características dos serviços

O serviço deverá compreender o preparo e o fornecimento de pizzas salgadas e doces no próprio local do evento, com disponibilização de todos os ingredientes, equipamentos, utensílios, profissionais e demais recursos necessários à execução, observadas as seguintes características:

a) Público a ser atendido: estimativa de 270 (duzentos e setenta) participantes, quantitativo utilizado como referência para o dimensionamento do serviço e da proposta comercial, devendo a contratada possuir capacidade operacional para atender a esse público. O preço contratado corresponderá ao valor global do serviço, abrangendo o atendimento do quantitativo estimado, sem alteração em razão de eventual comparecimento inferior ao previsto. Eventuais alterações no número estimado de participantes, quando identificadas antes da realização do evento, serão comunicadas 24h antes do evento à contratada pela Administração, para avaliação das providências necessárias, observados os limites e as condições da contratação.

b) Forma de atendimento: fornecimento contínuo de pizzas salgadas e doces, com disponibilidade dos sabores previstos e reposição conforme a demanda, sem limitação individual de consumo, durante o período compreendido entre 11h30 às 13h30, totalizando 2 (duas) horas de atendimento. Eventual extensão do período deverá ser previamente

autorizada pela Administração e acordada com a contratada, observadas as condições contratuais e a disponibilidade orçamentária.

c) Preparo: as pizzas deverão ser montadas, finalizadas e assadas no próprio local do evento, durante a execução do serviço, de modo a assegurar o fornecimento contínuo de alimentos em condições adequadas de temperatura, frescor, qualidade e apresentação. Não será admitido o fornecimento de pizzas previamente assadas, prontas ou apenas reaquecidas. Será permitido o pré-preparo de massas, a higienização e o porcionamento dos ingredientes e demais etapas preparatórias realizadas previamente pela contratada, desde que observadas as normas sanitárias aplicáveis e preservadas as condições adequadas de conservação, qualidade e segurança alimentar.

d) Tamanho: as pizzas deverão possuir diâmetro mínimo de 35 cm (trinta e cinco centímetros), sendo cortadas em aproximadamente 8 (oito) fatias por unidade, admitido o fracionamento em porções menores exclusivamente para facilitar a distribuição e o atendimento dos participantes, sem alteração das dimensões mínimas das pizzas ou redução da quantidade de alimentos a ser disponibilizada;

e) Sabores salgados: deverão ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes sabores: muçarela, calabresa, frango com requeijão, presunto e queijo, marguerita, portuguesa, milho com queijo e quatro queijos;

f) Sabores doces: deverão ser disponibilizados, no mínimo, os sabores chocolate preto e chocolate branco;

g) Ingredientes e composição: as pizzas deverão ser preparadas com ingredientes próprios para consumo, dentro do prazo de validade e em condições adequadas de conservação, respeitando a composição característica de cada sabor e garantindo distribuição uniforme das coberturas;

h) Equipe e estrutura: a contratada deverá disponibilizar equipe devidamente capacitada e estrutura operacional compatível com o atendimento de até 270 (duzentos e setenta) participantes, durante o período estabelecido, assegurando capacidade de produção e distribuição contínua das pizzas, sem formação de filas excessivas ou interrupções injustificadas. A equipe deverá contemplar profissionais responsáveis pelo preparo dos alimentos e pelo atendimento aos participantes, em quantitativo definido pela própria contratada, desde que suficiente para o cumprimento dos padrões de atendimento estabelecidos neste Termo de Referência. Eventuais interrupções para reposição ou preparação não poderão exceder 15 (quinze) minutos, salvo situações justificadas e comunicadas à fiscalização;

i) Logística: serão de responsabilidade da contratada o transporte, a montagem, a instalação e a desmontagem dos equipamentos, bem como o recolhimento dos resíduos gerados durante a execução;

j) Condições sanitárias: o preparo, a conservação, a manipulação e o fornecimento dos alimentos deverão observar as normas sanitárias aplicáveis à atividade, especialmente as disposições relativas às boas práticas de manipulação, higiene dos manipuladores, armazenamento, conservação e controle de temperatura dos alimentos, assegurando

condições adequadas de higiene e segurança alimentar durante toda a execução do serviço. A contratada deverá apresentar a documentação sanitária exigível para o exercício de suas atividades, conforme a legislação aplicável e as exigências da autoridade sanitária competente;

k) Atendimento a restrições alimentares: Atendimento a restrições alimentares: a contratada deverá disponibilizar alternativas alimentares específicas para os participantes que apresentarem restrições alimentares previamente identificadas e comunicadas pela Administração, conforme quantitativos e necessidades informados com antecedência mínima de 2 dias da realização do evento. As alternativas deverão observar as restrições comunicadas, sendo exigida a adoção de procedimentos adequados para evitar contato cruzado entre alimentos e ingredientes incompatíveis com as necessidades identificadas, conforme as condições técnicas e sanitárias aplicáveis.

1.3. Classificação do objeto

O objeto desta contratação é classificado como **comum,** uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, conforme as características e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.4. Modelo de Execução

(X) Execução não contínuo (por escopo ou demanda).

1.5. Aplicabilidade da Lei Municipal nº 7.785/2025

Tratamento exclusivo ME/EPP: (X) SIM ( ) NÃO

A aplicação do tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte fundamenta-se na Lei Municipal nº 7.785/2025, observadas as disposições relativas às contratações públicas e ao incentivo à participação de pequenos negócios nas contratações da Administração Municipal. Considerando o enquadramento da contratação na hipótese de dispensa prevista no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, deverá ser observado o tratamento previsto na legislação municipal para as aquisições e contratações dessa natureza, bem como a existência de fornecedores competitivos e aptos ao atendimento do objeto.

Subcontratação de ME/EPP: ( ) SIM (X) NÃO

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A contratação justifica-se pela necessidade de disponibilizar alimentação aos 270 (duzentos e setenta) participantes da 13ª Conferência Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente, promovida pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania de Itajaí, considerando a duração aproximada de 8 (oito) horas do evento e a necessidade de assegurar condições adequadas de permanência dos participantes durante a programação.

A solução escolhida consiste na contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de pizzas salgadas e doces no próprio local do evento. A escolha considera a possibilidade de disponibilização de alimentos preparados e servidos durante a programação,

com variedade de sabores, reposição conforme a demanda e atendimento concentrado no próprio espaço da Conferência, evitando o deslocamento dos participantes para estabelecimentos externos e contribuindo para a organização logística e a continuidade das atividades.
Em comparação com alternativas como o fornecimento de refeições previamente preparadas ou a entrega de alimentos prontos, a preparação e o forneamento no local permitem que os alimentos sejam disponibilizados em condições adequadas de temperatura, frescor e apresentação durante o período de atendimento. Além disso, a contratação de empresa especializada, responsável pelos ingredientes, equipamentos, profissionais e estrutura necessária, reduz a necessidade de mobilização direta de servidores municipais e facilita a organização e a fiscalização do serviço.
A escolha da solução deverá considerar, ainda, a compatibilidade do valor estimado com os preços praticados no mercado para serviços de natureza semelhante, abrangendo os custos de fornecimento dos alimentos, mão de obra, equipamentos, transporte, montagem e demais recursos necessários à execução integral do objeto.
Dessa forma, a contratação mostra-se necessária e adequada à finalidade pretendida, contribuindo para o atendimento alimentar dos participantes, a organização logística e a realização da Conferência, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

3. PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

Modalidade:
(X) Dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Critério de julgamento:
(X) Menor preço global.

4. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Serviços comuns:
(X) Global

Regime de execução:
(X) Preço global

4.2. Amostras
(X) Não
( ) Sim

4.3. Garantia de proposta
(X) Não

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Habilitação jurídica (art. 62, inciso I, da Lei nº 14.133/2021).

5.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista (art. 62, inciso III, da Lei nº 14.133/2021).

5.3. Qualificação técnica (art. 62, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).
O licitante deverá comprovar aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da contratação, mediante apresentação de atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.
Deverá apresentar, ainda, alvará sanitário, licença sanitária ou documento equivalente expedido pela autoridade sanitária competente, correspondente às atividades de preparo, manipulação e fornecimento de alimentos, quando exigível conforme a legislação aplicável.

5.4. Qualificação econômico-financeira (art. 62, inciso IV, e art. 69 da Lei nº 14.133/2021).
Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do prestador do serviço, conforme art. 69, II, da Lei nº 14.133/2021.

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Prazo e condições de execução

6.1.1. A prestação do serviço ocorrerá no dia 17 de novembro de 2026, durante a realização da 13ª Conferência Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente, promovida pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania de Itajaí, com atendimento previsto para ocorrer das 11h30 às 13h30, observados os horários previamente definidos pela Administração para acesso ao local, montagem e preparação da estrutura.

6.1.2. A contratada deverá disponibilizar todos os equipamentos, utensílios, ingredientes e demais recursos necessários à execução do serviço, incluindo fornos, bancadas, equipamentos para conservação dos ingredientes e demais estruturas compatíveis com as instalações do local do evento. Deverá também providenciar o transporte, a montagem, a instalação e, após a conclusão do serviço, a desmontagem e a retirada dos equipamentos e materiais utilizados, garantindo que estejam em condições adequadas de funcionamento e segurança.

6.1.3. O horário de chegada da equipe, o período destinado à montagem da estrutura e o horário de início do atendimento serão previamente alinhados entre a contratada e a Administração, de forma a garantir a execução adequada do serviço e a compatibilidade com a programação do evento.

6.1.4. O serviço deverá atender a 270 (duzentos e setenta) participantes, compreendendo o preparo e o fornecimento de pizzas salgadas e doces no próprio local do evento, durante período mínimo de 2 (duas) horas de atendimento contínuo.

6.1.5. As pizzas deverão ser preparadas e assadas no local do evento, durante a execução do serviço, não sendo permitido o fornecimento de pizzas previamente assadas, prontas ou apenas reaquecidas.

6.1.6. A equipe disponibilizada deverá ser compatível com o quantitativo de participantes e com o período de atendimento, incluindo profissionais responsáveis pelo preparo das pizzas e pelo atendimento e distribuição dos alimentos, em número suficiente para assegurar o fornecimento contínuo e evitar interrupções prolongadas.

6.1.7. A estrutura utilizada deverá ser adequada ao preparo dos alimentos no local, incluindo fornos, bancadas, utensílios, equipamentos para conservação dos ingredientes e demais recursos necessários. A contratada deverá verificar previamente a compatibilidade de seus

equipamentos com a infraestrutura do local do evento e comunicar à Administração, antes da data de execução, eventual necessidade de adequação.

6.2. Local de execução, horário e condições de atendimento

6.2.1. O serviço será executado no **Centreventos Governador Luiz Henrique da Silveira, situado na Avenida Ministro Victor Konder, nº 303, Centro, Itajaí – SC**.

6.2.2. A contratação será acompanhada pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania, por meio do servidor ou responsável formalmente designado para o recebimento e a fiscalização do serviço, cuja identificação será informada oportunamente.

6.2.3. O horário de início do atendimento e os horários para acesso ao local, montagem e preparação da estrutura serão definidos pela Administração e comunicados à contratada com antecedência suficiente para organização da execução.

6.2.4. O atendimento deverá ocorrer de forma contínua durante, no mínimo, 2 (duas) horas, com disponibilidade de pizzas salgadas e doces e reposição conforme a demanda dos participantes, sem limitação individual de consumo e sem cobrança adicional em razão da quantidade consumida durante o período contratado.

6.2.5. A forma de disponibilização e distribuição das pizzas deverá assegurar atendimento organizado aos participantes, podendo ser definida previamente entre a Administração e a contratada, observada a necessidade de evitar filas excessivas, demora injustificada ou interrupções prolongadas no fornecimento.

6.3. Especificações dos alimentos e requisitos de qualidade

6.3.1. As pizzas deverão possuir diâmetro mínimo de 35 cm (trinta e cinco centímetros), sendo cortadas em aproximadamente 8 (oito) fatias por unidade, admitido o fracionamento em porções menores para facilitar o atendimento.

6.3.2. As pizzas salgadas deverão ser preparadas no local do evento, observando os sabores e ingredientes mínimos descritos na tabela abaixo:

Sabor	Composição mínima
Muçarela	Molho de tomate, queijo muçarela e orégano.
Calabresa	Molho de tomate, queijo muçarela, linguiça calabresa fatiada, cebola e orégano.
Frango com requeijão	Molho de tomate, frango cozido e desfiado, requeijão cremoso e queijo muçarela.
Presunto e queijo	Molho de tomate, presunto, queijo muçarela e orégano.
Marguerita	Molho de tomate, queijo muçarela, tomate fatiado, manjericão e orégano.
Portuguesa	Molho de tomate, queijo muçarela, presunto, ovos cozidos, cebola, ervilha, azeitonas e orégano.
Milho com queijo	Molho de tomate, milho-verde, queijo muçarela e orégano.
Quatro queijos	Molho de tomate e queijos muçarela, provolone, parmesão e gorgonzola.

6.3.3. As pizzas doces deverão contemplar, no mínimo, os sabores e as características descritos na tabela abaixo:

Sabor	Composição mínima

Chocolate preto	Chocolate ao leite ou meio amargo, derretido e distribuído uniformemente sobre a massa.
Chocolate branco	Chocolate branco derretido e distribuído uniformemente sobre a massa.

6.3.4. As pizzas deverão ser preparadas com ingredientes próprios para consumo, dentro do prazo de validade e conservados em condições adequadas, respeitando a composição característica de cada sabor.

6.3.5. A massa deverá estar devidamente assada, sem apresentar partes cruas ou queimadas, e as coberturas e os recheios deverão ser distribuídos de maneira uniforme sobre a superfície da pizza, assegurando a presença dos ingredientes característicos do sabor em todas as porções. Deverão ser utilizados os ingredientes principais descritos nas tabelas deste Termo de Referência, não sendo permitida sua substituição ou supressão sem autorização prévia da Administração. As pizzas deverão apresentar quantidade adequada de cobertura e recheio, compatível com suas dimensões e com a composição especificada para cada sabor.

6.3.6. Os sabores previstos deverão permanecer disponíveis ao longo do atendimento, com reposição contínua conforme a demanda, incluindo as variedades doces, de modo a assegurar a variedade mínima exigida durante o período contratado.

6.3.7. A contratada deverá garantir que os alimentos sejam preparados, conservados e servidos em condições adequadas de higiene, segurança alimentar, temperatura e apresentação, observando as normas sanitárias aplicáveis à atividade.

6.4. Alterações na data do evento, extensão do atendimento e prorrogação da vigência

6.4.1. Alteração da data do evento: eventual necessidade de alteração da data de realização da Conferência deverá ser comunicada formalmente à contratada, com a maior antecedência possível, ficando a execução em nova data condicionada à análise da Administração, à concordância da contratada e à formalização da alteração contratual cabível, observadas as disposições legais aplicáveis.

6.4.2. Extensão do período de atendimento: eventual necessidade de ampliação do horário de atendimento deverá ser previamente autorizada pela Administração e acordada com a contratada, mediante avaliação da viabilidade operacional e das condições contratuais, não sendo admitida a cobrança de valores adicionais sem a devida formalização e autorização administrativa.

6.4.3. Prorrogação da vigência contratual: eventual necessidade de prorrogação da vigência deverá ser devidamente justificada e formalizada pela Administração, desde que juridicamente admissível e observadas as condições estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021.

6.5. Garantia contratual

Não será exigida garantia contratual, considerando o caráter pontual, o baixo valor estimado e as características da contratação.

6.6. Garantia do serviço, manutenção e assistência técnica

Não será exigida garantia contratual específica do serviço, manutenção ou assistência técnica após sua execução, sem prejuízo da responsabilidade da contratada pelo cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência e pela adequada prestação do serviço.

7. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1. Obrigações da Contratada:

a) Executar integralmente o objeto contratado, em conformidade com as condições, os prazos, as especificações e as demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência e na proposta apresentada;

b) Disponibilizar todos os ingredientes, insumos, equipamentos, utensílios, materiais, estruturas de apoio e profissionais necessários à adequada execução do serviço, incluindo fornos, bancadas, equipamentos para conservação dos ingredientes e demais recursos necessários ao preparo e à distribuição dos alimentos, ficando sob responsabilidade da Contratante a disponibilização do espaço físico destinado à execução do serviço no Centreventos Governador Luiz Henrique da Silveira, bem como das instalações e condições de infraestrutura previamente confirmadas e acordadas entre as partes;

c) Providenciar o transporte, a montagem, a instalação, a organização e o funcionamento dos equipamentos e estruturas necessários à execução do serviço, bem como sua desmontagem e retirada após a conclusão, respeitando as condições e os horários previamente alinhados com a Contratante;

d) Assegurar que as pizzas sejam preparadas e assadas no local do evento, observando os sabores, as composições mínimas, as dimensões e os demais padrões de qualidade definidos neste Termo de Referência;

e) Disponibilizar equipe em quantidade suficiente e devidamente capacitada para a preparação e a distribuição dos alimentos, incluindo profissionais responsáveis pelo preparo das pizzas e pelo atendimento aos participantes, de modo a assegurar a continuidade e a eficiência do serviço;

f) Garantir a disponibilidade dos sabores previstos durante o período de atendimento, realizando a reposição das pizzas conforme a demanda dos participantes, de modo que eventual indisponibilidade temporária de determinado sabor não ultrapasse 15 (quinze) minutos, salvo situações justificadas e comunicadas à fiscalização, sem prejuízo da continuidade do fornecimento dos demais sabores;

g) Assegurar o fornecimento de alimentos em quantidade suficiente para atender aos participantes previstos, durante todo o período contratado, sem limitação individual de consumo ou cobrança adicional por parte dos participantes ou da Contratante;

h) Utilizar ingredientes de qualidade adequada, próprios para consumo, dentro do prazo de validade e conservados em condições apropriadas, responsabilizando-se pela procedência, pelo armazenamento, pelo manuseio, pelo preparo e pela distribuição dos alimentos;

i) Cumprir as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis à atividade, observando as boas práticas de manipulação, higiene pessoal, limpeza dos utensílios e equipamentos, conservação dos ingredientes e manutenção das condições adequadas de preparo e distribuição dos alimentos;

j) Manter os equipamentos e utensílios em condições adequadas de higiene, conservação e funcionamento, observando as exigências de segurança e a compatibilidade com a infraestrutura disponibilizada no local do evento;

k) Providenciar, ao término do serviço, a retirada dos resíduos decorrentes de sua atividade e a organização e limpeza da área utilizada, deixando-a em condições adequadas, conforme as orientações da Contratante e os limites da área ocupada pela execução do objeto;

l) Observar as orientações da Contratante quanto à organização do atendimento, à distribuição dos alimentos, à utilização do espaço e às demais condições operacionais necessárias à adequada realização do serviço;

m) Atender às necessidades alimentares específicas ou restrições previamente informadas pela Contratante, conforme as condições e possibilidades definidas e acordadas antes da realização do evento;

n) Comunicar imediatamente à Contratante qualquer ocorrência, imprevisto ou dificuldade que possa comprometer o cumprimento dos prazos, a qualidade dos alimentos, a continuidade do atendimento ou a execução integral do objeto, adotando as providências necessárias para minimizar seus efeitos;

o) Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência do serviço, corrigindo, sem ônus adicional para a Contratante, eventuais falhas ou inadequações verificadas durante sua realização, sem prejuízo das demais medidas cabíveis;

p) Responsabilizar-se pelos danos ou prejuízos físicos e materiais causados à Administração ou a terceiros em decorrência de atos ou omissões de seus empregados, prepostos ou representantes durante a execução do objeto, quando cabível;

q) Responsabilizar-se por todas as despesas necessárias à execução do objeto, incluindo transporte, alimentação e remuneração de seus profissionais, encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais, tributos, materiais, equipamentos e quaisquer outros custos incidentes, não cabendo à Contratante responsabilidade por tais despesas;

r) Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratado sem autorização expressa da Contratante, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação aplicável;

s) Manter, durante a execução da contratação, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento de contratação;

t) Manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a Contratante durante o período da contratação, comunicando imediatamente qualquer alteração;

u) Cumprir as demais obrigações previstas neste Termo de Referência, na proposta apresentada e na legislação aplicável à execução do objeto.

v) Apresentar, quando exigível, a licença sanitária, o alvará sanitário ou documento equivalente expedido pela autoridade competente, referente às atividades desempenhadas na execução do objeto, bem como atender às exigências sanitárias específicas eventualmente estabelecidas para a operação temporária no local do evento;

w) Interromper imediatamente o preparo ou fornecimento de qualquer alimento identificado como impróprio para consumo, providenciando sua retirada e substituição, quando cabível, e comunicando imediatamente o ocorrido à fiscalização do contrato.

7.2. Obrigações da Contratante:

a) Fornecer à Contratada as informações necessárias à adequada execução do objeto, incluindo orientações relativas ao local, aos horários, à organização do atendimento e às condições operacionais do evento;
b) Comunicar à Contratada, com antecedência razoável, eventuais necessidades alimentares específicas ou restrições alimentares identificadas entre os participantes, para que sejam avaliadas e acordadas as providências cabíveis;
c) Viabilizar o acesso da Contratada ao local do evento, nos horários previamente alinhados, para a preparação da estrutura necessária à execução do serviço, observadas as condições de acesso e utilização do espaço;
d) Prestar à Contratada as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados e que sejam pertinentes à execução do objeto;
e) Comunicar à Contratada eventuais ocorrências, falhas ou inadequações verificadas durante a execução do serviço, solicitando, quando cabível, a adoção das medidas corretivas necessárias;
f) Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, registrando as ocorrências relevantes e solicitando as providências necessárias para assegurar o cumprimento das condições contratadas;
g) Rejeitar, no todo ou em parte, a prestação do serviço que esteja em desacordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência e na proposta apresentada, observados os procedimentos aplicáveis;
h) Efetuar o recebimento do objeto, após a verificação de sua conformidade com as condições contratadas, por meio do responsável designado;
i) Efetuar o pagamento à Contratada conforme as condições e os prazos estabelecidos neste Termo de Referência e no instrumento de contratação;
j) Aplicar as sanções administrativas cabíveis, quando constatado o descumprimento das obrigações assumidas pela Contratada, observados o contraditório, a ampla defesa e os procedimentos previstos na legislação aplicável;
k) Adotar as providências administrativas necessárias à adequada formalização, ao acompanhamento e à fiscalização da contratação.

8. INSTRUMENTO CONTRATUAL

8.1. A presente contratação será formalizada por:
(X) Contrato administrativo.

O contrato terá vigência de **03 (três) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, período destinado à execução do objeto, ao recebimento do serviço e à conclusão das obrigações decorrentes da contratação, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

9.2. Gestão e Fiscalização:
- Gestor do contrato:
Nome: André Leonardo Severino
Cargo: Secretário Municipal de Assistência Social e Cidadania
Matrícula: 1659804

- Fiscal Administrativo do contrato:
Nome: Venita Teresinha Beulke
Cargo: Diretora Executiva
Matrícula: 2014405

- Fiscal Técnico do contrato:
Nome: Talien Eline Stofelli Assis
Cargo: Diretora Executiva
Matrícula: 1842501

9. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. A medição do objeto será realizada mediante a verificação da execução integral do serviço contratado, considerando o cumprimento das condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto à disponibilização da estrutura necessária, ao preparo e fornecimento das pizzas, à duração mínima do atendimento e à qualidade dos alimentos e do serviço prestado.

9.2. O pagamento será realizado em parcela única, após a execução integral do objeto e o respectivo recebimento definitivo, mediante apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo responsável competente, no prazo de até 30 (trinta) dias, por meio de ordem bancária para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada em sua proposta comercial.

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

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

9.2.3. Independentemente do percentual de tributo inserido na proposta comercial, quando houver, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente, por ocasião do pagamento.

9.2.4. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e às contribuições abrangidos por aquele regime, ficando o pagamento condicionado à apresentação de comprovação, por documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10. RECEBIMENTO

10.1. O serviço será recebido provisoriamente pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, ao término de sua execução, para verificação do cumprimento das condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência e na proposta apresentada.

10.2. O serviço poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, caso seja constatada desconformidade com as condições contratadas, sem prejuízo da apuração de eventual responsabilidade da Contratada e da aplicação das medidas cabíveis, observada a natureza pontual do objeto e a impossibilidade de repetição de etapas já vinculadas à realização do evento.

10.3. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade da execução do serviço com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, mediante ateste do responsável competente, formalizado por meio de registro ou termo próprio, conforme os procedimentos adotados pela Administração.

11. REAJUSTE

11.1. Os preços inicialmente contratados serão fixos e irreajustáveis pelo período de 1 (um) ano, contado da data do orçamento estimado da contratação, observadas as disposições legais aplicáveis.
11.2. Após o interregno de 1 (um) ano, os preços poderão ser reajustados, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, observadas as condições previstas na legislação vigente.
11.3. O reajuste será realizado por apostilamento, quando cabível, nos termos da legislação aplicável.
11.4. A concessão de reajuste não prejudica o direito à recomposição do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nas hipóteses legalmente admitidas, mediante demonstração dos pressupostos necessários.

12. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

As infrações e sanções administrativas seguirão as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e da Instrução Normativa nº 68/CGM/SEGOV/2023.

13. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de **R$ 17.892,90 (dezessete mil, oitocentos e noventa e dois reais e noventa centavos)**, conforme planilha orçamentária.

14. MATRIZ DE RISCO

A matriz de risco tem por objetivo identificar, avaliar e alocar os principais riscos relacionados à execução contratual, definindo responsabilidades entre as partes, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Risco	Descrição	Probabilidade	Impacto	Alocação	Medidas mitigadoras
Atraso na execução	Atraso na montagem da estrutura ou no início do serviço, comprometendo o cronograma do evento.	Média	Alto	Contratada	Alinhamento prévio dos horários, planejamento logístico e fiscalização da execução.
Falhas na qualidade dos alimentos	Utilização de ingredientes inadequados, alimentos impróprios para consumo ou	Baixa	Alto	Contratada	Exigência de ingredientes próprios para consumo, observância das normas sanitárias e

	preparo em desacordo com as especificações.				fiscalização do serviço.
Quantidade insuficiente de alimentos	Fornecimento insuficiente de pizzas para atender aos participantes durante o período contratado.	Média	Alto	Contratada	Planejamento da produção conforme o público estimado, equipe adequada e reposição contínua conforme a demanda.
Falha na estrutura ou nos equipamentos	Indisponibilidade ou mau funcionamento de fornos, utensílios ou equipamentos necessários à execução.	Média	Alto	Contratada	Verificação prévia dos equipamentos, transporte adequado e disponibilização de estrutura compatível com o serviço.
Atendimento inadequado	Demora excessiva na distribuição, formação de filas ou interrupção prolongada do atendimento.	Média	Médio	Contratada	Dimensionamento adequado da equipe, organização do atendimento e acompanhamento pela fiscalização.
Alterações nas condições do evento	Mudanças de horário, local ou organização que afetem a execução do serviço.	Baixa	Médio	Contratante	Comunicação prévia das alterações e alinhamento das providências necessárias com a Contratada.
Restrições alimentares não comunicadas	Identificação tardia de necessidades alimentares específicas que não tenham sido previamente informadas à Contratada.	Baixa	Médio	Compartilhado	Comunicação prévia das necessidades identificadas pela Contratante e alinhamento antecipado das alternativas viáveis.

Outros riscos poderão ser identificados e tratados durante a execução contratual, mediante registro e adoção de medidas corretivas.

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas correrão por conta da seguinte dotação:

Órgão Orçamentário – 36000 – Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania;
Despesa – 729 – 1.36036.8.244.101.2.163.0.339000 – Aplicações.
Fonte de recurso –1 – Recursos Ordinários.

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

16. CONTROLES E GOVERNANÇA

A contratação observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, conforme exigido pelos órgãos de controle.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

Casos omissos serão resolvidos conforme a legislação vigente.

Itajaí, datado e assinado digitalmente.

ANDRE LEONARDO SEVERINO:06411664943

Assinado de forma digital por ANDRE LEONARDO SEVERINO:06411664943
Dados: 2026.11.05 15:48:16 -03'00'

ANDRÉ LEONARDO SEVERINO
Secretário Municipal de Assistência Social e Cidadania

gov.br
Documento assinado digitalmente
JOAO VITOR MOREIRA SAMARAO
Data: 05/11/2026 15:46:21-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

JOÃO VITOR MOREIRA SAMARÃO
Agente em Atividades Adminsitrativas
Responsável pela elaboração do TR