

## TERMO DE REFERÊNCIA

<b>UNIDADE REQUISITANTE</b>	Secretaria Municipal de Educação
<b>RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO</b>	Iraci Müller

### 1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços para fornecimento de refeições (lanche, almoço e jantar), destinado ao atendimento dos alunos expositores e professores da **XV** Feira de Educação Matemática e da **IX** Feira de Ciências e Tecnologia (FECITEC) que se realizará no Parque Municipal de Eventos de Jaraguá do Sul, localizado na Rua Walter Marquardt, nº 910, bairro Barra do Rio Molha, no município de Jaraguá do Sul – SC, que acontece no período de **14 a 18 de setembro de 2026**. Os **dias 14 e 15** são destinados para a organização do evento, para iniciar as refeições no dia 16 de setembro, conforme cronograma apresentado neste TR. Serão servidos 3.020 lanches, 1.500 almoços e 400 jantares.

As feiras educacionais constituem importantes instrumentos de incentivo à adoção de práticas pedagógicas inovadoras, estimulando educadores e estudantes a desenvolverem projetos que integrem teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem. Esses eventos proporcionam a socialização dos trabalhos realizados nas unidades escolares, favorecendo a troca de conhecimentos entre alunos e professores, além de promoverem a interação com a comunidade, ampliando o alcance das ações educativas.

A realização de feiras de conhecimento também contribui para o fortalecimento de diversos aspectos do sistema educacional, tais como o desenvolvimento de competências investigativas, a promoção da inclusão social, o estímulo ao pensamento crítico e criativo e a criação de ambientes de aprendizagem mais dinâmicos e significativos.

A Proposta Curricular do Ensino Fundamental de Jaraguá do Sul (2020), especialmente no item 2.5.2, destaca a metodologia da Aprendizagem Baseada em Projetos como estratégia relevante para o desenvolvimento integral dos estudantes. Nessa abordagem, os alunos participam ativamente do processo de construção do conhecimento, envolvendo-se em experiências práticas, na resolução de problemas e na elaboração de estratégias para alcançar objetivos de aprendizagem. Assim, o ensino ultrapassa a simples transmissão de conteúdos, priorizando experiências significativas e contextualizadas.

Nesse contexto, a Secretaria Municipal de Educação promoverá, no ano de 2026, a XV Feira de Educação Matemática e a IX Feira Municipal Científica e Tecnológica (FECITEC) de Jaraguá do Sul. O evento será realizado entre os dias 14 a 18 de setembro de 2026. Os dias 14 e 15 de setembro são destinados à organização e montagem da estrutura necessária para a realização do evento, as refeições serão servidas nos dias 16, 17 e 18 de setembro (conforme cronograma) no Parque Municipal de Eventos, localizado na Rua Walter Marquardt, nº 910, bairro Barra do Rio Molha, em Jaraguá do Sul – SC.

Durante o evento, haverá a participação de estudantes com idades entre 4 e 14 anos, além de professores, equipes escolares e demais envolvidos na organização. Considerando o público participante e a duração das atividades, torna-se necessária a disponibilização de alimentação adequada durante o período de realização da feira.

Entre as alternativas analisadas para o atendimento dessa necessidade, foi considerada a possibilidade de credenciamento de restaurantes localizados nas proximidades do local do evento. Contudo, após análise dos aspectos logísticos e de segurança, essa alternativa foi descartada, uma vez que o deslocamento dos alunos até estabelecimentos externos poderia gerar riscos adicionais, bem como dificultar o controle e a supervisão adequada dos participantes.

Dessa forma, visando garantir maior segurança, organização logística e bem-estar dos estudantes e demais participantes, definiu-se como solução mais adequada o fornecimento de alimentação no próprio local do evento.

Para definição do valor estimado da contratação, foram considerados orçamentos obtidos junto a fornecedores do ramo, bem como dados disponíveis em banco de preços, possibilitando o estabelecimento de valor médio de referência para o fornecimento de lanches e refeições (almoço e jantar). Tal procedimento visa assegurar que a contratação atenda aos princípios da economicidade e da eficiência, garantindo, simultaneamente, a qualidade da alimentação ofertada e o atendimento às necessidades nutricionais dos participantes do evento.

**1.2.** O serviço objeto desta contratação será licitado em **lote único**, adotando-se como critério de julgamento o **menor preço global**, tendo em vista tratar-se da contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação durante o evento, compreendendo **lanche matutino, lanche vespertino, almoço e jantar**.

A adoção do critério de **menor preço global por lote único** justifica-se pela natureza integrada dos serviços, os quais deverão ser executados de forma contínua, coordenada e padronizada durante todo o período de realização do evento. A eventual divisão do objeto em lotes distintos poderia

comprometer a logística de preparo, distribuição e controle das refeições, além de gerar dificuldades operacionais na gestão do contrato e na garantia da qualidade e uniformidade dos alimentos fornecidos.

Dessa forma, a contratação em lote único possibilita maior eficiência na execução dos serviços, melhor controle operacional, padronização no atendimento e maior economicidade para a Administração Pública.

**1.3.** O serviço objeto desta contratação caracteriza-se como serviço comum, uma vez que se refere à contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no Termo de Referência, sendo amplamente conhecidos e usualmente praticados no mercado.

**1.4.** O serviço a ser contratado não pode ser parcelado, uma vez que o fornecimento de alimentação deverá ser realizado de forma integrada e contínua, em conformidade com o cronograma de realização da Feira. A eventual divisão do objeto poderia comprometer a organização logística, a padronização das refeições e a adequada execução dos serviços, além de dificultar o gerenciamento e a fiscalização contratual. Dessa forma, a contratação em lote único mostra-se a alternativa mais eficiente para garantir a qualidade, a uniformidade e o atendimento adequado aos participantes do evento.

### **1.5. Da Contratação (Prazo para Execução / Vigência / Assinatura do Contrato)**

**1.5.1.** A contratação do objeto licitado será efetivada mediante formalização de contrato, nos termos da minuta que será parte integrante do Edital.

**1.5.1.1.** Organização do espaço físico no dia 14 e 15 de setembro de 2026.

**1.5.1.2.** As refeições devem ser servidas nos dias 16,17 e 18 de setembro de 2026, conforme cronograma anexo.

**1.5.1.3.** O Prazo de Vigência do contrato será de 12 meses, a contar da assinatura do instrumento, considerando os trâmites administrativos necessários à conclusão do contrato (Recebimento, Emissão da NF, Liquidação, Pagamento). No caso de assinaturas digitais, a data de início da vigência, será a da última assinatura digital efetuada.

**1.5.2** O contrato, se necessário, será reajustado mediante iniciativa do Contratado, desde que observados o interregno mínimo de 1 (um) ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado em 24/03/2026, tendo como base a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IPCA/IBGE).

**1.5.3.** Para assinatura do contrato a Adjudicatária deverá estar devidamente cadastrada no Sistema

Único de Cadastro de Fornecedores do Município de Jaraguá do Sul e comprovar a manutenção das condições de regularidade demonstradas para habilitação.

**1.5.3.1.** Se a Adjudicatária não for cadastrada no Sistema Único de Cadastro de Fornecedores do Município de Jaraguá do Sul, ou se houver pendências no cadastro, a empresa deverá requerer o seu cadastro ou a sua regularização e informar o número do protocolo para a Gerência de Licitações no prazo máximo de até 2 (dois) dias úteis contados a partir da convocação do Órgão.

**1.5.3.2.** O documento constando o número do protocolo deverá ser encaminhado para o seguinte email: [id7985@jaraguadosul.sc.gov.br](mailto:id7985@jaraguadosul.sc.gov.br) .

**1.5.3.3.** O procedimento e a documentação necessária para cadastro ou regularização no Sistema Único de Cadastro de Fornecedores do Município de Jaraguá do Sul estão disponíveis no endereço eletrônico <https://www.jaraguadosul.sc.gov.br> .

**1.5.3.4.** O cadastro regular deverá ser apresentado no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos contados a partir da convocação citada no subitem 1.5.3.1, podendo ser prorrogado mediante solicitação da Adjudicatária, devidamente justificada.

**1.5.3.5.** Na hipótese de a Adjudicatária não apresentar o cadastro do Sistema Único de Cadastro de Fornecedores do Município de Jaraguá do Sul no prazo previsto no subitem anterior, poderá a administração restaurar a sessão pública e convocar os licitantes remanescentes, segundo a ordem classificatória, para negociação.

**1.5.3.6.** A Adjudicatária deverá assinar o contrato dentro do prazo de 05 (cinco) dias contados da respectiva convocação.

**1.5.3.7.** O prazo estipulado poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela adjudicatária durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

**1.5.3.8.** A recusa em formalizar o ajuste, no prazo estabelecido no subitem **1.5.3.6.** sem justificativa por escrito e aceita pela autoridade competente, bem como a não manutenção de todas as condições exigidas na habilitação, sujeitará a empresa a ser contratada às penalidades cabíveis.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**2.1.** A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

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

**3.1.** A descrição da solução para o problema como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A presente contratação deverá observar rigorosamente os requisitos de habilitação e qualificação previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, assegurando que a empresa contratada possua capacidade técnica, jurídica, econômico-financeira e operacional para executar, com qualidade, os serviços de fornecimento de refeições (lanche, almoço e jantar), conforme as condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

#### 4.2. DA VISTORIA

4.2.1. Para esta contratação, não será exigida visita técnica obrigatória, uma vez que as informações necessárias à elaboração das propostas encontram-se devidamente descritas no Termo de Referência e em seus anexos.

4.2.2. **Fica facultada** aos licitantes, caso entendam necessário, a realização de visita técnica à estrutura física disponível para execução do objeto, a fim de obterem pleno conhecimento das condições locais, não podendo, posteriormente, alegar desconhecimento de informações já disponibilizadas pela Administração.

4.2.2.1. **Estrutura física disponível:** o espaço reservado pela coordenação do evento, no Parque Municipal de Eventos de Jaraguá do Sul compreenderá o espaço da cozinha, com estrutura de pontos de água, luz, gás, bancadas e exaustão de calor por coifa. A empresa deverá providenciar equipamentos (inclusive fogão) e utensílios necessários para a elaboração e distribuição das refeições. Para os lanches, poderão ser utilizadas preparações prontas (bolos,ucas, etc) ou podem ser elaboradas no local. **A empresa deverá prever o suprimento de gás, inclusive botijão.**

#### 4.3. SUBCONTRATAÇÃO

4.3.1. É vedada a subcontratação deste objeto, total ou parcial, considerando a natureza dos serviços de fornecimento de refeições, os quais demandam controle direto da contratada quanto à produção, manipulação, acondicionamento e distribuição dos alimentos, bem como o atendimento às normas sanitárias vigentes, a fim de garantir a qualidade e a segurança alimentar durante a execução do objeto.

#### 4.4. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

4.4.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, tendo em vista a complexidade do objeto, que envolve a prestação integrada de serviços para fornecimento de refeições (lanche, almoço e jantar), destinado ao atendimento dos alunos expositores e professores da **XV** Feira de Educação Matemática e da **IX** Feira de Ciências e Tecnologia (FECITEC), os quais

demandam execução coordenada por empresa com capacidade operacional própria, não se justificando a divisão de responsabilidades entre consorciadas.

#### **4.5. GARANTIA CONTRATUAL**

**4.5.1.** Fica dispensada a exigência de garantia contratual, prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em razão da natureza do objeto e do baixo risco contratual envolvido.

#### **4.6. DAS AMOSTRAS**

Para esta contratação não será exigida a apresentação de amostras, tendo em vista que o objeto refere-se à prestação de serviço de fornecimento de alimentação, cujas características, padrões de qualidade e especificações podem ser claramente definidos no Termo de Referência e verificados no momento da execução do contrato. Dessa forma, a avaliação do serviço ocorrerá por meio da fiscalização e do acompanhamento da execução, garantindo o atendimento às condições estabelecidas pela Administração.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **5.1. Regime de Execução**

O regime de execução da contratação será por empreitada por preço global, considerando que o objeto compreende a prestação integrada dos serviços.

#### **5.2. Etapas da execução**

A execução do objeto ocorrerá de forma sequencial e condicionada, compreendendo as seguintes etapas:

- a) Contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços para fornecimento de refeições (lanche, almoço e jantar), destinado ao atendimento dos alunos expositores e professores da **XI** Feira de Educação Matemática e da **IX** Feira de Ciências e Tecnologia (FECITEC) que se realizará no Parque Municipal de Eventos de Jaraguá do Sul, localizado na Rua Walter Marquardt, nº 910, bairro Barra do Rio Molha, no município de Jaraguá do Sul – SC, no período de 14 á 18 de setembro de 2026. Sendo, os dias 14 e 15 destinados para a organização do evento, para realizar o fornecimento das refeições do dia 16 á 18 de setembro, de acordo com o cronograma apresentado neste TR.
- b) Total de 1.500 lanches no período matutino, 1.120 lanches no período vespertino, 400 lanches no período noturno, 1.500 almoços e 400 jantares, totalizando 4.920 refeições.
- c) **CRONOGRAMA REFEIÇÕES POR DIA:**

Data	16/09 - 4ªFeira	17/09 - 5ªFeira	18/09 - 6ªFeira	Total
Lanche Matutino	500	500	500	1500
Lanche Vespertino	500	620 (500 + 120 lanches Bandas)	-----	1120
Lanche noturno	-----	400	-----	400
Almoço	500	500	500	1500
Jantar	-----	400	-----	400
<b>Total de 4.920 refeições</b>				

- d) **Almoço** – Deverá ser servido nos dias **16, 17 e 18 de setembro** das 11h30min às 13h30min, com serviço de buffet completo, sistema self-service, em espaço reservado pela coordenação do evento, nas dependências do Parque Municipal de Eventos de Jaraguá do Sul, com sistema rotativo de no mínimo 02 (dois) buffets dispostos em sequência, para atender 02 (duas) filas simultaneamente, cardápio leve e saudável. Composição básica: arroz, feijão, 03 (três) tipos de saladas, sendo 01 (uma) cozida e 02 (duas) cruas, 02 (dois) acompanhamentos (sendo um deles farofa ou farinha e o outro massa, aipim, batata, etc...), 02 (dois) tipos de carnes (sendo uma bovina e uma de frango, ambas sem osso e cada uma delas contendo no mínimo 75 g), bebidas - suco (02 sabores: uva e laranja), servido em suqueira em copo descartável de 300ml e sobremesa 01 (uma) porção de fruta ou salada de frutas (mínimo 120g). Com exceção da carne e sobremesa, os demais alimentos e suco podem ser servidos em “livre demanda”.
- e) **Jantar** – Deverá ser servido das 17h às 18h30min no dia **17/09**, com serviço de buffet completo, sistema self service, em espaço reservado pela coordenação do evento, nas dependências do Parque Municipal de Eventos de Jaraguá do Sul, com sistema rotativo de no mínimo 02 (dois) buffets dispostos em sequência, para atender 02 (duas) filas simultaneamente, cardápio leve e saudável. Composição básica: arroz, macarrão, 02 (dois) tipos de saladas, sendo alface e tomate, carne moída bovina com molho (com no mínimo

120 g de carne por pessoa), bebida: suco (02 sabores: uva e laranja), servido em suqueira em copo descartável de 300ml e sobremesa 01 (uma) porção de fruta. Os alimentos e suco podem ser servidos em “livre demanda”.

- f) **Lanches matutino e vespertino** - Deverá ser servido das 9h às 9h30min no período **matutino dos dias 16, 17 e 18** e das 14h30min às 15h no período **vespertino, nos dias 16 e 17**, em espaço reservado pela coordenação do evento, nas dependências do Parque Municipal de Eventos de Jaraguá do Sul, com sistema self-service. Composição: um lanche com 1 (um) tipo/sabor de preparação salgada, contendo no mínimo 100 gramas (sanduíche natural com frango e salada, cachorro quente, pizza de forma, torta salgada de legumes e carne), um lanche com 1 (um) tipo/sabor de preparação doce, contendo no mínimo 100 gramas (cuca de fruta com farofa, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de chocolate com cobertura de chocolate), uma opção de fruta (banana branca, maçã, tangerina) e no mínimo uma opção de suco (uva ou laranja), servido em em copo descartável de 300ml, devendo os copos já estarem cheios no momento da distribuição dos lanches. As frutas deverão estar devidamente higienizadas e expostas no Buffet de distribuição e as preparações doce e salgada já deverão estar servidas em pratos individuais (1 salgado e 1 doce em cada prato) de forma a facilitar e agilizar a distribuição dos alimentos. **No dia 17/09 - às 17h, deverá ser servido os 120 lanches para os alunos das bandas, conforme cardápio especificado acima.**

Obs 1: os bolos e tortas não devem ultrapassar a altura de 4 cm;

Obs 2: deixar alguns pedaços de bolos e tortas cortados ao meio, caso esta seja a escolha dos alunos menores.

- g) **Lanche noturno** - Deverá ser servido das 20h às 20h30min no período noturno, no dia **17/09**, com sistema self-service, em espaço reservado pela coordenação do evento, nas dependências do Parque Municipal de Eventos de Jaraguá do Sul. Composição: porção individual de iogurte em embalagem tipo garrafa plástica de no mínimo 150 gramas ou ml, no sabor morango, e uma porção individual de 200 gramas de salada de frutas, contendo banana, maçã, mamão, abacaxi e manga. A salada de frutas deverá ser embalada em pote plástico próprio para alimentos, com tampa. O iogurte e a salada de frutas devem ser mantidos sob refrigeração.
- h) **Necessidades alimentares especiais:** será informado com mínimo 2 horas de antecedência ao horário da refeição, os casos e número de pessoas que requerem cuidados especiais com a alimentação. Deverá ter opções de cardápio semelhantes ao cardápio servido no dia para os casos de: patologias, alergias, intolerâncias de origem alimentar, bem

como atender com opções veganas e/ou vegetarianas os alunos e professores que informar esta condição antecipadamente

i) **Da disponibilização dos utensílios:**

Lanches (matutino/ vespertino) dias 16, 17/09 e somente matutino no dia 18/09. Guardanapos, pratinhos e talheres descartáveis, para 500 pessoas em cada lanche, e para as 17h do dia 17/09 - para 120 pessoas.

Lanche (noturno) dia 17/09: Talheres e guardanapos (descartáveis) para 400 pessoas;

Almoços dias 16, 17 e 18/09: Pratos, talheres, copos e guardanapos para 500 pessoas em cada almoço;

Jantar do dia 17/09: Pratos, talheres, copos e guardanapos para 400 pessoas.

OBS.: Os pratos e talheres para os almoços e jantar não deverão ser descartáveis e deverão ser em número suficiente para a demanda ou higienizados em tempo que não ocorra interrupção da distribuição por falta de utensílios.

j) **Estrutura física disponível:** o espaço reservado pela coordenação do evento, nas dependências do Parque Municipal de Eventos de Jaraguá do Sul compreenderá espaço de cozinha, com estrutura de pontos de água, luz, gás, bancadas e exaustão de calor por coifa. A empresa deverá providenciar equipamentos (inclusive fogão) e utensílios necessários para a elaboração e distribuição das refeições. Para os lanches, poderão ser utilizadas preparações prontas (bolos, cucas etc) ou podem ser elaboradas no local. A empresa deverá prever o suprimento de gás, inclusive botijão.

k) **Não será permitido que os funcionários da empresa durmam no Pavilhão de Eventos.**

l) Data para organização do espaço: dias 14 e 15 de setembro de 2026.

m) Mesas e bancos: serão disponibilizados do Pavilhão de Eventos, sendo que a empresa deverá providenciar a forração das mesas (toalha, tnt etc). Providenciar para que as mesas sejam mantidas limpas e em condições adequadas de uso.

n) **Controle das refeições:** será realizado pela Secretaria Municipal de Educação, através de tíquetes.

#### 5.2.4. DATAS PARA EXECUÇÃO

5.2.4.1. Organização do evento: dias 14 e 15 de setembro/2026.

5.2.4.2. Execução do objeto: dias 16,17 e 18 de setembro/2026.

## 6. GESTÃO DO CONTRATO

**6.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, em estrita conformidade com as cláusulas avençadas, com a Lei Federal nº 14.133/2021, com o Decreto Municipal nº 19.330/2025 e demais normas aplicáveis, respondendo cada parte pelas consequências decorrentes da inexecução total ou parcial das obrigações assumidas.

**6.2.** A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor(es) formalmente designado(s), nos termos do *art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021*, competindo:

**a) Ao gestor do contrato:** acompanhar globalmente a execução, manter interlocução oficial com a contratada, propor e adotar providências administrativas necessárias à boa condução do ajuste, bem como decidir sobre medidas decorrentes de ocorrências registradas pela fiscalização;

**b) Ao fiscal do contrato:** acompanhar técnica e operacionalmente a execução, verificar a conformidade dos serviços prestados, atestar as notas fiscais, registrar ocorrências e comunicar eventuais não conformidades ao gestor para adoção das medidas cabíveis.

**6.3.** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá convocar representante da contratada para reunião inicial de alinhamento, ocasião em que será apresentado o plano de fiscalização, contendo: obrigações contratuais, metodologia de acompanhamento, mecanismos de controle, critérios de aferição de resultados e sanções aplicáveis.

**6.4.** Em caso de impedimento, paralisação ou suspensão da execução contratual por ato formal da Administração, ou por caso fortuito/força maior devidamente comprovado, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo período correspondente, mediante formalização por termo aditivo.

**6.5.** As comunicações entre a Administração e a contratada deverão ser formalizadas por escrito sempre que o ato exigir, admitindo-se o uso de meios eletrônicos oficiais para fins de registro, comunicação e celeridade processual.

**6.6.** A contratada poderá ser convocada, a qualquer tempo, para adoção de providências imediatas relacionadas à execução do objeto, sob pena de aplicação das sanções previstas na legislação, no contrato e demais normas pertinentes.

## **7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO/MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **7.1. Recebimento do Objeto:**

O recebimento do objeto observará o disposto no art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando que se trata de serviço prestado de forma pontual, integral e sem obrigações futuras, conforme datas e horários descritos no item 5.2.4. deste Termo de Referência.

**7.1.1.** Os serviços serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, após a sua prestação, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. Os serviços prestados, poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo serem refeitos, imediatamente, a contar da notificação, sem ônus ao Município, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**7.1.1.2.** Estando de acordo com o Termo de Referência e a Proposta, se dará o recebimento definitivo, e a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente será certificada e encaminhada para liquidação e pagamento. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

**7.1.1.3.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade da contratada pela perfeita execução do Contrato.

**7.1.1.4.** O recebimento será realizado após a execução do serviço, de forma definitiva, apresentação da Nota Fiscal correspondente e atesto do fiscal do contrato.

**7.1.2.** Para fins de comprovação da execução do objeto, deverá ser apresentada Nota Fiscal/Fatura emitida conforme as exigências legais e contratuais.

**7.1.3.** Identificadas falhas, desconformidades ou irregularidades nos serviços executados, a empresa deverá imediatamente solucionar e regularizar a situação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

**7.1.4.** A aceitação definitiva dos serviços e a liberação do pagamento ocorrerá somente após o recebimento regular do objeto, devidamente atestado pelo fiscal do contrato.

**7.1.5.** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da contratada pelos vícios, falhas técnicas ou inadequações decorrentes da execução, nos termos da legislação aplicável.

### **7.2. Liquidação da Despesa**

**7.2.1.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, inicia-se o prazo de até 30 (trinta) dias para a liquidação da despesa, podendo ser prorrogado uma única vez, justificadamente, quando necessárias diligências para verificação da conformidade do objeto.

**7.2.2.** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a Nota Fiscal apresenta todas as informações essenciais, incluindo:

- a) prazo de validade;
- b) data de emissão;
- c) referência ao contrato e ao órgão contratante;
- d) descrição dos serviços e quantidade entregue;
- e) valor a pagar;
- f) destaque das retenções tributárias cabíveis.

**7.2.2.1.** O Contratado deverá emitir a Nota Fiscal/Fatura conforme a legislação vigente, observando:

- a) destaque do imposto de renda, conforme percentuais estabelecidos na IN RFB nº 1.234/2012, Decreto Municipal nº 19.330/2025 e Portaria SMFA nº 11/2023;
- b) empresas optantes pelo Simples Nacional ou enquadradas em hipóteses de isenção/de não incidência deverão declarar expressamente essa condição no documento fiscal.

**7.2.3.** Havendo erro ou inconsistência na Nota Fiscal ou documento equivalente, a liquidação ficará sobrestada até a correção pela contratada, reiniciando-se o prazo após a regularização, sem ônus para o Contratante.

**7.2.4.** A Administração deverá consultar o Cadastro de Fornecedores do Município de Jaraguá do Sul, SICAF e/ou CAGEF para verificar a manutenção das condições de habilitação.

**7.2.4.1.** Se houver irregularidade fiscal ou trabalhista, poderá ser exigida documentação complementar para comprovação de regularidade.

**7.2.4.2.** Constatada a irregularidade, a contratada será notificada para regularizar a situação no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável uma vez por igual período.

**7.2.4.3.** Persistindo a irregularidade, serão adotadas as medidas necessárias para a rescisão contratual, assegurada a ampla defesa.

**7.2.4.4.** Comprovada a execução do objeto, os pagamentos poderão ocorrer normalmente até a decisão sobre eventual rescisão.

### **7.3. Prazo de Pagamento**

**7.3.1.** O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias contados da conclusão da liquidação da despesa.

**7.3.2.** Os documentos fiscais deverão discriminar a prestação dos serviços executados e a quantidade/descrição dos materiais fornecidos.

#### **7.4. Forma de Pagamento**

**7.4.1.** O pagamento será processado mediante:

- a) emissão de ordem bancária física ou eletrônica, ou
- b) transferência eletrônica via sistema oficial de pagamentos, com as assinaturas autorizadas conforme normas municipais.

### **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

Os requisitos de habilitação aqui descritos serão detalhados e operacionalizados no instrumento convocatório, observando-se integralmente as disposições da Lei nº 14.133/2021.

#### **8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade PREGÃO (artigo 28, inciso I da L.F 14.133/2021), sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

#### **8.2. Exigências de habilitação**

Para fins de habilitação, o licitante deverá encaminhar os documentos relacionados abaixo, os quais deverão comprovar sua regularidade na data da abertura do certame, nos termos do Decreto Municipal nº 19.330/2025, salvo na ocorrência do previsto no § 1º do art. 43 da LC nº 123/06.

#### **8.3. Habilitação jurídica**

8.3.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.3.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.3.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.3.4. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.3.5. Pessoa jurídica (sociedade empresária): ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, acompanhado de documento comprobatório de seus representantes legais.

#### **8.4. Habilitação fiscal, social e trabalhista**

**8.4.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

**8.4.2.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, quando houver, pertinente ao domicílio ou sede do contratado, compatível com o objeto da contratação;

**8.4.3.** Prova de regularidade perante as Fazendas federal, estadual/distrital e municipal do domicílio ou sede do contratado;

**8.4.4.** Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

**8.4.5.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa;

#### **8.4.6. Declarações**

8.4.6.1. Declaração de que não se emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

8.4.6.2. Declaração de não parentesco entre membros do quadro societário da empresa e agentes públicos envolvidos no processo, conforme art. 14, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.4.6.3. Declaração de cumprimento das exigências legais relativas à reserva de cargos para pessoas com deficiência (PCD) e reabilitados da Previdência Social, conforme art. 63, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

#### **8.5. Qualificação Técnica**

**8.5.1.** Para a comprovação da qualificação técnica, as licitantes deverão apresentar atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a execução satisfatória de serviços compatíveis em características e complexidade com o objeto desta contratação. Os atestados deverão conter informações que permitam a identificação do emitente, do objeto executado, do período de realização e da avaliação satisfatória dos serviços prestados.

**8.5.2.** A empresa contratada deverá apresentar nome, CPF e CRN da Nutricionista Responsável, Alvará Sanitário da Empresa e carteira de manipulação dos cozinheiros.

#### **8.6. Critério de Julgamento da Proposta**

O critério de julgamento será o de **Menor Preço Global**, nos termos do art. **33, inciso I**, da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando-se o valor total para execução integral do objeto, a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições (lanche, almoço e jantar), destinado ao atendimento dos alunos expositores e professores da **XV** Feira de Educação Matemática e da **IX** Feira de Ciências e Tecnologia (FECITEC).

A adoção do critério de Menor Preço justifica-se pela **padronização do objeto**, pela existência de ampla oferta no mercado e pela necessidade de obtenção da proposta economicamente mais vantajosa, sem prejuízo da qualidade, conforme art. 11 da Lei 14.133/2021:

*I - assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto;*

*II - assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição;*

*III - evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos;*

*IV - incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável.”*

A competitividade é plenamente viável, visto que os serviços, objeto deste Termo de Referência são comuns no mercado, com características e especificações técnicas definidas com precisão, nos termos do art. 5º e art. 6º, inciso XX, da Lei nº 14.133/2021, possibilitando igualdade de condições entre os licitantes, ampla pesquisa de mercado para definição do preço estimado, julgamento objetivo e obtenção de economia para a Administração.

## **9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

**9.1.** Nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 19.330/2025 e nº 19.826/2025, o licitante e/ou contratado que descumprir, total ou parcialmente, as obrigações assumidas estará sujeito às penalidades estabelecidas neste instrumento, garantida a prévia defesa.

**9.2.** Constituem infrações administrativas, nos termos da lei, cometidas com dolo ou culpa, pelo licitante ou contratado:

a) deixar de apresentar a documentação exigida para o certame ou qualquer outro documento solicitado pelo pregoeiro durante a sessão;

b) não manter a proposta apresentada, salvo em razão de fato superveniente devidamente justificado, especialmente quando:

b.1) deixar de encaminhar a proposta final correspondente ao último lance ofertado ou após a negociação;

b.2) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta, quando exigido;

b.3) solicitar desclassificação após o encerramento da etapa competitiva;

b.4) deixar de apresentar amostra, quando exigida;

b.5) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

c) não celebrar o contrato, não retirar ou não assinar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, sem justificativa aceita pela Administração;

d) apresentar declaração ou documentação falsa em qualquer fase da licitação ou da contratação;

- e) fraudar o procedimento licitatório ou praticar ato destinado a frustrar seus objetivos;
- f) comportar-se de modo inidôneo, cometer fraude de qualquer natureza ou comprometer a lisura do certame, especialmente quando:
  - f.1) agir em conluio ou em desconformidade com a legislação;
  - f.2) induzir deliberadamente a erro a Administração ou os demais licitantes;
  - f.3) apresentar amostra falsificada, deteriorada ou adulterada, quando exigida;
- g) praticar ato lesivo à Administração Pública, nos termos do art. 5º da Lei nº 12.846/2013;
- h) dar causa à inexecução parcial ou total das obrigações assumidas, inclusive as que causem prejuízo relevante à Administração ou comprometam a execução de leilões públicos;
- i) retardar, injustificadamente, a execução do objeto ou o cumprimento dos prazos estabelecidos;
- j) praticar ato fraudulento durante a execução contratual ou na condução de leilões públicos.

**9.3. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, a Contratada que:**

- 9.3.1. der causa à inexecução parcial do contrato;
- 9.3.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 9.3.3. der causa à inexecução total do contrato;
- 9.3.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 9.3.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 9.3.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 9.3.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 9.3.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

**9.4. Serão aplicadas à Contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:**

- 9.4.1. Advertência, quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 9.4.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 9.3.2, 9.3.3 e 9.3.4 deste contrato, sempre que não se justificar penalidade mais severa;
- 9.4.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 9.3.5, 9.3.6, 9.3.7 e 9.3.8, bem como nos subitens 9.3.2, 9.3.3 e 9.3.4, quando a gravidade justificar penalidade mais severa;
- 9.4.4. Multa:
  - 9.4.4.1. moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

9.4.4.2. moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

9.4.4.2.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133/2021;

9.4.4.3. compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

**9.5.** A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante, conforme art. 156, §9º da Lei nº 14.133/2021.

**9.6.** Todas as sanções previstas neste contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme art. 156, §7º da Lei nº 14.133/2021.

9.6.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme art. 157 da Lei nº 14.133/2021.

9.6.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou cobrada judicialmente, conforme art. 156, §8º.

9.6.3. Previamente ao encaminhamento para cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado da comunicação da autoridade competente.

**9.7.** A aplicação das sanções observará processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa, conforme o procedimento previsto no art. 158 da Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 19.330/2025.

**9.8.** Na aplicação das sanções serão considerados, nos termos do art. 156, §1º da Lei nº 14.133/2021:

9.8.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

9.8.2. as peculiaridades do caso concreto;

9.8.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

9.8.4. os danos que dela provierem para a Contratante;

9.8.5. a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas dos órgãos de controle.

**9.9.** Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras normas de licitações e contratos, que também constituam atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, conforme o rito próprio.

**9.10.** A personalidade jurídica da Contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática de atos ilícitos ou para provocar confusão patrimonial, estendendo-se os efeitos das sanções aos administradores e sócios com poderes de administração ou às empresas coligadas, observadas a ampla defesa, o contraditório e a prévia análise jurídica.

**9.11.** A Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis contado da aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às penalidades aplicadas no Ceis e no Cnep, conforme art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

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

## **10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**10.1.** Foram considerados para estimativa de valor, os orçamentos recebidos, pesquisa no Portal Nacional de Contratações Públicas, e pesquisa no Banco de Preços, conforme PLANILHA PESQUISA DE PREÇOS CONSOLIDADA, Anexo III deste TR.

### **10.2. Planilha do item e valor máximo: Disputa Ampla**

<b>Item</b>	<b>Código Beta</b>	<b>Qtde</b>	<b>Un</b>	<b>Descrição do objeto</b>	<b>Valor global máximo do item R\$</b>
<b>01</b>	396686-2	1	Unid.	Refeições (3.020 lanches, 1.500 almoços e 400 jantares), em conformidade com o Anexo VII - Termo de Referência.	<b>R\$128.140,60</b>

**O custo estimado total para esta contratação é de até R\$128.140,60 (cento e vinte e oito mil, cento e quarenta reais, e sessenta centavos), conforme média de valores.**

## **11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**11.1.** As despesas decorrentes do presente procedimento serão acobertadas pelas seguintes dotações orçamentárias:

Classif.Funcional programática	Projeto/atividade	Descrição da Natureza da Despesa	Dotação Orçamentária	Recurso
08.002.12.361.0350.2.109	Manutenção das Atividades e Serviços do Ensino Fundamental	3.3.90.39.41	<b>118</b>	1.500.1001.0001 - Receitas Impostos e Transf. de Impostos Educação

## 12 - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

**12.1** - A CONTRATADA não poderá alterar o cardápio, salvo motivo de força maior ou caso fortuito e mediante solicitação prévia ao CONTRATANTE que irá avaliar e, desde que não haja impacto no preço, na qualidade e na pontualidade do fornecimento, poderá, a seu critério, autorizar a alteração solicitada. Essa solicitação de alteração, se necessário, deverá ocorrer no mínimo de 8 (oito) horas antes do evento;

**12.2** - A CONTRATADA deverá variar periodicamente os tipos de carnes, saladas e acompanhamentos no almoço e jantar;

**12.3** - A CONTRATADA deverá manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos, bebidas e demais itens, de acordo com as “Boas Práticas para Serviços de Alimentação” da ANVISA, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, conforme Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, legislação da ANVISA;

**12.4** - O preparo das refeições deverá ocorrer com antecedência máxima de 6 (seis) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e evitar o consumo de produtos endurecidos, estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo órgão contratante;

**12.5** - Os itens deverão ser entregues no local, data e horário indicados pelo CONTRATANTE, adequadamente acondicionados de maneira que proporcionem sua perfeita conservação e manuseio até o momento de serem consumidos;

**12.6** - Todos os custos de fornecimento são de responsabilidade da CONTRATADA, incluindo a preparação das refeições, acondicionamento, embalagens, descartáveis (guardanapos e copos), pratos de vidro/porcelana/cerâmica, talheres de inox (almoço e jantar), transporte (*delivery*), limpeza das mesas e conferência da entrega junto com o representante do CONTRATANTE.

## 13. UNIDADE RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO/FISCALIZAÇÃO



A designação do gestor do contrato e dos servidores responsáveis pela fiscalização da execução contratual e pela liquidação da despesa será formalizada por meio de documento específico, que permanecerá devidamente anexado aos autos deste processo.

#### **14. ANEXOS**

##### **I - PROGRAMAÇÃO DA FEIRA**

##### **II - PESQUISA DE MERCADO E BANCO DE PREÇOS - PROCESSO PARA O ANO 2026**

##### **III - PLANILHA PESQUISA DE PREÇOS CONSOLIDADA**

Diante do presente Termo de Referência, solicita-se a abertura de licitação, sendo que a presente justificativa deverá ser encaminhada à Secretaria de Administração para condução do procedimento licitatório pelo Sr. Agente de Contratação e sua Equipe de Apoio, observados os prazos e formalidades legais.

Jaraguá do Sul (SC), 07 de abril de 2026.

Iraci Müller  
Secretária de Educação  
Portaria nº001/2025