

TERMO DE REFERÊNCIA

Prestação de Serviços Sem Mão de Obra Exclusiva

UNIDADE REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer – SECEL
RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO	Edson Ivo Tiedt Ivana Atanásio Dias
PROCESSO ADMINISTRATIVO	0206010000.000397/2026-98
MODALIDADE	Pregão Eletrônico
DISPUTA	Aberto
NATUREZA DO OBJETO	Serviço comum, não continuado
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	Menor preço global do lote
FORMA DE ADJUDICAÇÃO	Lote único, composto por 2 (dois) itens
OBJETO	Contratação de empresa especializada para a operação do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, a ser realizada no período de 11 a 22 de novembro de 2026, no Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe, compreendendo o preparo, fornecimento e distribuição de refeições e lanches destinados aos usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.
VALOR ESTIMADO	R\$ 68.840,00 (sessenta e oito mil, oitocentos e quarenta reais).

1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para a operação do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, a ser realizada no período de 11 a 22 de novembro de 2026, no Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe, compreendendo o preparo, fornecimento e distribuição de refeições e lanches destinados aos usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Os serviços objeto desta contratação serão licitados em lote único, composto por 2 (dois) itens, correspondentes ao fornecimento de refeições e ao fornecimento de lanches, por integrarem uma única solução operacional para o funcionamento do Restaurante de Serviço, adotando-se como critério de julgamento o menor preço global do lote.

1.3. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, pois apresentam padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

1.4. Os serviços a serem contratados não serão parcelados em lotes distintos, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar, considerando a necessidade de execução integrada da operação do Restaurante de Serviço, com utilização compartilhada da estrutura física e coordenação conjunta das atividades de preparo, armazenamento, distribuição, atendimento, higienização e controle sanitário, de modo a assegurar uniformidade operacional e adequada responsabilização pela execução dos serviços.

1.5. Da Contratação

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. O prazo de vigência da contratação terá início no primeiro dia útil subsequente à assinatura do contrato no Sistema Eletrônico de Informações – SEI e encerrar-se-á 180 (cento e oitenta) dias após o término da execução dos serviços, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.5.2. 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.

1.5.2.1. Se a Adjudicatária não estiver cadastrada no Sistema Único de Cadastro de Fornecedores do Município de Jaraguá do Sul, ou se houver pendências no cadastro, deverá requerer seu cadastramento ou regularização e informar o respectivo número de protocolo à Diretoria de Compras, Licitações e Contratos – DCLC, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contado da convocação.

1.5.2.1.1. O documento contendo o número do protocolo deverá ser encaminhado ao e-mail oficial da Diretoria de Compras, Licitações e Contratos – DCLC do Município de Jaraguá do Sul.

1.5.2.2. O cadastro regular deverá ser apresentado no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da convocação mencionada no subitem 1.5.2.1, admitida prorrogação mediante solicitação devidamente justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

1.5.2.3. Na hipótese de a Adjudicatária não apresentar o cadastro regular no prazo estabelecido, poderá a Administração restaurar a sessão pública e convocar os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para negociação e adoção dos demais procedimentos cabíveis.

1.5.3. A Adjudicatária deverá assinar o contrato no prazo de 5 (cinco) dias, contado da respectiva convocação.

1.5.3.1. O prazo previsto no subitem 1.5.3 poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da Adjudicatária apresentada durante seu transcurso, desde que devidamente justificada e aceita pela Administração.

1.5.3.2. A recusa injustificada em formalizar o contrato no prazo estabelecido, bem como a ausência de manutenção das condições exigidas para habilitação, sujeitará a Adjudicatária às penalidades cabíveis.

1.5.4. O contrato, se necessário, será reajustado mediante iniciativa da Contratada, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data do orçamento estimado, tendo como índice de reajustamento a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE.

1.5.5. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras aplicáveis à vigência da contratação e ao reajuste de preços.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. O Município de Jaraguá do Sul realiza anualmente a Schützenfest, evento de relevante importância cultural, turística e econômica, cuja execução demanda a atuação simultânea de servidores, membros da Comissão Central Organizadora – CCO, voluntários, forças de segurança, equipes de apoio e demais profissionais envolvidos na organização e operação do evento, em jornadas prolongadas e distribuídas em diferentes turnos.

2.2. A realização da 36ª Schützenfest exige a disponibilização de alimentação em local próprio e próximo aos postos de trabalho, de modo a assegurar condições adequadas de atendimento às equipes autorizadas, reduzir deslocamentos para alimentação externa e contribuir para a continuidade, regularidade e eficiência das atividades operacionais durante todo o período do evento.

2.3. O Município dispõe de espaço físico destinado ao funcionamento do Restaurante de Serviço no Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe, porém não possui estrutura operacional, pessoal, insumos e recursos suficientes para executar diretamente o preparo, fornecimento e distribuição das refeições e lanches necessários durante o evento.

2.4. A operação do Restaurante de Serviço demanda organização específica para o preparo e fornecimento de alimentos, mobilização de mão de obra, disponibilização de gêneros alimentícios, insumos, utensílios e equipamentos necessários à execução, bem como a realização das atividades de higienização e manejo dos resíduos decorrentes da operação.

2.5. A contratação também se mostra necessária para assegurar que o serviço seja executado em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente quanto às condições de preparo, manipulação, armazenamento, conservação, distribuição e fornecimento dos alimentos.

2.6. Diante dessas condições, justifica-se a contratação de empresa especializada para a operação do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, responsável pela disponibilização dos recursos necessários à execução dos serviços, em complementação à infraestrutura disponibilizada pelo Município, de forma a garantir atendimento contínuo, organizado e compatível com as necessidades operacionais do evento.

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

3.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada para a operação integrada do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, compreendendo o preparo, fornecimento e distribuição de refeições e lanches aos usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO, nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

3.2. A Contratada será responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, insumos, mão de obra, uniformes, equipamentos de proteção individual, utensílios, equipamentos e eletroportáteis de pequeno porte, materiais e produtos de limpeza, gás e demais recursos necessários à adequada execução dos serviços, utilizando-se da infraestrutura disponibilizada pelo Município no Parque Municipal de Eventos Ademir Frederico Duwe.

3.3. A solução concentra em um único contratado as atividades necessárias à operação do Restaurante de Serviço, incluindo o recebimento e armazenamento de gêneros e insumos, preparo, conservação, disponibilização e distribuição dos alimentos, atendimento aos usuários autorizados, higienização das áreas, equipamentos e utensílios utilizados e manejo dos resíduos decorrentes da execução.

3.4. A contratação terá natureza não continuada, destinada especificamente ao atendimento da 36ª Schützenfest, com período determinado de execução. Em razão de se tratar de demanda vinculada a evento específico, com quantitativos estimados e período previamente definido, não será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP.

3.5. A licitação será estruturada em lote único, composto por 2 (dois) itens, correspondentes ao fornecimento de refeições e ao fornecimento de lanches, adotando-se como critério de julgamento o menor preço global do lote, preservados os preços unitários de cada item para fins de medição e pagamento.

3.6. A remuneração da Contratada pelo Município ocorrerá exclusivamente em relação às refeições e aos lanches efetivamente fornecidos aos usuários atendidos mediante autorização da CCO e apresentação do respectivo ticket de alimentação, observados os procedimentos de controle, medição e comprovação estabelecidos neste Termo de Referência. As refeições e os lanches fornecidos mediante pagamento direto pelos demais usuários autorizados não serão objeto de pagamento pelo Município.

3.7. Os quantitativos previstos para a contratação possuem natureza estimativa, inexistindo obrigação de consumo integral pela Administração, sendo devido o pagamento somente pelos quantitativos efetivamente fornecidos e comprovados na forma estabelecida neste Termo de Referência.

3.8. A Contratada deverá realizar, previamente ao início da execução, a mobilização da equipe, dos insumos, utensílios, equipamentos, eletroportáteis e demais recursos de sua responsabilidade, bem como participar da verificação prévia das condições do espaço e dos equipamentos disponibilizados pelo Município, de modo a assegurar que o Restaurante de Serviço esteja plenamente apto ao funcionamento no início do atendimento.

3.9. Durante o período de funcionamento, os serviços deverão ser prestados nos dias e horários mínimos estabelecidos pela Administração, devendo a Contratada manter capacidade operacional e disponibilidade de alimentos suficientes para assegurar o atendimento durante todo o período de abertura do Restaurante de Serviço, sem interrupção ou falta de refeições e lanches em razão dos atendimentos realizados mediante pagamento direto pelos usuários autorizados.

3.10. A Contratada poderá, por sua conveniência e responsabilidade, ampliar o horário de funcionamento do Restaurante de Serviço, desde que o Parque Municipal de Eventos esteja oficialmente aberto para atividades administrativas, operacionais, técnicas ou relacionadas ao evento, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, as restrições quanto ao público autorizado e a inexistência de qualquer ônus adicional para o Município.

3.11. Ao término da execução, a Contratada deverá promover a desmobilização da operação, retirar os bens, equipamentos, utensílios, materiais e demais recursos de sua propriedade no prazo máximo de 3 (três) dias e entregar os espaços utilizados em adequadas condições de limpeza, organização e conservação.

3.12. Durante todo o ciclo de execução dos serviços deverão ser observadas as normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e suas atualizações, a Lei Complementar Municipal nº 97/2010, de Jaraguá do Sul, e demais normas sanitárias incidentes, abrangendo as condições de manipulação, preparo, armazenamento, conservação, distribuição e fornecimento dos alimentos, higienização das instalações, equipamentos e utensílios, controle higiênico-sanitário e manejo adequado dos resíduos.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Da vistoria

4.1.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é recomendada para o conhecimento das condições e peculiaridades da estrutura destinada ao Restaurante de Serviço, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado pela Administração.

4.1.1.1. O prazo para realização da vistoria, mediante prévio agendamento, iniciar-se-á no primeiro dia útil seguinte ao da publicação do Edital e se estenderá até o dia útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública, no horário das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h00, no Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe, localizado na Rua Walter Marquardt, nº 910, Bairro Barra do Rio Molha, Jaraguá do Sul/SC.

4.1.1.2. A vistoria deverá ser previamente agendada junto à Diretoria de Compras, Licitações e Contratos, por meio do telefone (47) 2106-8709 ou do e-mail id127156@jaraguadosul.sc.gov.br.

4.1.2. A vistoria poderá ser realizada pelo representante legal da empresa, responsável técnico ou outro profissional formalmente indicado pelo licitante, devidamente identificado e autorizado para representá-lo na realização da visita.

4.1.2.1. Realizada a vistoria, será emitida declaração comprobatória, conforme modelo constante em Anexo, assinada pelo representante da empresa e pelo servidor responsável pelo acompanhamento.

4.1.3. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria prévia, deverá apresentar declaração formal, assinada por seu representante legal ou por pessoa formalmente autorizada, acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo constante em Anexo.

4.1.4. A realização da vistoria poderá ser substituída pela declaração prevista no subitem 4.1.3, não podendo a opção pela não realização da visita constituir causa de inabilitação, desde que apresentada a declaração exigida.

4.1.5. A Contratada não poderá alegar posteriormente desconhecimento das condições do local que poderiam ter sido verificadas mediante vistoria ou análise das informações disponibilizadas pela Administração.

4.2. Da subcontratação

4.2.1. Será admitida a subcontratação parcial exclusivamente de atividades acessórias ou complementares à execução do objeto, desde que previamente autorizada pela Contratante.

4.2.1.1. É vedada a subcontratação integral do objeto, bem como das atividades que constituem sua parcela principal, compreendidas especialmente pelo preparo, fornecimento e distribuição das refeições e lanches e pela operação direta do Restaurante de Serviço.

4.2.1.2. Poderão ser objeto de subcontratação, quando necessárias, atividades secundárias como transporte de insumos, controle de pragas, manutenção eventual de equipamentos e outros serviços auxiliares que não impliquem transferência da responsabilidade pela execução principal do objeto.

4.2.1.3. A subcontratação dependerá de autorização prévia da Contratante, devendo a Contratada apresentar a identificação do subcontratado e a documentação necessária à comprovação de sua capacidade técnica para a atividade que lhe será atribuída, quando aplicável.

4.2.1.3.1. A documentação será analisada pela Administração e, uma vez autorizada a subcontratação, será juntada aos autos do processo administrativo correspondente.

4.2.2. A subcontratação não estabelecerá vínculo entre o subcontratado e a Contratante, permanecendo a Contratada integralmente responsável pela execução do objeto e pelo cumprimento das obrigações contratuais e legais relacionadas às atividades subcontratadas.

4.2.3. Caberá à Contratada supervisionar e coordenar as atividades executadas por seus subcontratados, respondendo perante a Administração por eventuais falhas, danos, irregularidades ou descumprimentos.

4.2.4. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica nas hipóteses previstas no art. 122, §3º, da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quando houver vínculo técnico, comercial, econômico, financeiro, trabalhista ou civil com dirigente do órgão contratante ou agente público que atue na licitação, gestão ou fiscalização do contrato, bem como relação de cônjuge, companheiro ou parentesco até o terceiro grau.

4.3. Da participação de empresas em consórcio

4.3.1. Será permitida a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio, observadas as disposições do art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021 e as condições estabelecidas no Edital.

4.3.2. As empresas consorciadas deverão apresentar compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito por seus integrantes, com indicação da empresa líder, responsável pela representação do consórcio perante a Administração.

4.3.3. A empresa integrante de consórcio não poderá participar da mesma licitação de forma isolada nem integrar mais de um consórcio.

4.3.4. Os integrantes do consórcio responderão solidariamente pelos atos praticados durante o procedimento licitatório e pela execução do contrato.

4.3.5. Para fins de habilitação técnica, será considerada a documentação apresentada pelas empresas consorciadas para comprovação conjunta do atendimento às exigências previstas no subitem 8.2.4 deste Termo de Referência e, para fins de habilitação econômico-financeira, será admitido o somatório dos valores de cada consorciado, observadas as demais condições estabelecidas no Edital.

4.3.6. Para fins de habilitação econômico-financeira, será exigido do consórcio acréscimo de 10% (dez por cento) sobre o valor exigido do licitante individual.

4.3.6.1. O acréscimo previsto no subitem anterior não será aplicado aos consórcios compostos integralmente por microempresas e empresas de pequeno porte.

4.3.7. O consórcio vencedor deverá promover sua constituição e registro antes da celebração do contrato, nos termos do compromisso apresentado durante a licitação.

4.3.8. A substituição de empresa integrante do consórcio somente poderá ocorrer mediante autorização expressa da Contratante e desde que a nova integrante comprove condições de habilitação compatíveis com aquelas exigidas da empresa substituída, sem prejuízo da manutenção das condições de habilitação do consórcio.

4.4. Da garantia contratual

4.4.1. Não será exigida garantia contratual prevista no art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando as características específicas da presente contratação.

4.4.1.1. O objeto consiste na operação do Restaurante de Serviço durante a 36ª Schützenfest, tratando-se de serviço comum, não continuado e vinculado a evento específico, com período de execução determinado e de curta duração.

4.4.1.2. A remuneração da Contratada estará vinculada aos quantitativos de refeições e lanches efetivamente fornecidos e devidamente comprovados, observados os preços unitários contratados, não havendo obrigação de consumo integral das quantidades estimadas.

4.4.1.3. A execução será acompanhada e fiscalizada pela Administração, inclusive mediante controle dos fornecimentos por meio dos tíquetes emitidos e distribuídos pela Comissão Central Organizadora – CCO, permitindo a aferição das quantidades efetivamente fornecidas.

4.4.1.4. Considerando o prazo limitado de execução, a sistemática de medição e pagamento e os mecanismos de acompanhamento e responsabilização previstos neste Termo de Referência e no contrato, entende-se que a exigência de garantia contratual não se mostra necessária para a adequada proteção do interesse público.

4.5. Da amostra

4.5.1. Não será exigida apresentação de amostra para a presente contratação, considerando que as especificações dos serviços, dos cardápios, dos alimentos e das condições de execução previstas neste Termo de Referência permitem a adequada avaliação da proposta e da capacidade de execução do objeto.

4.6. Da prova de conceito ou teste de conformidade

4.6.1. Não será exigida prova de conceito ou teste de conformidade, considerando a natureza do objeto e a suficiência das especificações técnicas, dos requisitos de habilitação e dos mecanismos de fiscalização previstos neste Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições gerais e regime de execução

5.1.1. A execução do objeto ocorrerá de forma indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário, considerando que os serviços serão remunerados de acordo com as unidades de refeições e lanches efetivamente fornecidas, observados os preços unitários contratados.

5.1.2. A execução compreende a operação integrada do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, abrangendo o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios e insumos, preparo, conservação, disponibilização e distribuição de refeições e lanches aos usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO, bem como a disponibilização dos recursos humanos, materiais e operacionais necessários ao regular funcionamento do serviço, ressalvados exclusivamente os bens e a infraestrutura expressamente disponibilizados pelo Município.

5.1.3. Os quantitativos previstos neste Termo de Referência possuem caráter estimativo e não constituem obrigação de consumo integral pela Administração, podendo a demanda variar durante o evento em razão do número de usuários autorizados, das escalas das equipes, da programação e das necessidades operacionais da Schützenfest, observado o limite contratual.

5.1.4. Os preços unitários contratados deverão compreender todos os custos diretos e indiretos necessários à execução do objeto, incluindo gêneros alimentícios, insumos, mão de obra, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, uniformes, equipamentos de proteção individual, utensílios, equipamentos e eletroportáteis de responsabilidade da Contratada, materiais e produtos de limpeza, gás, transporte e demais recursos necessários à adequada prestação dos serviços.

5.1.5. A execução compreenderá as etapas de mobilização e preparação da operação, recebimento e organização do espaço disponibilizado pelo Município, verificação prévia das condições do local e dos equipamentos municipais disponibilizados para utilização, instalação e organização dos equipamentos, utensílios e demais recursos de responsabilidade da Contratada, formação dos estoques necessários, organização da equipe, operação do Restaurante de Serviço durante o evento e, ao término, desmobilização, retirada dos bens da Contratada e devolução dos espaços e equipamentos municipais.

5.1.6. Durante os períodos de funcionamento do Restaurante de Serviço, a execução deverá ocorrer de forma regular, contínua e organizada, cabendo à Contratada manter estoque, capacidade de produção e estrutura operacional suficientes para assegurar a disponibilidade de alimentação durante todo o período de atendimento, não sendo admitida a falta de refeições ou lanches em decorrência dos fornecimentos ou vendas realizados aos usuários autorizados.

5.1.7. A execução contratual deverá observar os dias, horários, cardápios, condições de atendimento, especificações técnicas, procedimentos de controle e demais regras estabelecidas neste Termo de Referência, bem como a legislação sanitária, trabalhista, previdenciária, ambiental, de saúde e segurança do trabalho e demais normas aplicáveis à atividade.

5.2. Período, local e horário de execução

5.2.1. O Restaurante de Serviço funcionará durante todos os dias da 36ª Schützenfest, no período de 11 a 22 de novembro de 2026, observados os dias e horários mínimos de atendimento estabelecidos neste Termo de Referência, sem prejuízo das atividades preparatórias anteriores e das providências posteriores necessárias à desmobilização e ao encerramento da execução.

5.2.2. Os serviços serão executados no Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe, localizado na Rua Walter Marquardt, nº 910, Bairro Barra do Rio Molha, Jaraguá do Sul/SC, especificamente no espaço destinado pela Administração ao funcionamento do Restaurante de Serviço.

5.2.3. O Restaurante de Serviço deverá funcionar, no mínimo, nos dias e períodos de atendimento indicados na tabela abaixo, cabendo à Contratada dimensionar sua equipe, estoques, gêneros alimentícios, insumos, utensílios, equipamentos e demais recursos necessários de forma compatível com a demanda e com os horários previstos:

Data	Dia da semana	Café da manhã 05h00 às 08h00	Almoço 11h30 às 14h30	Lanche 16h00 às 19h00	Jantar 19h00 às 22h00	Lanche da madrugada 22h00 até o fechamento da festa
11/11/2026	quarta-feira	X	X	X	X	X
12/11/2026	quinta-feira			X	X	X
13/11/2026	sexta-feira			X	X	X
14/11/2026	sábado	X	X	X	X	X
15/11/2026	domingo	X	X	X	X	X
16/11/2026	segunda-feira			X	X	X
17/11/2026	terça-feira			X	X	X
18/11/2026	quarta-feira			X	X	X
19/11/2026	quinta-feira			X	X	X
20/11/2026	sexta-feira	X	X	X	X	X
21/11/2026	sábado	X	X	X	X	X
22/11/2026	domingo	X	X	X	X	X

5.2.4. Nos períodos indicados na tabela, a Contratada deverá manter o Restaurante de Serviço em condições regulares de atendimento e assegurar disponibilidade suficiente das refeições e lanches correspondentes, não sendo admitida a interrupção do fornecimento ou a indisponibilidade de alimentação durante os respectivos horários.

5.2.5. A Contratada poderá, por sua conveniência e responsabilidade, ampliar o funcionamento do Restaurante de Serviço para outros horários além daqueles estabelecidos na tabela, desde que o Parque Municipal de Eventos permaneça oficialmente aberto para atividades administrativas, operacionais, técnicas, de preparação, apoio ou relacionadas à realização da 36ª Schützenfest.

5.2.5.1. A ampliação voluntária do horário de funcionamento dependerá de prévia ciência e autorização da Comissão Central Organizadora – CCO, deverá observar integralmente as regras relativas aos usuários autorizados e não poderá acarretar qualquer ônus adicional para o Município.

5.2.5.2. Para fins deste Termo de Referência, considera-se Parque aberto o período em que o Parque Municipal de Eventos permanecer oficialmente acessível para atividades administrativas, operacionais, técnicas, de montagem, desmontagem, preparação ou apoio ao evento, independentemente do horário oficial de abertura da Schützenfest ao público visitante.

5.2.5.3. A ampliação voluntária do horário de funcionamento não autoriza, em nenhuma hipótese, a comercialização ou o fornecimento de refeições, lanches, bebidas ou quaisquer outros gêneros alimentícios ao público visitante da Schützenfest.

5.2.6. A Administração poderá promover ajustes nos horários de atendimento em razão de alterações na programação oficial, necessidades operacionais, situações relacionadas à segurança ou outras circunstâncias inerentes à organização do evento, mediante comunicação prévia à Contratada e observadas as condições contratuais.

5.2.7. Toda a estrutura operacional, equipe, gêneros alimentícios, insumos, equipamentos, utensílios e demais recursos necessários à execução deverão estar integralmente organizados e em condições de funcionamento antes do início do primeiro atendimento previsto para as 05h00 do dia 11 de novembro de 2026.

5.2.8. Encerrada a Schützenfest, a Contratada deverá concluir a desmobilização e retirar os equipamentos, utensílios, materiais, insumos e demais bens de sua propriedade no prazo máximo de 3 (três) dias, deixando os espaços utilizados devidamente limpos, organizados e em condições adequadas de conservação.

5.3. Quantitativos e atendimento da demanda

5.3.1. Para fins de dimensionamento da contratação e definição do limite estimado de fornecimento custeado pelo Município, estima-se o atendimento dos seguintes quantitativos:

Item	Descrição	Quantidade estimada	Unidade
1	Fornecimento de Refeições (Almoço e Jantar)	1.000	Unidade
2	Fornecimento de Lanches	1.200	Unidade

5.3.2. Os quantitativos previstos no subitem 5.3.1 possuem caráter estimativo e destinam-se ao planejamento da contratação, não constituindo obrigação de consumo integral pela Administração nem assegurando à Contratada quantitativo mínimo de fornecimento ou faturamento.

5.3.3. A Contratada deverá planejar a aquisição e reposição dos gêneros alimentícios e insumos, a produção dos alimentos e o dimensionamento de sua equipe de forma compatível com os períodos de atendimento e com as variações de demanda, mantendo capacidade operacional suficiente para o regular funcionamento do Restaurante de Serviço.

5.3.4. A Contratada deverá assegurar a disponibilidade de alimentação durante todo o período de funcionamento do Restaurante de Serviço, não podendo interromper ou limitar o fornecimento de

refeições ou lanches aos usuários autorizados em razão da quantidade de atendimentos realizados mediante pagamento direto.

5.3.5. O planejamento da produção e dos estoques deverá conciliar a disponibilidade contínua dos alimentos com a prevenção de desperdícios, mediante adoção de controles de aquisição, estoque, validade, armazenamento, conservação, preparo e reposição compatíveis com a demanda.

5.3.6. Para fins de medição e pagamento pelo Município, serão consideradas exclusivamente as refeições e os lanches efetivamente fornecidos aos usuários atendidos mediante autorização da Comissão Central Organizadora – CCO e apresentação do respectivo ticket de alimentação, devidamente comprovados e aceitos pela fiscalização contratual.

5.3.7. Os fornecimentos realizados aos usuários autorizados mediante pagamento direto à Contratada não integrarão a medição contratual e não gerarão qualquer obrigação de pagamento pelo Município.

5.3.8. A emissão e a distribuição de tickets custeados pelo Município deverão observar o saldo contratual disponível de cada item. Eventual necessidade de ampliação dos quantitativos deverá ser previamente formalizada pela Administração, observadas as exigências legais aplicáveis, não sendo admitido o fornecimento excedente custeado pelo Município antes da respectiva formalização.

5.4. Das refeições

5.4.1. O item referente às refeições compreenderá o fornecimento de almoço e jantar, em sistema de buffet, aos usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO, nos dias e horários estabelecidos neste Termo de Referência.

5.4.2. Em cada período de atendimento, o buffet deverá disponibilizar, no mínimo, 2 (duas) opções de proteína, 3 (três) guarnições, arroz, feijão, farofa, maionese de batatas, 4 (quatro) tipos de saladas, entre cruas e cozidas, e suco, observadas as seguintes opções de preparação:

- a) bife acebolado, alternado com alcatra ao molho madeira;
- b) filé de frango à dorê, alternado com sobrecoxa de frango ao forno;
- c) pernil assado, alternado com salsicha alemã acompanhada de chucrute;
- d) espaguete ao alho e óleo, alternado com espaguete à bolonhesa;
- e) batata sauté, alternada com purê de batata;
- f) polenta frita, alternada com escondidinho de aipim;
- g) arroz;
- h) feijão;
- i) farofa;
- j) maionese de batatas;

k) 4 (quatro) tipos de saladas variadas, entre cruas e cozidas; e

l) suco.

5.4.3. As opções previstas no subitem 5.4.2 poderão ser alternadas ao longo dos dias de realização do evento, desde que, em cada almoço e jantar, sejam mantidas integralmente a composição mínima, as quantidades de opções e as características estabelecidas neste Termo de Referência.

5.4.4. A Contratada deverá organizar o cardápio de forma a proporcionar adequada alternância entre as preparações previstas, podendo combiná-las nos diferentes dias e períodos de atendimento, sem necessidade de autorização prévia da Administração, desde que não sejam reduzidas ou descaracterizadas as exigências mínimas estabelecidas no subitem 5.4.2.

5.4.5. Qualquer substituição de preparação por alimento não previsto no subitem 5.4.2 dependerá de prévia autorização da fiscalização contratual, devendo o substituto possuir natureza, quantidade, qualidade e padrão de alimentação equivalentes ou superiores ao item substituído, sem qualquer ônus adicional para o Município.

5.4.6. Os alimentos deverão ser preparados em quantidades compatíveis com a demanda de cada período de atendimento, cabendo à Contratada assegurar reposição contínua durante todo o respectivo horário, não sendo admitida a indisponibilidade de refeições ou de componentes do cardápio por deficiência de planejamento, produção, estoque ou reposição.

5.4.7. A realização de atendimentos mediante pagamento direto pelos usuários autorizados não poderá comprometer os estoques, a produção, a reposição ou a disponibilidade das refeições destinadas aos usuários atendidos mediante apresentação de ticket.

5.4.8. Cada ticket de refeição apresentado por usuário autorizado corresponderá ao fornecimento de 1 (uma) unidade do item “Fornecimento de Refeições (Almoço e Jantar)”, independentemente de se tratar de almoço ou jantar, para fins de controle, medição e pagamento pelo Município.

5.5. Dos lanches

5.5.1. O item referente aos lanches compreenderá o fornecimento de alimentação nos períodos identificados na tabela do subitem 5.2.3 como “Café da manhã”, “Lanche” e “Lanche da madrugada”, observada, em todos esses períodos, a composição estabelecida no subitem 5.5.2.

5.5.2. Cada unidade de lanche deverá ser fornecida em formato de prato pronto, composta, no mínimo, por:

a) 1/2 (meia) fatia de pão caseiro chimiado com pickles;

b) 1/2 (meia) fatia de pão caseiro chimiado com heringsbrot;

c) 2 (duas) fatias de cuca, de sabores diversos, medindo aproximadamente 7 cm x 7 cm x 2,5 cm cada;

d) 180 ml (cento e oitenta mililitros) de café, com ou sem leite;

e) suco; e

f) chá.

5.5.3. Deverão ser disponibilizados gratuitamente açúcar refinado e adoçante para acompanhamento das bebidas.

5.5.4. Os alimentos que compõem o lanche deverão ser servidos em pratos, recipientes ou embalagens descartáveis próprios para contato com alimentos e adequados às características dos produtos fornecidos, e o café deverá ser fornecido em copo térmico, cabendo à Contratada disponibilizar todos os materiais descartáveis necessários ao atendimento.

5.5.5. A Contratada deverá manter os alimentos e bebidas que compõem o lanche disponíveis em quantidade suficiente durante todo o respectivo período de atendimento, assegurando reposição contínua e condições adequadas de armazenamento, conservação, temperatura, higiene e apresentação.

5.5.6. A realização de atendimentos mediante pagamento direto pelos usuários autorizados não poderá comprometer os estoques, a produção, a reposição ou a disponibilidade dos lanches destinados aos usuários atendidos mediante apresentação de ticket.

5.5.7. Eventual substituição de qualquer componente do lanche por produto diverso daquele especificado no subitem 5.5.2 dependerá de prévia autorização da fiscalização contratual, devendo o substituto possuir características, quantidade e padrão de qualidade equivalentes ou superiores ao produto substituído, sem qualquer ônus adicional para o Município.

5.5.8. Cada ticket de lanche apresentado por usuário autorizado corresponderá ao fornecimento de 1 (uma) unidade completa do item “Fornecimento de Lanches”, com todos os componentes previstos para o respectivo atendimento, para fins de controle, medição e pagamento pelo Município.

5.6. Das condições de qualidade e segurança dos alimentos

5.6.1. A Contratada deverá observar integralmente as normas sanitárias e de boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e suas alterações, a Lei Complementar Municipal nº 97/2010, de Jaraguá do Sul, e demais normas sanitárias vigentes aplicáveis à atividade, abrangendo todas as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, conservação, exposição, distribuição e fornecimento dos alimentos.

5.6.2. Todos os gêneros alimentícios, ingredientes, bebidas e demais insumos utilizados na execução deverão possuir procedência regular e comprovável, estar dentro dos respectivos prazos de validade, apresentar características adequadas de qualidade e conservação e, quando embalados, possuir embalagens íntegras, devidamente identificadas e em conformidade com a legislação aplicável.

5.6.2.1. Os alimentos e ingredientes fracionados deverão permanecer devidamente identificados, contendo as informações necessárias à sua rastreabilidade e controle, inclusive quanto à origem, fabricante, lote e prazo de validade, quando aplicáveis.

5.6.2.2. A Contratada deverá manter disponíveis para apresentação à fiscalização, quando solicitados, os documentos comprobatórios da procedência e regularidade dos gêneros alimentícios, ingredientes, bebidas e demais insumos utilizados, incluindo notas fiscais, documentos de origem e registros perante os órgãos competentes, quando exigíveis.

5.6.3. É vedada a utilização de gêneros alimentícios, ingredientes, bebidas ou insumos vencidos, deteriorados, adulterados, contaminados, com embalagens violadas ou danificadas, armazenados de forma inadequada ou que apresentem qualquer condição capaz de comprometer sua qualidade ou segurança para consumo.

5.6.4. A Contratada deverá assegurar condições adequadas de recebimento, armazenamento, acondicionamento e conservação dos alimentos, observando as temperaturas e demais condições exigidas para cada tipo de produto, a separação adequada entre matérias-primas, alimentos preparados, produtos crus e produtos prontos para consumo e as medidas necessárias à prevenção de contaminação cruzada.

5.6.4.1. Os alimentos, ingredientes, insumos, embalagens, utensílios e demais materiais sujeitos a armazenamento deverão ser mantidos sobre estrados, prateleiras ou estruturas adequadas, sendo vedado seu armazenamento diretamente sobre o piso, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

5.6.4.2. O descongelamento dos alimentos deverá ser realizado sob refrigeração, de forma a preservar as condições adequadas de conservação e segurança dos produtos.

5.6.5. Os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, armazenamento, conservação, distribuição e fornecimento dos alimentos deverão ser constituídos de materiais compatíveis com sua finalidade, mantidos em adequado estado de conservação, funcionamento e higiene e submetidos às operações de limpeza e desinfecção necessárias, de modo a não constituírem fonte de contaminação dos alimentos.

5.6.5.1. É vedada a utilização de utensílios, tábuas de corte e demais materiais de madeira, bem como de materiais que apresentem rachaduras, fissuras, lascas, deterioração ou outras condições que prejudiquem sua adequada higienização ou possam comprometer a segurança dos alimentos.

5.6.6. As instalações, superfícies, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na operação do Restaurante de Serviço deverão ser mantidos permanentemente em condições higiênico-sanitárias adequadas, cabendo à Contratada realizar a limpeza e, quando necessária, a desinfecção com frequência suficiente para evitar acúmulo de resíduos, proliferação de microrganismos, atração de vetores e pragas ou qualquer risco de contaminação.

5.6.7. Os produtos saneantes utilizados deverão estar regularizados perante os órgãos competentes, ser empregados de acordo com as instruções do fabricante e permanecer

identificados e armazenados em local próprio, separado dos alimentos e dos materiais destinados à sua preparação e distribuição.

5.6.8. A Contratada deverá adotar medidas permanentes para prevenção e controle de vetores e pragas urbanas nas áreas sob sua responsabilidade, observando os procedimentos e requisitos previstos na legislação sanitária aplicável.

5.6.9. A água utilizada na manipulação, preparação e higienização de alimentos, equipamentos e utensílios deverá ser potável e atender aos padrões sanitários aplicáveis, sendo vedada a utilização de água cuja qualidade possa comprometer a segurança dos alimentos.

5.6.10. A Contratada deverá possuir e manter atualizados o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP aplicáveis às atividades de produção e manipulação dos alimentos. Quando o preparo dos alimentos ocorrer no estabelecimento da Contratada, serão considerados os documentos aplicáveis a esse estabelecimento. Quando o preparo ou a manipulação dos alimentos ocorrer na estrutura disponibilizada para o Restaurante de Serviço, o Manual de Boas Práticas e os POPs deverão ser adaptados às atividades e às condições da estrutura utilizada durante o evento.

5.6.11. Os profissionais envolvidos no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e fornecimento dos alimentos deverão observar rigorosamente as práticas de higiene pessoal aplicáveis, utilizar uniformes limpos e adequados às atividades desempenhadas e cumprir as medidas de higiene e segurança previstas nas normas sanitárias e de saúde do trabalhador.

5.6.11.1. A Contratada deverá manter disponíveis, durante toda a execução, sabonete líquido adequado e papel-toalha não reciclado nos lavatórios destinados à higienização das mãos dos manipuladores de alimentos.

5.6.11.2. Os manipuladores de alimentos deverão manter adequado asseio pessoal, com cabelos devidamente protegidos, unhas curtas e limpas e sem utilização de adornos que possam comprometer as condições de higiene ou a segurança dos alimentos durante a manipulação.

5.6.11.3. É vedada a utilização, nas áreas de manipulação de alimentos, de telefones celulares e outros objetos ou dispositivos estranhos às atividades, quando seu manuseio puder comprometer as condições de higiene e segurança dos alimentos.

5.6.12. A Contratada deverá orientar, capacitar e supervisionar os manipuladores de alimentos quanto às boas práticas aplicáveis às atividades executadas, mantendo os respectivos controles e registros quando exigidos pela legislação sanitária.

5.6.13. Os resíduos gerados durante a execução deverão ser acondicionados, armazenados e destinados de forma adequada, utilizando-se recipientes compatíveis com a atividade e observadas, quando aplicáveis, as características estabelecidas no subitem 5.10.7 deste Termo de Referência, bem como as normas sanitárias, ambientais e as regras operacionais estabelecidas para a 36ª Schützenfest.

5.6.14. A Contratada deverá permitir e facilitar, a qualquer tempo, o acesso dos agentes da fiscalização contratual e das autoridades sanitárias às áreas utilizadas na execução, bem como prestar as informações solicitadas e cumprir as determinações, medidas corretivas, intimações e demais providências expedidas no exercício regular da fiscalização sanitária.

5.6.15. A constatação de alimento, preparação, ingrediente, bebida, insumo, equipamento, utensílio, ambiente ou procedimento em desacordo com este Termo de Referência ou com as normas sanitárias aplicáveis impedirá sua utilização ou fornecimento até a completa regularização da situação.

5.6.16. A Contratada deverá substituir imediatamente, às suas expensas e sem qualquer custo adicional para o Município, os alimentos, preparações, ingredientes, bebidas, insumos ou demais itens considerados impróprios, inadequados, deteriorados, contaminados ou em desacordo com as especificações da contratação.

5.6.17. A fiscalização contratual poderá determinar a interrupção do fornecimento de determinada preparação ou a suspensão da utilização de equipamento, utensílio, insumo ou área quando verificar situação que possa comprometer a qualidade ou a segurança higiênico-sanitária dos alimentos, permanecendo a restrição até a completa regularização, sem prejuízo das demais medidas administrativas cabíveis.

5.6.18. O cumprimento das determinações da fiscalização contratual ou da autoridade sanitária não afastará a responsabilidade integral da Contratada pela qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, nem gerará direito a indenização, pagamento adicional ou prorrogação de prazo quando a irregularidade decorrer de fato imputável à própria Contratada.

5.6.19. A Contratada deverá realizar a coleta e a guarda de amostras dos alimentos preparados, conforme a Resolução Normativa nº 003/2010 e demais normas sanitárias aplicáveis.

5.6.19.1. Deverá ser coletada amostra de 75 g (setenta e cinco gramas) a 100 g (cem gramas) de cada alimento preparado, acondicionada em recipiente descartável de primeiro uso e mantida sob refrigeração pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas.

5.6.19.2. Cada amostra deverá ser devidamente identificada, contendo, no mínimo, o nome do alimento ou preparação, a data de preparo, a data em que foi servido e a identificação do respectivo período de atendimento ou refeição.

5.6.19.3. As amostras deverão permanecer disponíveis para apresentação e entrega à autoridade sanitária quando solicitadas, especialmente para fins de investigação de ocorrência ou suspeita de Doença Transmitida por Alimentos – DTA.

5.7. Da infraestrutura e dos equipamentos

5.7.1. O Município disponibilizará à Contratada o espaço destinado ao funcionamento do Restaurante de Serviço e a infraestrutura básica existente no local, incluindo os equipamentos de maior porte disponíveis para utilização na operação, tais como fogão, geladeira e freezer, conforme relação e condições apuradas na verificação prévia prevista neste item.

5.7.2. Antes do início da execução dos serviços, a Administração e a Contratada realizarão verificação prévia conjunta dos espaços, instalações, equipamentos e demais bens municipais que serão disponibilizados para utilização na operação do Restaurante de Serviço.

5.7.2.1. A verificação prévia terá por finalidade identificar os bens efetivamente disponíveis, registrar suas condições de conservação e funcionamento e definir aqueles que poderão ser utilizados pela Contratada durante a execução, devendo ser formalizada relação dos espaços, instalações, equipamentos e demais bens entregues.

5.7.2.2. Antes do início do funcionamento do Restaurante de Serviço, deverão ser verificadas as condições operacionais e sanitárias do espaço, das instalações, dos equipamentos e demais recursos destinados à execução, podendo a fiscalização contratual e as autoridades competentes determinar a correção de eventuais irregularidades identificadas antes do início do atendimento.

5.7.2.3. A verificação prévia de que tratam os subitens anteriores constitui procedimento de preparação e controle da execução contratual e não se confunde com a vistoria prevista no subitem 4.1 deste Termo de Referência.

5.7.3. A disponibilização de equipamentos e infraestrutura pelo Município restringe-se aos bens existentes no local, efetivamente relacionados e considerados aptos para utilização na verificação prévia, não cabendo à Contratada presumir a existência, quantidade, capacidade ou disponibilidade de qualquer equipamento não formalmente registrado.

5.7.4. Caberá à Contratada fornecer, às suas expensas, todos os utensílios, panelas, recipientes, louças, talheres, materiais destinados ao serviço dos alimentos, equipamentos e eletroportáteis de pequeno porte, equipamentos auxiliares, materiais de apoio e demais itens necessários ao preparo, conservação, acondicionamento, distribuição e fornecimento das refeições e lanches que não tenham sido expressamente disponibilizados pelo Município.

5.7.4.1. Incluem-se entre os equipamentos e eletroportáteis de pequeno porte de responsabilidade da Contratada todos aqueles necessários à adequada execução das atividades de preparo e serviço dos alimentos, ainda que não relacionados individualmente neste Termo de Referência, cabendo à Contratada dimensioná-los de acordo com sua metodologia de execução e com a demanda prevista.

5.7.5. Caso os equipamentos municipais disponibilizados se revelem insuficientes em quantidade ou capacidade para atender à metodologia operacional adotada pela Contratada ou ao volume de produção necessário à execução do objeto, caberá à Contratada providenciar, às suas expensas, os equipamentos complementares necessários, sem qualquer ônus adicional para o Município.

5.7.6. Todos os equipamentos, eletroportáteis, utensílios e demais materiais fornecidos pela Contratada deverão ser compatíveis com a finalidade a que se destinam e permanecer, durante toda a execução, em adequado estado de funcionamento, conservação, higiene e segurança, devendo ser imediatamente reparados ou substituídos quando apresentarem falhas ou condições inadequadas de utilização.

5.7.7. A Contratada deverá utilizar adequadamente e zelar pela conservação dos espaços, instalações, equipamentos e demais bens pertencentes ao Município que lhe forem disponibilizados, responsabilizando-se pelos danos decorrentes de uso inadequado, negligência, imprudência, imperícia ou ação de seus empregados, prepostos ou terceiros sob sua responsabilidade.

5.7.8. Qualquer falha, dano, defeito ou irregularidade identificada nos equipamentos, instalações ou demais bens municipais durante a execução deverá ser imediatamente comunicada à fiscalização contratual, com o respectivo registro da ocorrência.

5.7.9. É vedada à Contratada a realização de alterações, adaptações permanentes, remoções, intervenções ou modificações nas instalações, equipamentos ou demais bens pertencentes ao Município sem prévia e expressa autorização da Administração.

5.7.10. Ao término da execução, os equipamentos, instalações e demais bens municipais disponibilizados deverão ser devolvidos nas condições registradas na verificação prévia, ressalvado o desgaste decorrente do uso normal e adequado, sendo realizada conferência conjunta para fins de encerramento da utilização.

5.8. Da equipe de execução

5.8.1. A Contratada deverá disponibilizar equipe própria em quantitativo, qualificação e organização compatíveis com a execução do objeto, suficiente para assegurar o funcionamento regular e contínuo do Restaurante de Serviço durante todos os dias e horários de atendimento previstos neste Termo de Referência.

5.8.2. A equipe deverá ser dimensionada de modo a atender, conforme a necessidade da operação, às atividades de recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios e insumos, pré-preparo, preparo, cocção, montagem, distribuição e reposição dos alimentos, atendimento aos usuários, higienização das instalações, equipamentos e utensílios, manejo dos resíduos e demais atividades necessárias à adequada execução dos serviços.

5.8.3. A definição do quantitativo de profissionais, das funções, jornadas, turnos e escalas de trabalho será de responsabilidade exclusiva da Contratada, que deverá observar a legislação trabalhista, previdenciária, de saúde e segurança do trabalho e demais normas aplicáveis, mantendo pessoal suficiente para que intervalos, trocas de turno, folgas, ausências ou quaisquer outras ocorrências não comprometam a continuidade ou a qualidade do atendimento.

5.8.4. Durante todo o período de funcionamento do Restaurante de Serviço, a Contratada deverá manter no local responsável ou encarregado pela operação, com autonomia para coordenar a equipe, receber comunicações e determinações da fiscalização e da Comissão Central Organizadora – CCO e adotar imediatamente as providências necessárias à regular execução dos serviços.

5.8.4.1. A Contratada deverá informar à Administração, antes do início da execução, o nome, telefone e e-mail do responsável ou encarregado pela operação, mantendo essas informações atualizadas durante todo o período de execução dos serviços.

5.8.5. A Contratada deverá apresentar à Administração, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias do início da operação, relação dos profissionais que atuarão na execução, contendo, no mínimo, nome completo e respectiva função, bem como as informações necessárias ao credenciamento e controle de acesso ao Parque Municipal de Eventos.

5.8.6. Eventuais substituições de profissionais ou alterações relevantes na composição da equipe deverão ser comunicadas à fiscalização contratual, sem prejuízo da continuidade dos serviços e do quantitativo necessário ao atendimento da demanda.

5.8.7. A Contratada deverá providenciar imediatamente a substituição de profissional ausente ou cuja atuação se mostre incompatível com as exigências sanitárias, operacionais, de segurança ou de conduta aplicáveis à execução, sem qualquer ônus adicional para o Município e sem interrupção dos serviços.

5.8.8. Os profissionais deverão apresentar-se devidamente uniformizados, identificados e em condições adequadas de higiene e apresentação, utilizando os equipamentos de proteção individual necessários às atividades desempenhadas, cabendo à Contratada fornecer, manter e substituir uniformes e equipamentos sempre que necessário.

5.8.8.1. A Contratada deverá providenciar, para todos os profissionais que atuem como manipuladores de alimentos, os documentos de saúde exigidos pela legislação sanitária aplicável, incluindo atestado ou carteira de saúde do manipulador, conforme aplicável, mantendo-os válidos e disponíveis para apresentação à fiscalização contratual ou à autoridade sanitária sempre que solicitados.

5.8.9. A Contratada será integralmente responsável pela orientação, supervisão e disciplina de seus empregados, prepostos e demais profissionais envolvidos na execução, não se estabelecendo qualquer vínculo empregatício entre esses trabalhadores e o Município de Jaraguá do Sul.

5.8.10. Todas as despesas relacionadas à equipe empregada na execução, inclusive salários, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, benefícios, transporte, hospedagem, alimentação, uniformes, equipamentos de proteção individual e demais custos necessários à prestação dos serviços, serão de exclusiva responsabilidade da Contratada.

5.9. Do controle por tíquetes

5.9.1. O fornecimento das refeições e lanches custeados pelo Município será controlado exclusivamente mediante tickets cuja emissão e distribuição ocorrerão sob responsabilidade da Administração, por intermédio da Comissão Central Organizadora – CCO, aos usuários autorizados.

5.9.1.1. O formato, a identificação e os procedimentos de emissão, distribuição, controle, cancelamento e registro dos tickets serão definidos pela Administração, por intermédio da Comissão Central Organizadora – CCO, antes do início da execução e comunicados à Contratada.

5.9.2. A Contratada deverá exigir a apresentação do ticket correspondente no momento do fornecimento da refeição ou do lanche, realizando seu recolhimento imediatamente após o atendimento, de forma a impedir sua reutilização.

5.9.3. Cada ticket válido corresponderá a 1 (uma) unidade do respectivo item, sendo considerado, conforme sua identificação, como comprovação do fornecimento de 1 (uma) refeição ou de 1 (um) lanche.

5.9.4. Os tickets recolhidos deverão permanecer sob a guarda e responsabilidade da Contratada até sua entrega à fiscalização, devendo ser organizados de forma que possibilite sua contagem, conferência, separação por tipo de fornecimento e conciliação com os quantitativos apresentados para fins de medição.

5.9.5. A Contratada deverá realizar controle diário dos tickets recebidos, mantendo separados aqueles correspondentes às refeições e aos lanches e registrando os respectivos quantitativos, os quais deverão ser disponibilizados à fiscalização contratual e à CCO sempre que solicitados.

5.9.6. Ao término de cada período de apuração definido pela Administração, a Contratada deverá apresentar os tickets recolhidos juntamente com o demonstrativo dos quantitativos fornecidos, para conferência e validação pela fiscalização contratual.

5.9.7. Somente serão considerados para fins de medição e pagamento pelo Município os fornecimentos comprovados por tickets válidos, efetivamente recolhidos pela Contratada e apresentados à fiscalização para conferência.

5.9.8. Tickets rasurados, adulterados, duplicados, reutilizados, ilegíveis ou que apresentem qualquer condição que impeça sua identificação ou validação não serão considerados para fins de medição e pagamento, salvo quando sua validade for expressamente confirmada pela Comissão Central Organizadora – CCO.

5.9.9. A quantidade de tickets válidos conferidos e aceitos pela fiscalização constituirá o elemento de comprovação das unidades efetivamente fornecidas e custeadas pelo Município, sem prejuízo dos demais registros e controles adotados pela Administração.

5.9.10. Os atendimentos realizados aos usuários autorizados pela CCO mediante pagamento direto à Contratada deverão ser objeto de controle próprio e separado, não poderão utilizar os tickets destinados aos fornecimentos custeados pelo Município e não integrarão, em nenhuma hipótese, a medição ou o pagamento contratual.

5.9.11. É vedado o fornecimento ou a comercialização de refeições, lanches, bebidas ou quaisquer outros gêneros alimentícios ao público visitante da 36ª Schützenfest, sendo o

atendimento do Restaurante de Serviço restrito às categorias de usuários expressamente autorizadas pela Comissão Central Organizadora – CCO.

5.10. Da higienização e do gerenciamento de resíduos

5.10.1. A Contratada será responsável pela limpeza e higienização contínua das áreas diretamente utilizadas na operação do Restaurante de Serviço, bem como dos equipamentos, móveis, utensílios, bancadas, recipientes, superfícies e demais itens empregados no recebimento, armazenamento, preparo, conservação, distribuição e fornecimento dos alimentos, observadas as disposições da Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, da Lei Complementar Municipal nº 97/2010 e das demais normas sanitárias aplicáveis.

5.10.2. A higienização deverá ser realizada com frequência compatível com a intensidade da operação e sempre que necessário para manutenção das condições higiênico-sanitárias, especialmente após o término dos períodos de preparo e atendimento, de forma a impedir o acúmulo de resíduos, gorduras, restos de alimentos, sujidades ou qualquer condição que possa favorecer contaminação, proliferação de microrganismos, formação de odores ou atração de vetores e pragas urbanas.

5.10.3. Caberá à Contratada fornecer, às suas expensas, todos os produtos saneantes, materiais, utensílios, equipamentos, recipientes e demais recursos necessários às atividades de limpeza, higienização e manejo dos resíduos, em quantidade suficiente para toda a execução.

5.10.4. Os produtos saneantes utilizados deverão estar regularizados perante os órgãos competentes, ser empregados conforme as instruções do fabricante e permanecer devidamente identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade, de forma separada dos alimentos, ingredientes, embalagens e utensílios destinados ao preparo e fornecimento.

5.10.5. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização deverão ser próprios para essa finalidade, mantidos limpos, conservados e disponíveis em quantidade suficiente, sendo vedada a utilização dos mesmos utensílios para higienização de instalações sanitárias e para limpeza de equipamentos, utensílios ou superfícies que entrem em contato com alimentos.

5.10.6. Os resíduos gerados pela operação deverão ser segregados de acordo com sua natureza e acondicionados em recipientes adequados, íntegros, identificados quando necessário e mantidos em condições de higiene, observadas as normas sanitárias, ambientais e as regras operacionais estabelecidas para a 36ª Schützenfest.

5.10.7. Os recipientes destinados aos resíduos existentes nas áreas de preparação, manipulação e armazenamento de alimentos deverão ser adequados à atividade, íntegros, dotados de tampa e de sistema de acionamento que permita sua abertura sem contato manual, devendo permanecer fechados quando não estiverem em uso. Os resíduos deverão ser retirados dessas áreas com frequência suficiente para impedir acúmulo, contaminação, formação de odores ou atração de vetores e pragas urbanas.

5.10.8. A Contratada será responsável pela retirada e pelo transporte dos resíduos gerados por sua operação até os pontos de acondicionamento, armazenamento temporário ou coleta indicados pela Administração, observando integralmente as orientações de segregação, acondicionamento e destinação adotadas para o evento.

5.10.9. É vedado o descarte de resíduos sólidos, restos de alimentos, óleos, gorduras ou quaisquer materiais oriundos da operação em pias, ralos, redes de drenagem pluvial ou locais não autorizados pela Administração.

5.10.10. A Contratada deverá manter as áreas destinadas ao armazenamento temporário dos resíduos sob sua responsabilidade limpas e organizadas, evitando contato ou proximidade inadequada com alimentos, utensílios limpos, áreas de preparo ou locais destinados ao atendimento dos usuários.

5.10.11. Ao término de cada período de atendimento, a Contratada deverá realizar a limpeza e higienização necessárias das áreas utilizadas, sem prejuízo da manutenção contínua dessas condições durante o funcionamento do Restaurante de Serviço.

5.10.12. Ao término da execução contratual, a Contratada deverá realizar limpeza completa das áreas utilizadas, retirar todos os resíduos decorrentes de sua operação e remover os materiais, produtos, utensílios, equipamentos e demais bens de sua propriedade, deixando os espaços em adequadas condições de limpeza, organização e conservação.

5.11. Da continuidade, reposição e correção de falhas

5.11.1. A Contratada deverá planejar e organizar a operação de forma a assegurar a continuidade do atendimento durante todos os dias e horários de funcionamento do Restaurante de Serviço, mantendo estoques de gêneros alimentícios e insumos, equipe, utensílios, equipamentos e demais recursos sob sua responsabilidade em quantidade e capacidade compatíveis com a demanda e com suas variações ao longo do evento.

5.11.2. A Contratada deverá assegurar a disponibilidade de refeições e lanches durante todo o respectivo período de atendimento, não sendo admitida a interrupção do fornecimento ou a falta de alimentação em decorrência de insuficiência de estoque, deficiência de planejamento, aumento da demanda, quantidade de atendimentos realizados mediante pagamento direto pelos usuários autorizados ou qualquer outra circunstância imputável à organização de sua operação.

5.11.3. A falta ou insuficiência de gêneros alimentícios, ingredientes, bebidas, insumos, materiais, pessoal, utensílios, equipamentos ou demais recursos de responsabilidade da Contratada não constituirá justificativa para interrupção, suspensão, atraso ou redução do atendimento.

5.11.4. A Contratada deverá manter capacidade de reposição de gêneros alimentícios, insumos, materiais e demais recursos necessários durante todo o período do evento, adotando planejamento logístico compatível com os horários de funcionamento e com a necessidade de reposições extraordinárias.

5.11.5. Sempre que constatada falha, insuficiência, defeito, desconformidade ou qualquer ocorrência capaz de comprometer a continuidade, a qualidade ou a segurança da execução, a Contratada deverá adotar imediatamente as providências necessárias à correção da situação, incluindo, conforme o caso, reposição de estoques, substituição de alimentos ou insumos, reforço ou substituição de pessoal e reparo ou substituição de equipamentos e utensílios de sua responsabilidade.

5.11.6. A Contratada deverá prever e manter medidas de contingência compatíveis com a natureza da operação, especialmente para situações previsíveis de falha de equipamentos, indisponibilidade de pessoal, atraso no abastecimento, necessidade extraordinária de reposição de gêneros alimentícios ou insumos e demais ocorrências que possam comprometer o funcionamento do Restaurante de Serviço.

5.11.7. A ocorrência de falha ou indisponibilidade em equipamento pertencente ao Município deverá ser imediatamente comunicada à fiscalização contratual, cabendo à Contratada adotar as medidas operacionais provisórias ao seu alcance para preservar a continuidade do atendimento, sem realizar intervenção, alteração ou reparo no bem municipal sem prévia autorização da Administração.

5.11.8. As ocorrências que possam comprometer a continuidade do serviço, o cumprimento dos horários, a disponibilidade das refeições ou lanches, a qualidade dos alimentos ou a segurança higiênico-sanitária deverão ser imediatamente comunicadas à fiscalização contratual e à Comissão Central Organizadora – CCO, com indicação das providências adotadas para sua correção.

5.11.9. A comunicação da ocorrência à Administração não exime a Contratada da obrigação de adotar imediatamente as providências necessárias para evitar ou minimizar prejuízos à execução, quando a causa estiver relacionada às obrigações sob sua responsabilidade.

5.11.10. A adoção de medidas de contingência ou corretivas não poderá resultar em redução das quantidades, supressão dos componentes obrigatórios, diminuição do padrão de qualidade, alteração das condições sanitárias exigidas ou cobrança de qualquer valor adicional ao Município.

5.11.11. Eventual necessidade de substituição de componente do cardápio em decorrência de situação excepcional deverá observar as condições específicas previstas neste Termo de Referência para refeições e lanches, inclusive quanto à necessidade de autorização prévia da fiscalização quando aplicável.

5.11.12. A persistência de falhas, a interrupção injustificada do atendimento ou a indisponibilidade de alimentação durante os períodos estabelecidos caracterizará descumprimento das condições de execução, sujeitando a Contratada às medidas administrativas e sanções cabíveis, sem prejuízo da obrigação de regularização imediata do serviço.

5.12. Dos recursos e meios necessários à execução

5.12.1. Sem prejuízo das demais disposições deste Termo de Referência, a Contratada será responsável por disponibilizar, manter e repor, durante toda a execução, os recursos materiais, humanos e operacionais necessários ao adequado funcionamento do Restaurante de Serviço, ressalvados exclusivamente os bens, equipamentos e instalações expressamente disponibilizados pelo Município.

5.12.2. Caberá à Contratada disponibilizar os equipamentos e eletroportáteis de pequeno porte necessários à execução dos serviços, bem como os equipamentos complementares que se mostrarem necessários em razão de sua metodologia de trabalho, da capacidade operacional exigida ou da insuficiência dos equipamentos disponibilizados pelo Município.

5.12.3. A Contratada deverá fornecer todos os utensílios necessários ao recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, conservação, acondicionamento, distribuição e fornecimento dos alimentos, incluindo panelas, recipientes, bandejas, louças, talheres, utensílios de cozinha, utensílios de serviço e demais materiais compatíveis com a operação.

5.12.4. Caberá à Contratada fornecer todos os gêneros alimentícios, ingredientes, bebidas, insumos, materiais de consumo, embalagens, descartáveis e demais itens necessários à preparação, montagem, distribuição e fornecimento das refeições e lanches, em quantidade suficiente para assegurar a continuidade do atendimento.

5.12.4.1. As refeições correspondentes ao almoço e jantar deverão ser servidas em pratos de louça ou porcelana, com utilização de talheres de inox ou metal. Os lanches poderão ser servidos em pratos, recipientes ou embalagens descartáveis, desde que próprios para contato com alimentos e adequados às características e à temperatura dos produtos fornecidos.

5.12.5. A Contratada deverá disponibilizar toda a mão de obra necessária à execução, em quantitativo e qualificação compatíveis com as atividades previstas, responsabilizando-se pela organização das equipes, jornadas, turnos, escalas, substituições e demais providências necessárias à continuidade dos serviços.

5.12.6. Caberá à Contratada fornecer aos seus profissionais uniformes adequados às atividades desempenhadas, em quantidade suficiente para assegurar sua utilização em condições apropriadas de higiene e apresentação durante toda a execução.

5.12.7. A Contratada será responsável pelo fornecimento, orientação de uso, reposição e controle dos Equipamentos de Proteção Individual – EPIs necessários às atividades executadas por seus profissionais, observadas as normas de saúde e segurança do trabalho aplicáveis.

5.12.8. A Contratada deverá fornecer todos os produtos saneantes, materiais, utensílios, equipamentos e demais recursos necessários à limpeza, higienização e desinfecção das áreas, instalações, equipamentos, móveis e utensílios sob sua responsabilidade, bem como ao adequado manejo dos resíduos decorrentes da operação.

5.12.9. Caberá à Contratada assegurar, durante toda a execução, a disponibilidade de gás em quantidade suficiente para o funcionamento dos equipamentos utilizados na preparação dos alimentos, incluindo seu abastecimento, reposição e demais providências necessárias, de modo a impedir qualquer interrupção dos serviços.

5.12.10. A Contratada será responsável pelo transporte dos gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos, utensílios e demais bens sob sua responsabilidade até o local da execução, bem como pelas movimentações necessárias durante o evento e pela retirada de seus bens ao término dos serviços.

5.12.11. Os veículos eventualmente utilizados pela Contratada na execução deverão ser adequados à finalidade a que se destinam e mantidos em condições de conservação, higiene e segurança compatíveis com os produtos, materiais ou equipamentos transportados.

5.12.12. Quando o transporte envolver gêneros alimentícios, alimentos preparados, bebidas ou outros produtos que exijam condições específicas de conservação, a Contratada deverá adotar meios de transporte e acondicionamento compatíveis com as respectivas características e com as exigências sanitárias aplicáveis.

5.12.12.1. O veículo utilizado para o transporte de gêneros alimentícios ou alimentos preparados deverá atender às exigências sanitárias aplicáveis à atividade e possuir a documentação e as autorizações exigidas pelo órgão sanitário competente, quando aplicáveis.

5.12.13. Todos os recursos de responsabilidade da Contratada deverão estar disponíveis em quantidade e capacidade suficientes para atender à demanda e às condições de funcionamento previstas neste Termo de Referência, não podendo sua falta, insuficiência ou indisponibilidade justificar interrupção ou redução do atendimento.

5.12.14. Os custos relacionados aos recursos de responsabilidade da Contratada deverão estar contemplados nos preços contratados, não sendo devido pagamento adicional pelo Município em razão de aquisição, disponibilização, reposição, transporte, manutenção ou substituição desses recursos.

5.13. Dos usuários autorizados e das modalidades de atendimento

5.13.1. O Restaurante de Serviço destina-se exclusivamente ao atendimento das pessoas que atuem na organização, apoio e execução da 36ª Schützenfest, observadas as categorias, condições de acesso e formas de atendimento estabelecidas neste Termo de Referência e as autorizações expedidas pela Comissão Central Organizadora – CCO.

5.13.2. Poderão ser atendidos mediante autorização da Comissão Central Organizadora – CCO e apresentação do respectivo ticket de alimentação:

- a) servidores municipais em serviço;
- b) membros da Comissão Central Organizadora – CCO;
- c) voluntários regularmente credenciados;

d) integrantes do Corpo de Bombeiros em serviço;

e) integrantes das forças policiais em serviço.

5.13.2.1. As refeições e os lanches fornecidos aos usuários enquadrados no subitem 5.13.2 serão custeados pelo Município e controlados mediante tickets emitidos e distribuídos pela Administração, por intermédio da Comissão Central Organizadora – CCO, observadas as regras de controle, medição e pagamento estabelecidas neste Termo de Referência.

5.13.3. Poderão utilizar o Restaurante de Serviço mediante pagamento direto à Contratada, desde que previamente autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO, os profissionais vinculados às empresas prestadoras de serviços e demais equipes que atuem na realização da 36ª Schützenfest, incluindo:

a) equipes de segurança privada;

b) brigadistas;

c) funcionários de fornecedores de alimentos e bebidas;

d) equipes de limpeza;

e) técnicos de som, iluminação, palco e demais equipes técnicas;

f) outros prestadores de serviços expressamente autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO.

5.13.3.1. A autorização para utilização do Restaurante de Serviço pelos usuários previstos no subitem 5.13.3 não lhes confere direito ao fornecimento de alimentação custeada pelo Município, cabendo ao próprio usuário efetuar diretamente à Contratada o pagamento da refeição ou do lanche consumido.

5.13.3.2. Nos atendimentos realizados mediante pagamento direto pelos usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO, a Contratada deverá cobrar os mesmos preços unitários homologados na licitação para os respectivos itens:

a) refeição, compreendendo almoço ou jantar: preço unitário homologado para o item “Fornecimento de Refeições (Almoço e Jantar)”;

b) lanche, compreendendo os fornecimentos realizados nos períodos de café da manhã, lanche e lanche da madrugada: preço unitário homologado para o item “Fornecimento de Lanches”.

5.13.3.3. Os preços cobrados diretamente dos usuários autorizados deverão ser informados à Comissão Central Organizadora – CCO e afixados em local visível no Restaurante de Serviço antes do início da operação, não cabendo ao Município qualquer responsabilidade pelo respectivo pagamento.

5.13.3.4. Os valores decorrentes dos atendimentos realizados mediante pagamento direto constituirão receita própria da Contratada e serão de responsabilidade exclusiva dos respectivos

usuários, sem participação, repasse, garantia de pagamento, reembolso, complementação, compensação ou indenização pelo Município. Caberá exclusivamente à Contratada a cobrança dos valores, a emissão dos documentos fiscais e o cumprimento das obrigações tributárias decorrentes desses recebimentos.

5.13.3.5. A Contratada deverá manter controle próprio, individualizado e integralmente segregado dos atendimentos realizados mediante pagamento direto, de modo a permitir sua clara distinção dos fornecimentos custeados pelo Município.

5.13.3.6. O controle dos atendimentos mediante pagamento direto deverá registrar, no mínimo, a data do atendimento, o tipo de fornecimento realizado, a quantidade fornecida e o respectivo valor, devendo os registros permanecer disponíveis para conferência da fiscalização durante todo o período de execução.

5.13.3.7. Os fornecimentos custeados pelo Município serão controlados exclusivamente mediante tickets válidos, nos termos do item 5.9 deste Termo de Referência, sendo vedada a utilização de registros de pagamentos diretos como comprovante para medição, liquidação ou pagamento contratual.

5.13.3.8. As refeições e os lanches fornecidos mediante pagamento direto não integrarão, em nenhuma hipótese, os quantitativos considerados para medição e pagamento pelo Município, sendo vedada sua inclusão, total ou parcial, em fatura, relatório de medição ou qualquer outra cobrança apresentada à Administração.

5.13.3.9. Para fins de controle e fiscalização, a Contratada deverá manter os registros dos atendimentos mediante pagamento direto separados dos tickets e demais registros referentes aos fornecimentos custeados pelo Município, facultando-se à fiscalização realizar, a qualquer tempo, o confronto entre essas informações para verificar a correspondência dos quantitativos e a regular segregação das modalidades de atendimento.

5.13.3.10. Sempre que solicitado pela fiscalização, a Contratada deverá apresentar os registros e demonstrativos necessários à conferência dos atendimentos realizados mediante pagamento direto, sem prejuízo da apresentação dos tickets e demais documentos exigidos para a medição dos fornecimentos custeados pelo Município.

5.13.3.11. Eventual inadimplemento, pagamento parcial ou qualquer outra pendência financeira decorrente de atendimento realizado mediante pagamento direto constituirá relação exclusiva entre a Contratada e o respectivo usuário, não podendo o valor correspondente ser transferido, compensado, incluído em medição ou cobrado do Município sob qualquer fundamento.

5.13.3.12. Constatada divergência entre os registros dos pagamentos diretos e os documentos apresentados para medição, a parcela controvertida não será considerada para pagamento pelo Município até que a Contratada apresente os esclarecimentos e documentos necessários à sua regular comprovação.

5.13.4. O atendimento mediante pagamento direto possui caráter acessório à execução do objeto e não confere à Contratada direito de exploração comercial autônoma do espaço disponibilizado pelo Município. A autorização para utilização do Restaurante de Serviço possui caráter pessoal e restrito às categorias expressamente autorizadas pela Comissão Central Organizadora – CCO, sendo vedado o atendimento de pessoas que não se enquadrem nas condições previstas neste Termo de Referência.

5.13.5. É expressamente vedada, em qualquer hipótese, a comercialização, venda ou fornecimento de refeições, lanches, bebidas ou quaisquer outros gêneros alimentícios ao público visitante da 36ª Schützenfest.

5.13.6. É vedado à Contratada:

- a) utilizar o Restaurante de Serviço como estabelecimento aberto ao público visitante da Schützenfest;
- b) divulgar, anunciar ou promover o Restaurante de Serviço como ponto de venda ou estabelecimento de atendimento ao público em geral;
- c) permitir o atendimento de pessoas não autorizadas pela Comissão Central Organizadora – CCO;
- d) utilizar as instalações, equipamentos, estrutura ou área disponibilizada pelo Município para exploração comercial diversa daquela expressamente admitida neste Termo de Referência;
- e) utilizar eventual ampliação dos horários de funcionamento como fundamento para atendimento ao público visitante do evento.

5.13.7. As restrições previstas neste item permanecem aplicáveis durante todo o período em que a Contratada estiver utilizando o espaço destinado ao Restaurante de Serviço, inclusive nos horários de funcionamento ampliados por sua iniciativa.

5.13.8. O descumprimento das regras previstas neste item caracterizará inadimplemento contratual e sujeitará a Contratada às medidas administrativas e sanções cabíveis previstas neste Termo de Referência, no Edital, no contrato e na legislação aplicável.

5.14. Das obrigações da Contratante

5.14.1. Constituem obrigações da Contratante, além daquelas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 19.330/2025, no Edital e no contrato, as estabelecidas neste Termo de Referência.

5.14.2. Disponibilizar à Contratada o espaço destinado ao funcionamento do Restaurante de Serviço e os equipamentos e demais bens municipais expressamente previstos neste Termo de Referência, observadas as condições verificadas previamente ao início da execução.

5.14.3. Fornecer à Contratada as informações e orientações de responsabilidade da Administração necessárias à adequada execução do objeto, especialmente quanto ao acesso ao local, horários de funcionamento e procedimentos relacionados à organização do evento.

5.14.4. Emitir e distribuir, por intermédio da Comissão Central Organizadora – CCO, os tickets destinados ao fornecimento de refeições e lanches custeados pelo Município aos usuários autorizados.

5.14.5. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual por meio dos agentes formalmente designados, verificando o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato.

5.14.6. Fiscalizar, durante a execução do contrato, a manutenção pela Contratada das condições de habilitação exigidas na licitação e o cumprimento das demais exigências legais aplicáveis.

5.14.7. Notificar a Contratada, por escrito, acerca de falhas, irregularidades ou desconformidades constatadas na execução, fixando prazo para correção quando cabível.

5.14.8. Conferir e atestar os serviços efetivamente executados, observados os procedimentos de medição e recebimento estabelecidos neste Termo de Referência.

5.14.9. Efetuar o pagamento dos serviços regularmente executados, medidos, recebidos e liquidados, de acordo com os preços unitários contratados e as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato.

5.14.10. Adotar as providências administrativas cabíveis diante de eventual descumprimento das obrigações contratuais, observados os procedimentos previstos na legislação aplicável.

5.15. Das obrigações da Contratada

5.15.1. Constituem obrigações da Contratada aquelas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 19.330/2025, no Edital, no contrato e neste Termo de Referência, cabendo-lhe executar integralmente o objeto de acordo com as condições, especificações, prazos e demais exigências estabelecidas.

5.15.2. Executar os serviços com observância das boas práticas aplicáveis à atividade, mantendo durante toda a execução capacidade técnica, operacional e logística compatível com o adequado funcionamento do Restaurante de Serviço.

5.15.3. Disponibilizar, às suas expensas, todos os gêneros alimentícios, ingredientes, bebidas, insumos, materiais de consumo, mão de obra, utensílios, equipamentos, eletroportáteis, uniformes, Equipamentos de Proteção Individual – EPIs, produtos e materiais de limpeza, gás, transporte e demais recursos de sua responsabilidade necessários à execução, ressalvados exclusivamente os bens, equipamentos e instalações expressamente disponibilizados pelo Município.

5.15.4. Dimensionar adequadamente sua proposta, equipe, estoques, equipamentos, utensílios, insumos, logística e demais recursos necessários à execução, considerando todas as condições

estabelecidas neste Termo de Referência, não sendo admitida cobrança adicional decorrente de erro, omissão ou insuficiência no dimensionamento de seus custos, ressalvadas as hipóteses de alteração contratual previstas em lei.

5.15.5. Assegurar a continuidade do atendimento durante todos os períodos de funcionamento estabelecidos, mantendo disponibilidade suficiente de refeições e lanches, não podendo a realização de atendimentos mediante pagamento direto aos usuários autorizados comprometer o atendimento dos usuários beneficiários dos tickets custeados pelo Município.

5.15.6. Manter durante todo o período de funcionamento responsável ou encarregado pela operação, com autonomia para representar a Contratada perante a fiscalização contratual, a SECEL e a Comissão Central Organizadora – CCO, receber comunicações e determinações e adotar as providências necessárias à regular execução dos serviços.

5.15.7. Manter equipe em quantitativo e qualificação suficientes para a execução de todas as atividades previstas, organizando jornadas, turnos, escalas, intervalos, folgas e substituições de forma que não haja prejuízo à continuidade ou à qualidade dos serviços.

5.15.8. Manter os profissionais devidamente uniformizados, identificados, orientados e capacitados para as atividades desempenhadas, inclusive quanto às boas práticas de manipulação de alimentos, higiene pessoal, segurança do trabalho e procedimentos operacionais aplicáveis, bem como providenciar, para todos os manipuladores de alimentos, os documentos de saúde exigidos pela legislação sanitária aplicável, incluindo atestado ou carteira de saúde do manipulador, conforme aplicável, mantendo-os válidos e disponíveis para apresentação à fiscalização contratual ou à autoridade sanitária sempre que solicitados.

5.15.9. Responsabilizar-se integralmente pelos salários, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, securitários, benefícios e demais obrigações decorrentes da utilização de pessoal na execução do objeto, cuja inadimplência não transferirá responsabilidade à Contratante nem poderá onerar o contrato.

5.15.10. Cumprir integralmente a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e suas alterações, a Lei Complementar Municipal nº 97/2010, de Jaraguá do Sul, e as demais normas sanitárias, ambientais, trabalhistas, de saúde e segurança do trabalho e demais disposições legais aplicáveis à execução dos serviços.

5.15.11. Garantir a procedência, qualidade e segurança dos gêneros alimentícios, ingredientes, bebidas e insumos utilizados, responsabilizando-se por seu recebimento, armazenamento, acondicionamento, preparo, conservação, distribuição e fornecimento em conformidade com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e com a legislação sanitária aplicável.

5.15.12. Manter, durante todo o período de execução, as licenças, autorizações, registros e demais documentos sanitários exigidos pela legislação aplicável às atividades relacionadas ao objeto, apresentando-os à fiscalização ou à autoridade competente sempre que solicitado.

5.15.13. Manter atualizados e disponíveis para apresentação à fiscalização ou à autoridade sanitária o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP e os demais registros sanitários aplicáveis às atividades executadas, observadas as condições estabelecidas no subitem 5.6.10.

5.15.14. Manter, durante todo o período de execução dos serviços, profissional legalmente habilitado e regularmente inscrito perante o respectivo conselho profissional competente, responsável tecnicamente pelas atividades abrangidas pela contratação, observadas as atribuições profissionais e as exigências estabelecidas na legislação e nas normas aplicáveis ao objeto.

5.15.14.1. A Contratada deverá apresentar à fiscalização, antes do início da execução dos serviços, documentação vigente que comprove a habilitação, a regularidade e a indicação do profissional responsável técnico perante o respectivo conselho profissional competente.

5.15.14.2. A documentação prevista no subitem anterior deverá permanecer válida durante todo o período de execução e ser apresentada novamente sempre que solicitada pela fiscalização ou pela autoridade competente.

5.15.14.3. Na hipótese de substituição do responsável técnico durante a execução, a Contratada deverá comunicar previamente à fiscalização e apresentar a documentação correspondente ao novo profissional antes que este assuma a responsabilidade técnica pelas atividades.

5.15.15. Manter os equipamentos, eletroportáteis, utensílios, recipientes e demais recursos sob sua responsabilidade em adequadas condições de funcionamento, conservação, higiene e segurança, promovendo imediatamente os reparos, reposições ou substituições necessários.

5.15.16. Utilizar adequadamente e zelar pelos espaços, instalações, equipamentos e demais bens pertencentes ao Município que lhe forem disponibilizados, responsabilizando-se pelos danos decorrentes de uso inadequado, negligência, imprudência, imperícia ou ação de seus empregados, prepostos ou terceiros sob sua responsabilidade, devendo promover, conforme o caso, o reparo, a substituição ou o ressarcimento dos prejuízos causados.

5.15.17. Comunicar imediatamente à fiscalização qualquer falha, dano, defeito ou irregularidade constatada em espaço, instalação, equipamento ou bem pertencente ao Município, abstendo-se de realizar intervenção, adaptação ou modificação sem prévia autorização da Administração.

5.15.18. Realizar a limpeza e higienização das áreas sob sua responsabilidade, dos equipamentos, móveis, utensílios, superfícies e demais itens utilizados na operação, bem como efetuar o adequado acondicionamento, segregação, retirada e encaminhamento dos resíduos aos locais indicados pela Administração.

5.15.19. Realizar o controle, recolhimento, guarda, organização e apresentação dos tickets relativos aos fornecimentos custeados pelo Município, mantendo-os separados dos registros referentes aos atendimentos realizados mediante pagamento direto pelos demais usuários autorizados.

- 5.15.20. Manter controle próprio dos atendimentos realizados mediante pagamento direto, observando as condições e restrições estabelecidas neste Termo de Referência, vedada sua inclusão na medição ou cobrança ao Município.
- 5.15.21. Restringir o atendimento do Restaurante de Serviço aos usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO, sendo vedado o fornecimento, venda ou comercialização de refeições, lanches, bebidas ou quaisquer outros gêneros alimentícios ao público visitante da 36ª Schützenfest.
- 5.15.22. Permitir o acesso do gestor, dos fiscais do contrato, dos representantes da Comissão Central Organizadora – CCO e das autoridades competentes às áreas relacionadas à execução, prestando os esclarecimentos e apresentando os documentos e registros que forem regularmente solicitados.
- 5.15.23. Atender às determinações regulares emitidas pelo gestor ou pelos fiscais do contrato e pelas autoridades competentes, prestando os esclarecimentos e informações solicitados e adotando as providências necessárias nos prazos estabelecidos.
- 5.15.24. Comunicar imediatamente à fiscalização contratual qualquer ocorrência, irregularidade, falha operacional, problema sanitário, acidente ou circunstância capaz de comprometer a continuidade, a qualidade ou a segurança da execução, informando as providências adotadas para sua correção.
- 5.15.25. Corrigir, substituir, complementar ou refazer, às suas expensas e sem qualquer custo adicional para o Município, os serviços, alimentos, preparações, gêneros, insumos, equipamentos, utensílios ou demais recursos de sua responsabilidade que apresentem desconformidade com as especificações estabelecidas ou condições inadequadas de qualidade ou segurança.
- 5.15.26. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto e por danos causados à Administração ou a terceiros em razão de ação ou omissão imputável à Contratada, a seus empregados, prepostos, fornecedores ou subcontratados, sem que o acompanhamento ou a fiscalização da execução pela Contratante exclua ou reduza essa responsabilidade.
- 5.15.27. Permanecer integralmente responsável pelas atividades eventualmente subcontratadas, nas hipóteses e condições admitidas neste Termo de Referência, supervisionando sua execução e assegurando o cumprimento das mesmas condições técnicas, sanitárias e contratuais exigidas para o objeto.
- 5.15.28. Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como atender às exigências legais relativas à sua atividade e à execução do objeto.
- 5.15.29. Arcar com todas as despesas necessárias à execução do objeto que sejam de sua responsabilidade, inclusive tributos, encargos, transportes, fretes, carga, descarga, movimentação, reposições, materiais, insumos e demais custos necessários ao cumprimento integral da contratação.

5.15.30. Ao término da execução, promover a desmobilização da operação, retirar os equipamentos, utensílios, materiais, insumos e demais bens de sua propriedade no prazo estabelecido neste Termo de Referência, realizar a limpeza final das áreas utilizadas e restituir os espaços, instalações, equipamentos e demais bens municipais nas condições previstas para sua devolução.

6. GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas, as condições estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência e no contrato, bem como com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 19.330/2025, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre a Administração e a Contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. A Administração poderá convocar representante da Contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato, bem como para prestação de esclarecimentos relacionados à execução contratual.

6.5. Após a assinatura do contrato, a Administração poderá convocar o representante da Contratada para reunião inicial destinada à apresentação das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, dos procedimentos de comunicação, do método de aferição dos serviços e das demais orientações necessárias ao acompanhamento contratual.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, na forma do Decreto Municipal nº 19.330/2025 e do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.7. Além do disposto acima, a fiscalização contratual observará as seguintes rotinas:

6.7.1. Verificar a conformidade da execução dos serviços com as condições, especificações, horários, cardápios e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência, registrando as ocorrências relevantes verificadas durante a execução.

6.7.2. Verificar as condições de qualidade e segurança dos alimentos, bem como o cumprimento das exigências higiênico-sanitárias aplicáveis à execução dos serviços.

6.7.3. Conferir os tickets apresentados pela Contratada para comprovação das refeições e lanches fornecidos e custeados pelo Município, observando sua correspondência com os quantitativos informados para fins de medição.

6.7.4. Comunicar à Contratada as falhas, irregularidades ou desconformidades constatadas, determinando sua correção, substituição ou regularização, de acordo com a natureza e a urgência da ocorrência.

6.7.5. Solicitar, quando necessário, documentos, registros, controles, informações e esclarecimentos relacionados à execução do objeto.

6.7.6. Registrar as ocorrências relacionadas à execução contratual e encaminhar ao gestor do contrato aquelas que demandem providências que ultrapassem a competência da fiscalização.

6.7.7. A atuação da fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pela adequada execução do objeto, pelo cumprimento das obrigações assumidas e pelos danos decorrentes de sua atuação.

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO/MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Recebimento do Objeto

7.1.1. O serviço será recebido provisoriamente, no prazo de 5 (cinco) dias, pelo fiscal do contrato, mediante emissão de termo detalhado.

7.1.1.1. O prazo previsto no subitem 7.1.1 será contado do recebimento da comunicação da Contratada acompanhada da documentação comprobatória da prestação dos serviços correspondente ao período a ser medido.

7.1.2. Para efeito do recebimento provisório, o fiscal do contrato verificará o cumprimento das exigências constantes neste Termo de Referência, no contrato e na proposta vencedora, considerando os serviços efetivamente executados e os quantitativos apurados, podendo haver redimensionamento dos valores a serem pagos à Contratada, o que será registrado no termo detalhado a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.1.2.1. A medição será realizada com base nos quantitativos de refeições e lanches efetivamente fornecidos aos usuários atendidos mediante autorização da Comissão Central Organizadora – CCO e apresentação de ticket, observados os preços unitários constantes da proposta vencedora e do contrato.

7.1.2.2. Para fins de medição, serão considerados exclusivamente os tickets válidos recolhidos pela Contratada e conferidos pela fiscalização, observados os controles e registros realizados durante a execução.

7.1.2.3. Os tickets correspondentes às refeições e aos lanches deverão ser apurados separadamente, de modo a identificar o quantitativo efetivamente executado de cada item.

7.1.2.4. Os controles realizados durante o evento serão consolidados ao final da execução para apuração dos quantitativos de refeições e lanches efetivamente fornecidos e passíveis de pagamento pelo Município.

7.1.2.5. Os atendimentos realizados mediante pagamento direto pelos usuários autorizados à Contratada não integrarão a medição contratual e não serão considerados para fins de pagamento pelo Município.

7.1.2.6. Somente serão considerados para fins de medição e pagamento os quantitativos cuja execução esteja devidamente comprovada e aceita pela fiscalização contratual.

7.1.3. Será considerado ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, caso seja necessária a emissão de mais de um termo, com a entrega do último.

7.1.4. O serviço poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando executado em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, no contrato ou na proposta, devendo a Contratada promover, às suas expensas, a correção, substituição, complementação ou regularização necessária, imediatamente quando a natureza da ocorrência assim exigir ou no prazo estabelecido pela fiscalização, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7.1.5. A fiscalização não efetuará o ateste da última ou única medição enquanto permanecerem pendências que impeçam a aferição da regular execução do objeto, observado o tratamento da parcela incontroversa nos termos da legislação aplicável.

7.1.6. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação do cumprimento das exigências constantes neste Termo de Referência e consequente aceitação mediante termo detalhado, observados os seguintes procedimentos:

7.1.6.1. Analisar os registros da fiscalização, a documentação apresentada pela Contratada, os controles de tickets e a consolidação dos quantitativos de refeições e lanches efetivamente fornecidos e, caso sejam identificadas irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, solicitar à Contratada, por escrito, as respectivas correções.

7.1.6.2. Emitir termo detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos registros, controles e documentos relacionados à execução.

7.1.6.3. Comunicar a Contratada para emissão da Nota Fiscal ou Fatura correspondente ao valor exato apurado e aceito pela fiscalização.

7.1.6.4. O prazo para o recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, quando houver necessidade de diligências para aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.1.7. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto quanto à dimensão, qualidade ou quantidade, deverá ser observado o disposto no art. 143 da Lei Federal nº 14.133/2021,

comunicando-se a Contratada para emissão da Nota Fiscal ou Fatura correspondente à parcela incontroversa da execução, para fins de liquidação e pagamento.

7.1.8. O prazo destinado à solução, pela Contratada, de inconsistências na execução do objeto ou ao saneamento da documentação apresentada não será computado para fins do prazo de recebimento definitivo.

7.1.9. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade da Contratada pela adequada execução dos serviços, pela qualidade e segurança dos alimentos fornecidos e pelas demais obrigações legais e contratuais.

7.2. Liquidação

7.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente na unidade responsável pela liquidação, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias para fins de liquidação, podendo ser excepcionalmente prorrogado, justificadamente, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.2.2.1. o prazo de validade;

7.2.2.2. a data da emissão;

7.2.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.2.2.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.2.2.5. o valor a pagar; e

7.2.2.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.2.2.6.1. A Contratada deverá emitir a Nota Fiscal/Fatura conforme a legislação vigente, observando:

a) a retenção do Imposto de Renda deverá ser destacada no corpo do documento fiscal ou equivalente, considerando os percentuais estabelecidos no Anexo I da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, de acordo com o Decreto Municipal nº 19.330/2025 e a Portaria SMFA nº 11/2023, combinado com o § 5º do art. 2º da referida Instrução Normativa;

b) as empresas optantes pelo Simples Nacional ou que se enquadrem em alguma hipótese de isenção ou não incidência deverão informar expressamente essa condição nos documentos fiscais, de acordo com o Decreto Municipal nº 19.330/2025, combinado com o art. 4º da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012.

7.2.3. 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 a Contratada

providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à Contratante.

7.2.4. A Administração deverá realizar consulta ao Cadastro de Fornecedores do Município de Jaraguá do Sul para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Edital.

7.2.4.1. A Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente poderá ser acompanhado de documentação para comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista, caso seja constatada irregularidade.

7.2.4.2. Constatada a situação de irregularidade da Contratada, 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 da Contratante.

7.2.4.3. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

7.2.4.4. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente até que se decida pela extinção do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação junto ao Cadastro de Fornecedores do Município de Jaraguá do Sul.

7.3. Prazo de pagamento

7.3.1. O pagamento será efetuado pela unidade financeira competente em até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa.

7.3.2. O pagamento corresponderá aos quantitativos de refeições e lanches efetivamente fornecidos, medidos e aceitos pela Administração, observados os respectivos preços unitários contratados.

7.3.3. Os documentos fiscais deverão, obrigatoriamente, discriminar a prestação dos serviços realizada e o período correspondente à execução.

7.4. Forma de pagamento

7.4.1. O pagamento será processado com a emissão de ordem de pagamento física ou eletrônica, ou ainda por transferência eletrônica via sistema de internet banking, com as assinaturas legais físicas ou eletrônicas dos titulares das contas bancárias.

7.4.2. Não haverá pagamento antecipado, sendo devidos exclusivamente os valores correspondentes aos serviços efetivamente executados, comprovados, medidos, recebidos e aceitos pela Administração.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão, sob a forma Eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço global do lote.

8.1.2. A contratação será adjudicada em lote único, composto por 2 (dois) itens, correspondentes ao fornecimento de refeições e ao fornecimento de lanches, devendo a proposta abranger a totalidade dos itens que compõem o lote, com indicação dos respectivos preços unitários e do valor total global.

8.1.3. Para fins de classificação das propostas, será considerado o valor global ofertado para o lote, observados os preços unitários apresentados para cada item.

8.1.4. Não será admitida proposta parcial para o lote, devendo a licitante apresentar proposta para a integralidade dos 2 (dois) itens que o compõem.

8.2. Exigências de habilitação

Para fins de habilitação, o licitante deverá encaminhar os documentos relacionados nos subitens seguintes, os quais deverão comprovar sua regularidade na data da abertura do certame, nos termos do Decreto Municipal nº 19.330/2025, ressalvado o tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

8.2.1. Habilitação jurídica

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

8.2.1.2. Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja autenticidade deverá ser verificada no Portal do Empreendedor.

8.2.1.3. Sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal – SLU: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

8.2.1.4. Sociedade empresária estrangeira: ato de autorização para funcionamento no Brasil, devidamente publicado e arquivado no Registro Público de Empresas Mercantis da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, observada a regulamentação aplicável.

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

8.2.1.6. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro

Público de Empresas Mercantis onde estiver estabelecida, com averbação no registro da sede da matriz.

8.2.1.7. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivados na Junta Comercial ou inscritos no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além dos demais registros legalmente exigíveis.

8.2.1.8. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações posteriores ou da respectiva consolidação.

8.2.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.2.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ.

8.2.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, quando houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

8.2.2.3. Prova de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.2.2.4. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS.

8.2.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou certidão positiva com efeitos de negativa.

8.2.2.6. Declaração de que o licitante não emprega menor nas situações vedadas pelo inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

8.2.2.7. Os documentos previstos neste item poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis à comprovação da regularidade do licitante, inclusive mediante consulta eletrônica aos sistemas oficiais disponíveis.

8.2.3. Qualificação econômico-financeira

8.2.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

8.2.3.1.1. Na hipótese de certidão positiva, caso a empresa se encontre em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser apresentado documento comprobatório da homologação ou deferimento, pelo juízo competente, do plano de recuperação em vigor.

8.2.4. Qualificação técnica

8.2.4.1. Comprovação de aptidão para a prestação de serviços similares ao objeto desta contratação, mediante apresentação de um ou mais atestados ou certidões de capacidade técnica, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem que o licitante executou satisfatoriamente serviços de alimentação coletiva envolvendo o preparo, fornecimento

e/ou distribuição de refeições e/ou lanches, com características e complexidade operacional compatíveis com a contratação.

8.2.4.1.1. A exigência de comprovação da capacidade técnico-operacional justifica-se pelas características próprias da execução do objeto, que envolve atividades diretamente relacionadas à produção e ao fornecimento de alimentos para consumo coletivo, abrangendo recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios, manipulação, preparo, conservação, controle de temperatura, distribuição, atendimento, higienização e demais procedimentos necessários à segurança dos alimentos.

8.2.4.1.2. A execução ocorrerá durante a 36ª Schützenfest, em período previamente determinado e com atendimento em diferentes horários ao longo do evento, exigindo da Contratada capacidade de planejamento, organização de equipe, produção, abastecimento, reposição e manutenção da continuidade dos serviços, sem prejuízo do cumprimento das normas sanitárias aplicáveis. Nesse contexto, a comprovação de experiência anterior constitui medida destinada a reduzir o risco de contratação de empresa sem capacidade operacional mínima para executar satisfatoriamente as atividades essenciais do objeto.

8.2.4.1.3. A exigência será considerada atendida mediante comprovação de experiência em serviços similares de alimentação coletiva, não sendo necessária identidade integral entre o serviço anteriormente executado e o objeto desta contratação.

8.2.4.1.4. Serão aceitos atestados ou certidões referentes a serviços prestados em eventos, festividades, feiras, encontros, restaurantes, cozinhas industriais, unidades institucionais, refeitórios coletivos ou outras atividades de alimentação coletiva que permitam demonstrar experiência compatível com a natureza dos serviços objeto desta contratação.

8.2.4.1.5. Será admitida a apresentação e o somatório de mais de um atestado ou certidão para comprovação da capacidade técnico-operacional exigida.

8.2.4.1.6. Os atestados ou certidões de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.

8.2.4.1.7. Os documentos apresentados deverão conter informações suficientes para identificação do emitente, do licitante e dos serviços executados, de modo a permitir a verificação de sua compatibilidade com o objeto da contratação.

8.2.4.1.8. A Administração poderá realizar diligências para verificar a autenticidade dos documentos apresentados e confirmar as informações neles contidas.

8.2.4.1.9. Não serão aceitos atestados ou certidões de capacidade técnica emitidos pelo próprio licitante.

8.2.4.2. Apresentação de Alvará Sanitário vigente, expedido pelo órgão sanitário competente, compatível com as atividades relacionadas ao objeto da contratação.

8.2.5. Outras declarações e condições de habilitação

8.2.5.1. Declaração de que o licitante cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e nas demais normas específicas.

8.2.5.1.1. Para efeito de verificação da declaração prevista no subitem anterior, a Administração poderá realizar consulta aos sistemas oficiais disponibilizados pelos órgãos competentes.

8.2.5.2. Não será exigida a apresentação, em documento apartado, das declarações que já tenham sido prestadas diretamente no sistema eletrônico utilizado para realização do certame.

8.3. Dos critérios de aceitabilidade da proposta ajustada

8.3.1. Após a convocação pelo Pregoeiro, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar a Proposta Ajustada, conforme modelo constante em Anexo, adequada ao valor resultante da fase de lances e às condições estabelecidas no Edital e neste Termo de Referência.

8.3.2. A Proposta Ajustada deverá conter, no mínimo:

8.3.2.1. razão social, número do CNPJ, endereço, telefone e endereço eletrônico do licitante;

8.3.2.2. identificação da modalidade e do número da licitação;

8.3.2.3. especificação do objeto licitado;

8.3.2.4. valor unitário do item referente ao fornecimento de refeições;

8.3.2.5. valor unitário do item referente ao fornecimento de lanches;

8.3.2.6. valor total de cada item, considerando os respectivos quantitativos estimados;

8.3.2.7. valor global do lote, correspondente ao somatório dos 2 (dois) itens; e

8.3.2.8. prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contado da data de sua apresentação.

8.3.3. Os preços unitários e totais deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, com no máximo 2 (duas) casas decimais.

8.3.4. O valor global do lote deverá ser apresentado em moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso, com no máximo 2 (duas) casas decimais.

8.3.5. O valor global da Proposta Ajustada deverá ser igual ou inferior ao valor global obtido pelo licitante ao término da fase de lances, não sendo admitido preço unitário superior ao respectivo valor unitário estimado pela Administração para qualquer dos itens que compõem o lote.

8.3.6. A distribuição dos valores entre os itens deverá preservar a compatibilidade dos preços unitários com os valores de referência da Administração e com o valor global resultante da fase competitiva, não sendo admitida a elevação de preço unitário acima do respectivo valor estimado com a finalidade de compensação mediante redução do preço de outro item.

8.3.7. Os preços propostos deverão compreender todos os custos diretos e indiretos necessários à execução integral do objeto, inclusive gêneros alimentícios, ingredientes, bebidas, insumos, materiais de consumo, mão de obra, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, equipamentos, eletroportáteis, utensílios, uniformes, Equipamentos de Proteção Individual – EPIs, produtos e materiais de limpeza, gás, transporte, logística, tributos, seguros e demais despesas necessárias ao cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência.

8.3.8. Eventuais despesas com deslocamento, alimentação, hospedagem ou outras necessidades relacionadas aos profissionais empregados pela Contratada serão de sua exclusiva responsabilidade e deverão estar contempladas nos preços propostos, quando aplicáveis.

8.3.9. A apresentação da proposta implicará plena ciência e aceitação das condições estabelecidas no Edital e neste Termo de Referência, não sendo admitida posteriormente a alegação de desconhecimento das condições necessárias à execução do objeto para justificar cobrança adicional ou alteração dos preços, ressalvadas as hipóteses legalmente previstas.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, dos Decretos Municipais nº 19.330/2025 e nº 19.826/2025 e das demais normas aplicáveis, o licitante ou a Contratada que praticar infração administrativa ou descumprir, total ou parcialmente, as obrigações assumidas ficará sujeito às sanções legalmente cabíveis, observados a natureza e a gravidade da infração, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 68.840,00 (sessenta e oito mil, oitocentos e quarenta reais)**, conforme detalhamento constante na tabela abaixo:

Item	Unidade	Quantidade estimada	Especificação dos serviços	Valor unitário estimado	Valor total estimado
1	Unidade	1.000	Fornecimento de Refeições (Almoço e Jantar) para a operação do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, conforme cardápio e especificações estabelecidos no Termo de Referência.	R\$ 39,44	R\$ 39.440,00
2	Unidade	1.200	Fornecimento de Lanches para a operação do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, conforme cardápio e especificações estabelecidos no Termo de Referência.	R\$ 24,50	R\$ 29.400,00
Valor total estimado da contratação					R\$ 68.840,00

10.2. Os valores estimados foram obtidos por meio de pesquisa de preços realizada na fase de planejamento da contratação, conforme metodologia, parâmetros e referências constantes dos documentos que instruem o processo.

10.3. Os quantitativos previstos possuem caráter estimativo, não constituindo obrigação de consumo integral pela Administração.

10.4. O pagamento será realizado exclusivamente de acordo com os quantitativos de refeições e lanches efetivamente fornecidos aos usuários atendidos mediante ticket, devidamente comprovados, medidos e aceitos pela fiscalização, observados os respectivos preços unitários contratados.

10.5. Os atendimentos realizados mediante pagamento direto pelos usuários autorizados não integram os quantitativos da contratação e não gerarão qualquer obrigação de pagamento pelo Município.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes do presente procedimento serão acobertadas pela(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

Classificação Funcional Programática	Projeto/Atividade	Descrição Natureza Despesa	Dotação Orçamentária
39.001.13.392.1100.4115	Realização da Festa do Atirador - Schützenfest	3.3.90 Aplicações Diretas	519

12. UNIDADE RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO/FISCALIZAÇÃO

12.1. A designação do gestor e dos fiscais do contrato, titular e suplente, será formalizada por meio de ato administrativo próprio, em documento apartado.

Jaraguá do Sul/SC, data da assinatura.

Matheus Felipe Vilas Bôas
Chefe de Compras

Edson Ivo Tiedt
Diretor de Compras, Licitações e Contratos

Ivana Atanásio Dias
Secretária Municipal de Cultura, Esporte e
Lazer

Argos José Burgardt
Secretário Municipal da Administração