

TERMO DE REFERÊNCIA

Município de Porto União
Departamento Municipal de Esportes

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto o **Registro de Preços para eventual e futura contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação estilo buffet, em caráter itinerante**, destinada ao atendimento das necessidades do Departamento Municipal de Esportes, para fornecimento de refeições (café da manhã, almoço, café da tarde e jantar) a atletas, técnicos e dirigentes durante competições promovidas pela FESPORTE, em diversos municípios do Estado de Santa Catarina.

Os bens/serviços objeto da contratação pretendida possuem as seguintes especificações.

2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Lote 01					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PREÇO UNIT. MÁXIMO	PREÇO TOTAL
1	A composição do café da manhã e café da tarde será: açúcar, leite integral (quente), achocolatado, suco; bolos, frutas, manteiga, margarina, geléias. *Opção de alimentos para pessoas com restrições alimentares.	Un	3.000	R\$ 21,00	R\$ 63.000,00
2	A composição do almoço e/ou jantar será: Proteínas: Bovina, suína, aves ou peixes; Vegetais: Vegetais frescos ou cozidos, como salada verde, legumes e fogados, ou legumes assados; Saladas ou verduras: Folhas Verdes frescas, como alface, rúcula, agrião, etc.; Grãos ou leguminosas: Feijão, lentilhas, grão de bico ou outros grãos ricos em fibras e proteínas; Bebidas: água sem gás e Suco; Sobremesas: Frutas frescas, pudim, mousse, gelatina; *Opção de alimentos para pessoas com restrição alimentar;	un	3.000	R\$ 42,00	R\$ 126.000,00
				VALOR TOTAL R\$ 189.000,00 (cento e oitenta e nove mil reais)	

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A contratação se justifica pela necessidade de fornecimento de alimentação às delegações do Município de Porto União durante a participação em competições oficiais promovidas pela FESPORTE, realizadas fora do município.

Considerando a inexistência de estrutura própria e equipe especializada para execução do serviço, a contratação de empresa especializada mostra-se a alternativa mais eficiente, econômica e segura, garantindo qualidade alimentar e atendimento adequado às demandas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratada deverá:

- Atender às normas sanitárias vigentes (RDC 216/ANVISA);
- Garantir qualidade nutricional dos alimentos;
- Disponibilizar estrutura completa (equipamentos, utensílios e insumos);
- Possuir equipe capacitada e uniformizada;
- Atender às demandas de forma itinerante;

- Oferecer opções para restrições alimentares;
- Garantir transporte adequado dos alimentos.
-

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto obedecerá:

O serviço de fornecimento de alimentação será solicitado pelo Departamento Municipal de Esportes, *conforme necessidade*, com um prazo de 08 dias que antecedem a data da realização da competição, devendo a empresa contratada atender as solicitações na data dos campeonatos, conforme calendário da FESPORTE, em diversos municípios de Santa Catarina, onde estiverem ocorrendo os eventos esportivos, com a participação de atletas e delegações do Município de Porto União;

As Refeições serão servidas em refeitório que deverá ser montado, em cada uma das sedes onde as equipes do Município estiverem alojadas, por conta da empresa vencedora ou em outro local destinado a esse fim, mediante aprovação do Departamento Municipal de Esportes;

As Refeições deverão ser servidas conforme horários previstos abaixo:

CAFÉ DA MANHÃ: 06:00 ÀS 09:00

ALMOÇO: 11:00 ÀS 14:00

CAFÉ DA TARDE: 15:00 ÀS 18:00

JANTAR: 19:00 ÀS 22:30

Descrição dos Procedimentos para perfeita execução dos serviços

Os funcionários deverão higienizar toda alimentação e todos os produtos envolvidos bem como acondicionar de acordo com as normas sanitárias.

Todas as pessoas responsáveis pela conservação, elaboração, manipulação distribuição dos alimentos farão o devido uso dos EPIs necessários;

As quantidades estimadas neste Termo de Referência são correspondentes a 01 café da manhã, 01 almoço, 01 café da tarde e 01 jantar ao dia, por atleta, técnico ou dirigente da delegação do Município de Porto União;

Os dados estimativos tiveram como base a previsão de participantes previstos em cada Evento promovido pela FESPORTE no período de 12 meses.

Todos os utensílios necessários para o preparo e fornecimento da alimentação serão de inteira responsabilidade da empresa contratada;

6. RECEBIMENTOS DOS SERVIÇOS

Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 1 dia, pelo fiscal, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, inciso I, alínea a, da Lei nº 14.133 e Arts.22, inciso X e 23, inciso X do Decreto nº 11.246, de 2022.);

Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 2 dias contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante nota fiscal, devidamente atestada data e assinada pelo fiscal e gestor de contrato;

Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pela contratada, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança;

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A fiscalização será realizada por:

Nome completo de quem fez os orçamentos.

Denizart Dulz Junior, CPF 066.096.379-54, Agente esportivo.

Nome completo do Fiscal de contrato.

Denizart Dulz Junior
Cpf:066096379-54
Agente esportivo
Fiscal.dme@portouniao.sc.gov.br

Nome completo do Fiscal de contrato substituto.

Liliane Laura Erhard,
CPF 103908419-27
Agente esportivo
Fiscal.dme@portouniao.sc.gov.br

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTOS

O pagamento será realizado mediante:

- Apresentação de nota fiscal;
- Lista de beneficiários assinada pelo fiscal;
- Prazo de até 30 dias após ateste.

9. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO

A seleção do fornecedor será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, considerando tratar-se de contratação de serviços comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, conforme previsto na legislação vigente.

Será adotado o critério de julgamento pelo menor preço, considerando o menor valor por lote, tendo em vista a necessidade de contratação integrada dos serviços de fornecimento de alimentação (café da manhã, almoço, café da tarde e jantar), os quais possuem natureza interdependente e demandam execução conjunta, especialmente em razão da logística, estrutura e equipe envolvidas na prestação do serviço em caráter itinerante.

A opção pelo sistema de registro de preços justifica-se pela natureza eventual e variável da demanda, permitindo à Administração Pública realizar as contratações conforme a necessidade, sem a obrigatoriedade de contratação imediata ou integral dos quantitativos estimados, proporcionando maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

Poderão participar do certame empresas que atuem no ramo pertinente ao objeto da contratação e que atendam a todas as exigências de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica estabelecidas no edital, em conformidade com a legislação aplicável. As exigências de qualificação técnica deverão observar o princípio da proporcionalidade, limitando-se ao necessário para garantir a execução adequada do objeto, vedadas restrições indevidas à competitividade.

O julgamento das propostas será realizado de forma objetiva, observando-se os critérios estabelecidos no edital, sendo considerada vencedora a proposta que apresentar o menor preço e atender integralmente às especificações técnicas e requisitos exigidos.

Ressalta-se que todo o procedimento licitatório deverá observar os princípios da legalidade, isonomia, competitividade, economicidade e julgamento objetivo, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

10. VEDAÇÕES À PARTICIPAÇÃO

Não poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO:

- a) Empresas impedidas de contratar com o Município de Porto União, do Estado de Santa Catarina, conforme estabelece o inciso III do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- b) Empresas impedidas de contratar com a Administração Pública direta e indireta do Estado de Santa Catarina, conforme estabelece o inciso III do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- c) Empresas declaradas INIDÔNEAS para contratar com a Administração Pública de todos os entes federativos, conforme estabelece o inciso IV do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- d) Empresas estrangeiras que não tenham representante legal no Brasil;
- e) Empresa ou Pessoa Física autora do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, quando for objeto de licitação para contratação de obra, serviços ou fornecimento de bens a ela relacionados, inclusive quando tratar-se de empresas integrantes do mesmo grupo econômico, conforme estabelece o inciso I do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- f) Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando tratar-se de obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários, conforme estabelece o inciso II do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- g) Empresas cujos sócios tenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, conforme estabelece o inciso IV do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- h) Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista, conforme estabelece o inciso VI do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- i) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si, conforme estabelece o inciso V do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA cumprirá todas as obrigações constantes no Termo de Referência, seus Anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

Proceder à prestação dos serviços no prazo e local fixados, acompanhado da respectiva nota fiscal;

Considerar os preços propostos completos e suficientes para a execução do objeto desta contratação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou à má interpretação de parte da CONTRATADA;

Arcar com os encargos previdenciários, fiscais (ICMS e outros), comerciais, trabalhistas, tributários, itens, embalagens, tarifas, fretes, seguros, descarga, transporte, material, responsabilidade civil e outros resultantes do contrato, bem como os riscos atinentes à atividade, inclusive quaisquer despesas que venham a incidir sobre os serviços, objeto desta contratação;

Entende-se por encargos os tributos (impostos, taxas), contribuições fiscais e para fiscais, os instituídos por leis sociais, emolumentos, fornecimento de mão de obra especializada, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal, estada, hospedagem, alimentação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Termo de Referência;

Indenizar terceiros e ao CONTRATANTE os possíveis prejuízos ou danos, decorrentes de dolo ou culpa, durante a contratação, em conformidade com o artigo 120 da Lei n.º 14.133/21;

Arcar com todas as despesas necessárias à execução do objeto contratado;

Cumprir fielmente o contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas;

Refazer os serviços em desacordo no prazo estabelecido neste termo de referência, ou não sendo possível, indenizar o valor correspondente acrescido de perdas e danos, mediante toda e qualquer impugnação feita pelo CONTRATANTE;

Prestar informações sobre a prestação dos serviços;

Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante toda a execução do contrato e em compatibilidade com as obrigações assumidas;

Responder pela qualidade, quantidade, validade, segurança e demais características do objeto, bem como a observação às normas técnicas;

Não subcontratar o objeto deste contrato, salvo esteja expressamente permitido neste Termo de Referência;

Prestar a garantia contratual, manutenção e assistência técnica, caso exigida neste Termo de Referência;

Atribuir os serviços a profissionais legalmente habilitados e idôneos;

Apresentar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, a contar da data de solicitação, documentação relativa aos empregados da CONTRATADA, resultante de ações judiciais, na qual o CONTRATANTE encontra-se no polo passivo da ação;

Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

Informar ao setor financeiro da Secretaria requisitante, durante o período de vigência do contrato, qualquer alteração de endereço, telefone, correio eletrônico (e-mail) ou outros dados.

Estar em contato com o Departamento de Esportes para tomar ciência da programação de cada atividade (competição);

Alocar os empregados habilitados e necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais/Ata de Registro de Preços;

Manter o local de trabalho limpo e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

Apresentar os empregados devidamente identificados com uniforme e crachá;

Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional;

É de responsabilidade da empresa vencedora todas as despesas relativas à locomoção, alimentação e estadia que forem necessárias à prestação dos serviços;

Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

Atender às normas técnicas definidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas e as demais aplicáveis ao objeto contratado;

Responsabilizar-se pelas despesas e todos os encargos decorrentes da execução do presente Contrato/Ata de Registro de Preços;

Atender às exigências de qualidade, atentando-se principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII da Lei Federal nº 8.078/90 Código de Defesa do Consumidor, bem como estrita observância às normas de segurança alimentar, estabelecidas pelos órgãos competentes;

A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de pessoas, não deve ser excessiva nem tampouco denotar escassez, mesmo para os participantes servidos por último.

A empresa contratada para fornecer serviços de alimentação compromete-se a disponibilizar, em todas as refeições de almoço e jantar, no mínimo, duas opções distintas de carne. Essas opções deverão ser variadas e incluir diferentes tipos de carne (ex.: bovina, suína, aves, peixes), garantindo a diversidade e a qualidade nutricional das refeições.

Deverá possuir toda infraestrutura necessária, suficiente e condizente para execução dos serviços, de acordo com a RDC nº 216/ANVISA, utilizando-se de materiais e pessoal capacitado e especializado e em condições de saúde, devidamente uniformizado;

Os resíduos gerados em decorrência da produção e das refeições servidas, deverão ser recolhidos e acondicionados em local apropriado, pela Contratada, deixando o ambiente utilizado completamente limpo.

Os resíduos deverão ser recolhidos diariamente.

O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado e climatizado, sendo os gêneros alimentícios, dependendo de sua natureza, acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados; Deverá empregar hipoclorito de sódio, ou produto equivalente, para assepsias de verduras e frutas a serem utilizadas no preparo das refeições;

Apresentar os empregados devidamente uniformizados, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual EPI;

Assumir a total responsabilidade por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados e terceiros decorrentes da prestação dos serviços objeto desta contratação, ou em conexão com eles, devendo adotar todas as providências que exige a legislação em vigor;

Servir os alimentos em perfeitas condições de consumo, dentro de seu prazo de validade, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, responsabilizando-se pela qualidade dos mesmos;

Produzir, embalar, acondicionar e transportar os alimentos obedecendo as normas legais, dentro de rigorosos padrões de higiene;

Deverá observar as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos para consumo humano;

Deverá responsabilizar-se, durante a prestação dos serviços, pelo alvará sanitário de serviço de Alimentação ambulante na cidade que ocorrerão os jogos, que poderá ser solicitado pelo fiscal a qualquer momento;

Apresentar na assinatura do contrato/ata de registro de preços o alvará sanitário da sede da empresa; assegurando o cumprimento das normas de segurança alimentar.

12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Compete ao CONTRATANTE:

Receber, fiscalizar, orientar, contestar, dirimir dúvidas emergentes da execução do objeto contratado;

Receber o objeto e lavrar termo de recebimento provisório. Se o objeto contratado não estiver de acordo com as especificações do CONTRATANTE, rejeitá-lo, no todo ou em parte. Do contrário, após a análise de compatibilidade entre o contratado e o efetivamente entregue, será lavrado o termo de recebimento definitivo;

Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente à prestação dos serviços, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência.

O CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

13. PRAZO DE VIGÊNCIA

A Ata de Registro de Preços terá vigência de até 12 meses, podendo ser prorrogada conforme legislação.

14. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A contratação está prevista no orçamento do Município, com dotação específica, atendendo aos requisitos legais de responsabilidade fiscal e planejamento orçamentário.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

Os serviços deverão atender integralmente às normas legais, especialmente à Lei nº 14.133/2021, bem como às normas sanitárias e técnicas aplicáveis.

Porto União/SC, 03 de março de 2026.

Sthefan Andrey Willens
Secretário Municipal de Administração e Esporte