

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de alimentos do tipo coffee break para consumo durante eventos realizados pelas secretarias municipais de Lajeado Grande

Item	Objeto	Unid.	Quant.	Unitário máximo
1	Beijinho, no mínimo 20g: docinho feito à base de leite condensado, creme de leite e coco ralado, envolto em coco ralado. Embalado em forminhas. Produzido no dia.	Unid.	4.000	1,54
2	Bolacha caseira de açúcar mascavo com cobertura de chocolate. Embalagem: bandeja de isopor. Produzida no dia.	Kg	15	44,64
3	Bolacha caseira de manteiga envolta em chocolate preto ou branco. Embalagem: bandeja de isopor. Produzida no dia	Kg	15	45,36
4	Bolacha caseira de manteiga. Contem glúten. Embalagem: bandeja de isopor. Produzida no dia	Kg	15	41,14
5	Bolacha caseira: fabricada a base de farinha de trigo e polvilhada com açúcar cristal. Embalagem: bandeja de isopor. Produzida no dia.	Kg	15	37,57
6	Bolacha de fubá: fabricada a base de farinha de trigo e farinha de milho. Embalagem: bandeja de isopor. Produzida no dia	Kg	15	39,17
7	Bolinha de queijo, no mínimo 20g: salgado a base de massa cozida e frita com recheio de queijo. Produzido no dia.	Unid.	6.000	1,46
8	Bolo de cenoura caseiro: com cobertura de chocolate. Produzido no dia.	Kg	100	30,85
9	Bolo de coco caseiro: com massa de coco e cobertura de beijinho. Produzido no dia.	Kg	100	31,73
10	Bolo de fubá com goiabada caseiro: bolo feito à base de farinha de milho. Produzido no dia	Kg	50	32,75
11	Bolo de laranja caseiro sem cobertura. Produzido no dia.	Kg	60	31,80
12	Bolo de milho caseiro: bolo feito à base de farinha de milho. Produzido no dia	Kg	60	30,89
13	Bolo formigueiro caseiro: bolo caseiro de massa branca com granulados. Produzido no dia	Kg	80	31,39
14	Bolo nega maluca caseira com cobertura de chocolate: bolo a base de chocolate/cacau em pó. Produzido no dia.	Kg	100	31,07
15	Bolo pão de ló caseiro: bolo fofo a base de ovos, com recheio de doce de leite, nozes, nata, frutas a escolher. Produzido no dia.	Kg	30	40,32
16	Bolo recheado com sabores de frutas, pêsego, abacaxi, ameixa, ou doce de leite, cocô, creme com nozes, leite condensado, chocolate, bombom a escolher. Produzido no dia	Kg	100	51,46
17	Bolo salgado de frango: recheio de frango com tomate, queijo e milho. Produzido no dia.	Kg	50	27,98

18	Bolo salgado, com ervilha, milho, presunto, tomate e queijo. Produzido no dia.	Kg	80	34,22
19	Brigadeiro, no mínimo 20g: docinho feito à base de leite condensado, creme de leite e cacau. Envolto em granulado de chocolate preto. Embalado em forminhas. Produzido no dia.	Unid.	4.000	1,54
20	Casadinho (dois amores), no mínimo 20g: docinho feito à base de leite condensado, creme de leite e cacau; metade de massa branca e metade de massa preta, envolto em açúcar. Embalado em forminhas. Produzido no dia.	Unid.	4.000	1,46
21	Coxinha, no mínimo 20g: salgado a base de massa cozida e frita com recheio sabor de frango. Tamanho pequeno. Produzido no dia.	Unid.	8.000	1,59
22	Cuca alemã, no mínimo 750g: pão fermentado com cobertura a base de açúcar com manteiga. Sabores: doce de leite, chocolate, abacaxi, coco, uva ou morango. Produzido no dia	Unid.	40	30,76
23	Cuca rápida: espécie de bolo com cobertura a base de farofa feita com manteiga e açúcar, sabores: doce de leite, chocolate, abacaxi, coco, uva ou morango. Produzido no dia.	Kg	30	25,56
24	Cuquinha: guloseima feita a base de massa de pão doce enrolada e recheada com leite condensado e coco, assada. Produzido no dia	Kg	40	24,96
25	Enroladinho a base de pão assado com salsicha, queijo e orégano. Tamanho pequeno. Produzido no dia.	Kg	50	30,00
26	Esfirra, no mínimo 25g: espécie de pastel assado com recheio de frango, carne, calabresa ou presunto e queijo, a escolher. Tamanho pequeno. Produzido no dia	Unid.	7.000	1,77
27	Grostoli fofo com açúcar: feita a base de massa doce frita polvilhada com açúcar refinado, de boa qualidade. Produzido no dia.	Kg	80	30,64
28	Grostoli sequinho: feita a base de massa doce frita com açúcar. Produzido no dia	Kg	50	33,66
29	Mini cachorro quente, no mínimo 150g: salgado preparado com mini pão sovado/hot dog, com salsicha em rodela ao molho de tomate e batata palha. Produzido no dia.	Unid.	1.000	4,23
30	Mini churros, no mínimo 20g: doce a base de massa cozida e frita com recheio de doce de leite e cobertura de chocolate preto. Produzido no dia.	Unid.	4.000	1,54
31	Mini enroladinho, no mínimo 30g: salgado a base de massa cozida com recheio de salsicha, frito, de boa qualidade. Produzido no dia.	Unid.	2.000	1,47
32	Mini pão de queijo assado. Produzido no dia	Kg	30	39,00
33	Mini pizza, no mínimo 60g: característica gerais: farinha de trigo enriquecido com ferro/ ácido fólico, água, queijo, banha, açúcar, sal, fermento, colorau, caldo de galinha e cebola. Sabores: bacon, calabresa, frango, presunto e queijo. Produzido no dia.	Unid.	500	3,41
34	Nozinho/amarra-marido: feito à base de massa de pão doce e especiarias em formato de nó, frito,	Kg	80	37,60

	caramelizado com leite condensado e coco. Produzido no dia.			
35	Palito salgado: salgado frito, crocante, em formato de palitos. Produzido no dia	Kg	100	35,31
36	Pastel bolha, no mínimo 25g: pastel tradicional com recheio de carne, frango, a escolher, tamanho pequeno. Produzido no dia.	Unid.	10.000	1,50
37	Risoles, no mínimo 25g: pastel de massa cozida frito, com recheio de carne, frango a escolher, de boa qualidade, tamanho pequeno. Produzido no dia.	Unid.	8.000	1,49
38	Sanduíche a base de pão sovado, presunto, tomate e queijo. Produzido no dia. No mínimo 100g	Unid.	1.000	3,73
39	Sanduíche natural: 02 fatias de pão fatiado branco com recheio de frango cremoso, tomate e alface. Produzido no dia. No mínimo 200g.	Unid.	2.000	5,42
40	Sonho de doce de leite ou chocolate: feito à base de massa de pão frito, recheado, com recheio de doce de leite ou chocolate, a escolher, envolto no açúcar, de boa qualidade de tamanho médio. Produzido no dia.	Kg	50	39,34
41	Torta fria, bolo a base de pão de forma com untado e coberto com maionese, recheado com cenoura, frango, legumes, ervilha, milho, tomate. Produzido no dia	Kg	50	53,83

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 Para atender à demanda da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento, faz-se necessária a contratação de empresa para o fornecimento de lanches destinados aos eventos e palestras promovidos pelo Município de Lajeado Grande, especialmente aqueles de maior duração. A disponibilização de lanches durante os intervalos dessas atividades é fundamental para proporcionar momentos de descanso e socialização entre os participantes, favorecendo a integração e a troca de conhecimentos. Além disso, essa prática contribui para a melhoria do desempenho e da capacidade de concentração dos envolvidos, garantindo maior aproveitamento das ações e atividades promovidas pelo município.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1 Os bens/serviços a serem adquiridos enquadram-se na condição de comum, ou seja, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, conforme art. 6, inciso XIII da lei 14.133/21.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1 A solução mais adequada consiste na contratação de empresa para o fornecimento dos alimentos, mantendo a qualidade dos alimentos mantendo o padrão e a garantia de oferta de lanches, durante cursos, eventos e palestras promovidos pelo município, proporcionando melhores condições de participação. Essa ação visa favorecer o rendimento

dos participantes e estimular a troca de experiências nos momentos de intervalo, o que contribui para a assimilação dos conteúdos abordados. Além disso, busca-se promover um ambiente mais colaborativo, acolhedor e produtivo ao longo das atividades realizadas.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1 O objeto a ser contratado deverá ser entregue nos diversos locais do município onde ocorrerão os eventos, mediante o envio da Autorização de Fornecimento.

5.2 Os bens/serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.3 Os bens/serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material/serviço e consequente aceitação.

5.4 Na hipótese de a verificação a que se refere os subitens anteriores não ser procedida dentro do prazo fixado reputar-se-á como realizada consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta à execução do contrato.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;

6.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

6.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

6.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos;

6.2. A Administração 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.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada deve cumprir 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:

7.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações,

prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;*

7.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº8.078, de 1990);

7.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

7.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

7.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do serviço.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto.

9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com outra pessoa jurídica desde que, sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da administração a continuidade do contrato.

10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. Será designado a servidora Talya Caregnatto para acompanhar e fiscalizar a entrega/execução dos bens/serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.1.1. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

10.1.2. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do serviço, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11. DO REAJUSTE

11.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contrato da data limite para apresentação das propostas.

11.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano aplicando-se o índice oficial exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

11.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.4 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11.5 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão um novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente por meio de ter termo aditivo.

11.6 O reajuste poderá ser realizado por meio de apostilamento.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

13. DA GARANTIA CONTRATUAL DO BEM

13.1 Não será exigida garantia contratual.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, o licitante ou a contratada que:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

15.1 O custo estimado da contratação é de R\$160.437,80 (cento e sessenta mil, quatrocentos e trinta e sete reais e oitenta centavos).

16. **DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

16.1 A dotação para a contratação correrá por conta de créditos orçamentários do exercício 2026, e serão definidos no momento da escolha da modalidade de licitação ou de contratação direta.

Dessa forma, aprovo o presente Termo de Referência.

Lajeado Grande/SC, 29 de maio de 2026.

Talya Caregnatto
Solicitante
