



TERMO DE REFERÊNCIA N. 57/2026

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de almoço tipo Buffet, na comemoração da FESTA DO COLONO E MOTORISTA, para atender as necessidades da secretaria de agricultura e meio ambiente do município de Arvoredo/SC. Conforme quantidades e características descritas neste Termo de referências, Estudo técnico Preliminar, Cardápio e demais anexos a este processo.

ITEM	DESCRIÇÃO	Und.	Quant.	VALOR UNITÁRIO Max. (R\$)	VALOR TOTAL Max.(R\$)
01	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA OU ASSOCIAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE ALMOÇO TIPO BUFFET, NA COMEMORAÇÃO DA FESTA DO COLONO E MOTORISTA. PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE DO MUNICÍPIO DE ARVOREDO/SC. CONFORME QUANTIDADES E CARACTERÍSTICAS DESCRITAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIAS, ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, CARDÁPIO E DEMAIS ANEXOS A ESTE PROCESSO.	Refeições	1.000	R\$ 61,98	R\$ 61.980,00
Valor Total				R\$ 61.980,00	

a) O objeto desta contratação é caracterizado como comum e sazonal, visto que sua realização somente se faz necessária no mês do colono e motorista. Conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

b) O contrato terá vigência de 04 (quatro) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 O objeto desta contratação não tem previsão no Plano de Contratações Anual, conforme justificativa no Estudo Técnico Preliminar.

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

3.1 A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da vigência: 04 (quatro) meses;



Da organização da cozinha: A empresa vencedora terá 5 (cinco) dias consecutivos antes do evento, como prazo para montagem da cozinha, com os eletrodomésticos e demais moveis e equipamentos que entender necessários;

Local de realização dos serviços: Linha Chapada, Município de Arvoredo/SC;

Horário de servir os almoços: 12:00hs;

Amostras: A empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar na etapa eletrônica de lances e habilitada deverá, no prazo de até 3 (três) dias úteis após a realização da sessão do certame, realizar uma apresentação teste com os pratos que serão efetivamente servidos no dia do evento, na sede do município, para avaliação e degustação de uma comissão de aproximadamente 15 (quinze) servidores públicos municipais.

Capacidade Operacional: Estrutura e pessoal qualificado (cozinheiros, assadores, garçons/atendentes) para preparar e servir o volume estipulado sem gerar filas excessivas.

Sanidade e Qualidade: Apresentação de Alvará Sanitário vigente e cumprimento das normas da ANVISA. Todos os insumos (carnes, vegetais e acompanhamentos) devem ser de primeira qualidade.

Logística e Infraestrutura: Transporte dos alimentos em condições térmicas adequadas, fornecimento de louças, talheres, guardanapos e demais utensílios necessários para o serviço do tipo buffet.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

a) Cumprir integralmente, no que couber, as legislações atinentes ao ramo de atividade por ela desenvolvida, todas as normas, métodos e especificações da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

b) Cumprir todas as obrigações constantes deste contrato seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

c) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

d) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por ele solicitado ou ainda pela comissão;

e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, de forma imediata qualquer equipamento, móveis ou bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução das refeições, durante o uso pelos empregados da vencedora;

f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Município, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

g) Entregar ao fiscal de contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Fornecedor; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

h) a empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar e habilitada, deverá 3 dias após a realização do certame, obrigatoriamente realizar uma apresentação com os pratos que estará servindo efetivamente no evento, para aproximadamente 15 pessoas degustar;

i) O local de realização dos almoços é a Linha Chapada, comunidade do Município de Arvoredo/SC, e os almoços deverão obrigatoriamente ser servidos até as 12:00hs.

j) o cardápio deverá obrigatoriamente conter:

Acompanhamentos:



- Lasanha ou macarronada (bolonhesa ou frango);
- Cuca de no mínimo 2 sabores; (Ex. de sabores: abacaxi, doce de leite, chocolate...)
- 4 tipos de salada (maionese de batata (tradicional da região), alface, repolho, tomate).
- Arroz à grega;
- Mandioca cozida com bacon;
- 2 tipos de fruta sem casca e fatiada. (Ex: laranja, manga...)

Carnes (Churrasco): Gado (alcatra/maminha), suíno (costela/lombo) e Frango (galeta).
Projeção média de 400g a 500g de carne *in natura* por pessoa.

- k) Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências da cozinha, quando da realização dos serviços; Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, quando necessários ao fornecimento;
- l) A Contratada será responsável pela cobertura de despesas com indenizações decorrentes de danos pessoais e materiais (intoxicação alimentar), de qualquer natureza, contra terceiros;
- m) É vedado a cobrança de taxa de garçons.
- n) O almoço será servido por buffet, devendo ser montado no mínimo 02 Buffets, devendo a empresa contratada manter os Buffet abastecidos.
- o) A contratada deverá adotar práticas higiênico-sanitárias nas etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e exposição dos produtos, conforme normas proferidas pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- p) Os profissionais deverão apresentar-se devidamente aseados (as), com cabelo curto ou preso, com unhas aparadas e limpas e, no caso dos homens, barbeados;
- q) A empresa deverá fornecer todo o pessoal/mão de obra churrasqueiros, garçons e cozinheiros em número suficiente para o evento, bem como, todo material e insumo necessário para o cardápio exigido.
- r) Cumprir rigorosamente os horários fixados, requisitando com antecedência necessária as informações inerentes ao cumprimento do objeto.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- b) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- c) 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.
- d) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos alimentos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

Da Matriz de Risco

Não foi realizada análise de riscos, aprofundada, em virtude de que não se percebeu nenhum risco extraordinário, existindo aqueles decorrentes da atividade que será desempenhada e, portanto, de conhecimento dos interessados e atribuíveis às partes através das obrigações.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:



A entrega deverá ocorrer no endereço discriminado abaixo: O local de realização dos almoços é a Linha Chapada, comunidade do Município de Arvoredo/SC, e os almoços deverão obrigatoriamente ser servidos até as 12hrs00min, sendo de responsabilidade da contratada a limpeza do local utilizado pela contratada.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pela Comissão Central Organizadora.

6.2 As comunicações entre o órgão ou entidade contratante e a contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagens eletrônicas para esse fim.

6.3 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato, sempre que necessário ao adequado cumprimento do contrato.

6.4 O fiscal do contrato acompanhará e fiscalizará a execução contratual, verificando o cumprimento de todas as condições estabelecidas, com o objetivo de assegurar os melhores resultados para a Administração Pública.

7. CRITÉRIOS DE UNIDADE DE MEDIDA E PAGAMENTO

7.1 O critério de unidade de medida será **POR REFEIÇÃO**.

7.2 O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicadas pelo contratado.

7.3 Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada: não produziu os resultados acordados; deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida o objeto contratado; ou deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do objeto, ou utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

8. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

8.1 O serviço no caso o buffet será recebido pelo fiscal do contrato, que imediatamente deverá verificar o cumprimento das exigências previstas no Edital, no Termo de Referência, no contrato e nos demais documentos que integram o processo.

8.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil do contratado pela qualidade, segurança e conformidade dos alimentos fornecidos, inclusive quanto a algum tipo de intoxicação alimentar posterior relacionadas ao peso e às especificações técnicas.

8.3 O recebimento compreenderá a verificação da quantidade, qualidade e conformidade com as especificações técnicas, incluindo, obrigatoriamente: integridade e inviolabilidade das refeições; atendimento às normas técnicas e sanitárias aplicáveis; conforme especificações técnicas e normas aplicáveis a cada tipo de alimento.

8.4 Constatada divergência entre o descritivo e o que está sendo entregue, bem como qualquer outra não conformidade em relação às especificações técnicas, os alimentos serão recusados, devendo ser devolvido ao fornecedor, sem ônus para a Administração, ficando o contratado obrigado a proceder à substituição integral dos alimentos em desacordo, às suas expensas imediatamente;

8.5 O contratado ficará ainda obrigado a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os pratos que apresentarem, defeitos ou inconformidades, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.



8.6 O fiscal do contrato comunicará formalmente a empresa contratada acerca das inconformidades verificadas, ficando vedado o ateste da Nota Fiscal/Fatura enquanto não sanadas todas as pendências relativas ao fornecimento.

8.7 Após a verificação e aceitação do buffet em conformidade, o fiscal do contrato autorizará a emissão da Nota Fiscal/Fatura, correspondente ao quantitativo efetivamente recebido e aceito.

9. LIQUIDAÇÃO

9.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, o setor competente dará o correto andamento para a liquidação no prazo máximo de até 5 (cinco) dias consecutivos.

9.2 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento.

9.3 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, sem ônus à contratante;

10. PRAZO DE PAGAMENTO

10.1 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa.

11. FORMA DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicadas pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias consecutivos após entrega da nota fiscal.

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM (REFEIÇÃO)**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

13. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

- a) Contrato social ou documento equivalente;
- b) Cartão CNPJ;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Pública Federal;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
- e) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- f) Prova de regularidade junto ao FGTS;
- g) Prova de inexistência de débitos trabalhistas perante a Justiça do Trabalho, através da apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

13.2 DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

Justificativa: A exigência de qualificação econômico-financeira justifica-se pela necessidade de garantir que o fornecedor terá condições de honrar com seus contratos.

14. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de R\$ 61.980,00 (sessenta e um mil, novecentos e oitenta reais).

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



A contratação será atendida pela seguinte dotação:

MUNICÍPIO DE ARVOREDO

Gerência de Agricultura e Meio Ambiente

07.01.0020.0606.0017.2021- Participação e realização de eventos e feiras.

Arvoredo/SC, 09 de junho de 2026.

HENRIQUE MATHEUS BELLAVER

Diretor de Cultura