



Rainha do Noroeste

# PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA

Estado do Paraná

Rua J. K. de Oliveira, n.º 2394 — Fone/Fax (44) 3675-4300

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

[www.cidadegaucha.pr.gov.br](http://www.cidadegaucha.pr.gov.br)

[adm@cidadegaucha.pr.gov.br](mailto:adm@cidadegaucha.pr.gov.br)

## TERMO DE REFERENCIA

Em atenção ao disposto na Lei 14.133/2021 (Lei de Licitações), vimos por meio desta requerer a abertura de Processo Licitatório, modalidade PREGÃO ELETRONICO, nos termos a seguir elencados

### 1. ÓRGÃO SOLICITANTE

Administração Municipal

### 2. MODALIDADE DA LICITAÇÃO

- Pregão       Eletrônico       Presencial  
 Concorrência       Eletrônica       Presencial  
 Concurso  
 Leilão  
 Credenciamento  
 Registro de Preços  
 Dispensa de Licitação       Eletrônica       Física

### 3. DEFINIÇÃO DO OBJETO

**REGISTRO DE PREÇOS** Contratação de empresa para o fornecimento eventual e parcelado de **SERVIÇOS DE BUFFET COMPLETO**, que compreende o fornecimento e a preparação de toda alimentação, decoração, montagem, ornamentação e desmontagem do salão, destinado a realização dos eventos promovidos pela Secretaria Municipal de Educação e Administração Municipal de Cidade Gaúcha - PR.

### 4. ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS	UNID.	QUANT. SEC DA EDUCAÇÃO	QUANT. ADMINIS-TRAÇÃO	QUANT. TOTAL	VALOR MÁX.UNIT.	VALOR MÁX. TOTAL.
001	Contratação de uma empresa especializada na prestação de serviços de Buffet, alimentação, decoração, montagem, ornamentação, desmontagem do salão para a realização de eventos a serem realizados pela Secretaria Municipal da Educação, cuja decoração e alimentação deverão conter as descrições e especificações conforme relacionados abaixo.  <b>DECORAÇÃO E ORNAMENTAÇÃO DO SALÃO:</b> <b>Decoração das mesas:</b> Montagem de arranjos de mesa altos e baixos (flores naturais), para as mesas dos convidados, mesas de servir e café. <b>Decoração do Hall de entrada:</b> Montagem do hall de entrada com mobiliários e arranjos decorativos de flores naturais, poltronas clássicas, bombe clássica, lustre, muro inglês para estética da parede de espelho, Instalação de no mínimo 20 pontos de Led (iluminação) a serem utilizados no hall de entrada e nas laterais do salão.	Und. (por pessoa)	700	1300	2000	105.74	211.480,00



Rainha do Noroeste

# PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA

Estado do Paraná

Rua J. K. de Oliveira, n.º 2394 — Fone/Fax (44) 3675-4300

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

[www.cidadegaucha.pr.gov.br](http://www.cidadegaucha.pr.gov.br)

[adm@cidadegaucha.pr.gov.br](mailto:adm@cidadegaucha.pr.gov.br)

<p><b>Parede decorativa:</b> Parede com forração e decoração de acordo com o tema do evento, a ser definido pela contratante, para fotografia.</p> <p><b>CARDÁPIO PARA O JANTAR/ALMOÇO:</b> <b>Entrada: (Serão escolhidas 8 opções pra cada evento):</b> Azeitona, lombinho de porco fatiado, salame fatiado, presunto fatiado, queijo muçarela fatiado, ovo de codorna, espetinho de frango com bacon, batatinha ao alho, patê de atum, patê de frango, torradas para acompanhar, calabresa fatiada e frita, mandioca frita, anéis de cebola frita, linguíça mista frita e picada, frango crocante, batata frita, polenta frita, torresmo.</p> <p><b>Saladas: (Serão escolhidas 3 opções pra cada evento):</b> Mix de folhas verdes, salada cozida (4tipos de legumes), maionese, salpicão, tomate com cebola, repolho com frutas/creme de leite.</p> <p><b>Prato Principal: (Serão escolhidas 2 opções pra cada evento):</b> Carne bovina (Lagarto ao molho madeira, churrasco de costela ou fraldinha); Carne de frango (Churrasco de coxa e sobrecoxa, frango frito crocante, coxa e sobrecoxa assada desossada e recheada); carne suína (pernil a pururuca, churrasco, porco no tacho);</p> <p><b>Guarnições:</b> Arroz branco, arroz temperado, <b>além destes serão escolhidos mais 3 opções dos itens a seguir, para cada evento:</b> batata gratinada com molho branco, creme de milho, lasanha a bolonhesa, lasanha de frango, mandioca com farelo de bacon, tutu de feijão com no mínimo bacon e linguíça calabresa, farofa completa.</p> <p><b>Sobremesa: (Serão escolhidas até 2 opções pra cada evento):</b>1-Bolo confeitado (recheado com no mínimo 02 recheios e cobertura) com sorvete de creme; 2- doces em pedaços em calda com creme de leite; 3- Mousse de maracujá; 4- mousse de chocolate. (A sobremesa deverá ser servida nas mesas pelos garçons).</p> <p><b>Bebidas:</b> Agua mineral sem gás e com gás em garrafas de 500ml, 02 tipos de refrigerante (Coca cola e Guaraná Antartica ou de outra qualidade superior) e no mínimo um tipo de refrigerante zero açúcar), suco de laranja natural com e sem açúcar, que devem estar geladas para servir.</p> <p><b>Mesa de café:</b> Café, Leite, Chá, Chocolate com leite,- Bolos, Bolachas diversas.</p> <p><b>MONTAGEM DO SALÃO PARA ACOMODAR OS CONVIDADOS:</b> -mesas com capacidade de 08 a 10 lugares; -toalhas de tecido que cubram a mesa, e toalhas de sobrepor (cor a ser escolhida) -cadeiras brancas;</p>						
---	--	--	--	--	--	--



Rainha do Noroeste

# PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA

Estado do Paraná

Rua J. K. de Oliveira, n.º 2394 — Fone/Fax (44) 3675-4300

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

[www.cidadegaucha.pr.gov.br](http://www.cidadegaucha.pr.gov.br)

[adm@cidadegaucha.pr.gov.br](mailto:adm@cidadegaucha.pr.gov.br)

<p>-mesas em quantidade suficiente para o buffet de comida, café e etc; -pratos de porcelana de 25 cm, -souplat -garfos de mesa em aço inox de 20 cm, -facas de mesa em aço inox de 20 cm; -Copos e taças de vidro de 300 ml; -guardanapos de tecido branco (40x40cm). <b>Garçons:</b> Devidamente uniformizados em proporção de 1 para cada grupo de 40 convidados, para bebidas e alimentação, deverão estar a disposição durante todo o evento.</p> <p><b>Montagem e Desmontagem das mesas:</b> Colocação das mesas no salão, toalhas e louças, mesa do Buffet, para cada convidado será colocado uma taça de vidro, um prato, um jogo de talheres (garfo e faca) e um guardanapo. Após o evento o salão deveser desmontado, organizado e limpo.</p> <p><b>Nota 1:</b> incluindo todo material de apoio, sendo bandejas, pegadores, aparadores, garrafas térmicas, pratos, talheres, guardanapos e copos.</p> <p><b>Nota 2:</b> A preparação dos alimentos poderão passar por supervisão de pessoa indicada pela contratante, que avaliará se os mesmos estão sendo feitos e acondicionados dentro das normas de higiene e segurança e de acordo com o que foi pedido no edital.</p> <p><b>Nota 3:</b> A quantidade relacionada refere-se a dois eventos distintos com data e publicos diferenciados, sendo um jantar e um almoço</p>						
--	--	--	--	--	--	--

**AS IMAGENS COLOCADAS NOS ITENS SÃO MERAMENTE REFERENCIAIS, PARA QUE O LICITANTE VEJA QUAL O MODELO COTADO PELA SECRETARIA.**

**O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo**

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns

## 5. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Município de Cidade Gaúcha – PR, por meio da Divisão de Cultura da Secretaria Municipal da Educação, realiza tradicionalmente, de forma anual, o Encontro dos Pioneiros, um evento de suma importância para a preservação e valorização da história local. Esse encontro tem como objetivo principal homenagear os pioneiros que desenvolvem, de maneira significativa, para o desenvolvimento do município, oferecendo essas figuras icônicas um almoço comemorativo durante o período de celebração.

Esse evento visa proporcionar um momento de reconexão, onde os cidadãos locais podem relembrar momentos marcantes de sua história e os desafios que foram superados ao longo dos anos. A ideia central é, portanto, manter viva a memória de todos aqueles que, em tempos de grandes adversidades, acreditaram no potencial da Cidade Gaúcha e se dedicaram com grande esforço e determinação para transformar o município que não é hoje.

Ser pioneiro, para o Município da Cidade Gaúcha, é sinônimo de confiança, resiliência e compromisso. Essas pessoas, muitas vezes, partiram para trás suas terras natais, suas famílias e suas raízes em busca de um futuro melhor, em um território desconhecido. Ao tomar essa decisão arriscada, carre-



Rainha do Noroeste

# **PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA**

**Estado do Paraná**

Rua J. K. de Oliveira, n.º 2394 — Fone/Fax (44) 3675-4300

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF - 75.377.200/0001-67

[www.cidadegaucha.pr.gov.br](http://www.cidadegaucha.pr.gov.br)

[adm@cidadegaucha.pr.gov.br](mailto:adm@cidadegaucha.pr.gov.br)

guei não apenas esperanças e sonhos, mas também a responsabilidade de construir uma nova realidade em uma terra de oportunidades e desafios.

Portanto, essa homenagem anual é mais do que justa. Ela é uma forma de consideração e enaltecer todos aqueles que lutaram para que a Cidade Gaúcha se desenvolvesse e prosperasse. Esses pioneiros superaram obstáculos imensos, mas nunca desistiram de seus objetivos. Eles trabalharam incansavelmente, realizando suas famílias no município e desenvolvendo de forma direta para o crescimento da comunidade, deixando um legado que ainda hoje ecoa pelas ruas da cidade. A ceia, portanto, vai além de uma simples refeição. Ela é um tributo à memória e ao esforço desses cidadãos que moldaram a identidade da região.

Além do encontro dos pioneiros, que acontecerá no ano de 2025, o Município da Cidade Gaúcha também celebra outros eventos de grande importância ao longo do ano. Entre eles está o Jantar Comemorativo do Dia dos Professores, que tem como objetivo homenagear os profissionais da educação que, diariamente, dedicam seu tempo e conhecimento para a formação das futuras gerações do município. Este jantar, realizado em alusão ao Dia dos Professores, acontece geralmente no mês de outubro, porém, dependendo da disponibilidade do calendário, poderá ocorrer em novembro do mesmo ano. Este evento busca reconhecer o papel fundamental dos professores no desenvolvimento social, cultural e educacional da Cidade Gaúcha, proporcionando um momento de descontração e valorização desses profissionais tão importantes.

Outro evento de destaque é a Comemoração ao Dia do Servidor Público, prevista para ocorrer no final do ano. Esse evento é uma oportunidade para o Município da Cidade Gaúcha reconhecer e valorizar os esforços de todos os servidores públicos que, diariamente, contribuem para o bom funcionamento das atividades administrativas e para a prestação de serviços essenciais à população. O evento será especialmente preparado para esses servidores, em um formato que lhes permita desfrutar de um momento de lazer e confraternização, como forma de agradecimento por sua dedicação ao município.

Dada a natureza dos eventos indicados e a importância de que sejam executados de maneira profissional e adequada às expectativas do público-alvo, a Prefeitura Municipal da Cidade Gaúcha optou pela contratação de uma empresa especializada no fornecimento de serviços de buffet completo para a organização e execução dessas eventos. Tal decisão se justifica pela inviabilidade econômica de utilização dos servidores municipais (cozinheiras e servidores de serviços gerais) para a preparação e organização dos eventos, uma vez que isso geraria custos adicionais ao município, como o pagamento de horas extras aos servidores, sem que isso seja considerado um serviço essencial dentro da estrutura administrativa do Poder Executivo Municipal.

Ao contratar uma empresa especializada, o município garante não apenas a qualidade e a eficiência na execução dos serviços, mas também otimiza os recursos públicos, evitando gastos extras com a força de trabalho interno. Além disso, a contratação de serviços de buffet completo garante que todos os eventos transcorram conforme o planejado, com uma equipe comprometida e experiência na gestão de eventos desse porte, cuidando de todos os detalhes, desde a preparação das refeições até a organização logística, garantindo a satisfação dos participantes.

Essa contratação também está em consonância com os princípios de economicidade, eficiência e qualidade, conforme preconizados pela Lei nº 14.133/21, que estabelece as novas normas para licitações e contratos administrativos no Brasil. A lei visa, entre outros objetivos, a melhoria da gestão pública, incentivando a administração a adotar práticas que garantam a eficiência máxima no uso dos recursos públicos, sem comprometer a qualidade dos serviços prestados.

Portanto, diante do exposto, a necessidade de contratação de uma empresa especializada no fornecimento de serviços de buffet completo se justifica pela busca de qualidade na organização dos eventos comemorativos, bem como pela necessidade de otimização dos recursos humanos e financeiros do município. Além disso, esta solução permite que os servidores provinciais permaneçam focados em suas atividades essenciais, sem a necessidade de deslocamento para tarefas relacionadas à organização e ao preparo das refeições dos eventos.



Rainha do Noroeste

# **PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA**

**Estado do Paraná**

Rua J. K. de Oliveira, n.º 2394 — Fone/Fax (44) 3675-4300

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

[www.cidadegaucha.pr.gov.br](http://www.cidadegaucha.pr.gov.br)

[adm@cidadegaucha.pr.gov.br](mailto:adm@cidadegaucha.pr.gov.br)

Com a contratação da empresa especializada, espera-se que os eventos transcorram de maneira organizada e eficiente, atendendo às expectativas dos homenageados e do público presente, proporcionando momentos de celebração e reconhecimento à altura das importantes contribuições dos pioneiros, dos professores e dos servidores públicos ao município de Cidade Gaúcha

## **6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

A Secretaria Municipal da Educação, Cultura e Assuntos Universitários juntamente com a Administração Municipal, busca contratar uma empresa especializada para prestação de serviços de buffet, alimentação, decoração, montagem, ornamentação e desmontagem do salão para a realização de diversos eventos, incluindo cerimônias oficiais, formaturas, palestras, workshops, seminários, reuniões e confraternizações.

### **A empresa contratada será responsável por:**

Planejar e executar menus variados, atendendo a diferentes necessidades alimentares com ingredientes de alta qualidade.

Desenvolver e implementar decoração temática e personalizada, além de fornecer arranjos florais, iluminação e outros elementos decorativos.

Montar e desmontar o salão, dispondo mesas, cadeiras, palcos e equipamentos audiovisuais, garantindo a limpeza e conservação do local após os eventos.

Fornecer todos os equipamentos e materiais necessários, assegurando que estejam em excelente estado e conforme as normas de segurança.

Disponibilizar uma equipe qualificada e uniformizada para atender os participantes com cortesia e eficiência. Adotar rigorosas normas de segurança alimentar, higiene e saúde, apresentando planos de contingência para emergências.

Essa contratação é justificada pelo profissionalismo e qualidade garantidos por empresas especializadas, que refletem positivamente na imagem institucional da Secretaria. Além disso, permite a otimização de recursos humanos e financeiros, minimiza riscos associados à preparação de alimentos e montagem de estruturas, assegura eficiência e pontualidade na execução dos serviços, e possibilita a personalização dos eventos conforme suas especificidades. A integração dos serviços oferecida por uma única empresa também facilita a coordenação e reduz a complexidade logística, assegurando eventos bem-sucedidos e experiências positivas para todos os participantes

## **7. DA ESTIMATIVA DO VALOR**

A estimativa de valor, levou em consideração o disposto no Art. 23 da Lei 14133/21, bem como no decreto municipal, conforme mapa de preços anexo a este documento.

O Valor total da aquisição é de R\$ 211.480,00 (duzentos e onze mil quatrocentos e oitenta reais). Mapa de preços segue anexo a este termo

## **8. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A dotação orçamentária será repassada em momento oportuno

## **9. DOS PRAZOS DE VIGENCIA**

O prazo de vigência DA ATA será de 12 (doze) meses contados a partir da publicação, podendo ser prorrogada, por mais 12 meses a critério da administração.

## **10. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

O recebimento provisório e definitivo do objeto contratado será supervisionado pelo fiscal do contrato que atestará, mediante termo detalhado, o atendimento das exigências contratuais e de caráter técnico.

Os pagamentos serão efetuados em até 30 dias úteis após a entrega da Nota Fiscal, mediante a verificação de regularidade ou apresentação dos seguintes documentos:

- a) negativa de débito de FGTS;
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);



Rainha do Noroeste

# PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA

Estado do Paraná

Rua J. K. de Oliveira, n.º 2394 — Fone/Fax (44) 3675-4300

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

[www.cidadegaucha.pr.gov.br](http://www.cidadegaucha.pr.gov.br)

[adm@cidadegaucha.pr.gov.br](mailto:adm@cidadegaucha.pr.gov.br)

- d) Certidão Negativa de Débitos Municipais
- F) Certidão Negativa de Débitos da Fazenda Estadual.

## 11. DA EXISTENCIA DE LICITAÇÃO ANTERIOR

Informamos que não houve licitação semelhante nos anos anteriores.

## 12. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

### 12.1 Da Forma de Seleção

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO – REGISTRO DE PREÇOS, sob forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

### 12.2 Dos Critérios de Seleção

#### 12.2.1 Exigências de habilitação

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

#### 12.2.2 Habilitação jurídica

12.2.2.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

12.2.2.2 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede.

12.2.2.3 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

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

#### 12.2.3 Habilitação fiscal, social e trabalhista

12.2.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

12.2.3.2 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda.

12.2.3.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

12.2.3.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

12.2.3.5 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;



Rainha do Noroeste

# PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA

Estado do Paraná

Rua J. K. de Oliveira, n.º 2394 — Fone/Fax (44) 3675-4300

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

[www.cidadegaucha.pr.gov.br](http://www.cidadegaucha.pr.gov.br)

[adm@cidadegaucha.pr.gov.br](mailto:adm@cidadegaucha.pr.gov.br)

**12.2.3.6** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre

**12.2.3.7** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

**12.2.3.8** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

## 12.2.4 Qualificação Econômico-Financeira

**12.2.4.1** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor do Foro da sede da Pessoa Jurídica. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

## 12.2.5 Qualificação Técnica

**12.2.5.1.** NO MÍNIMO 01 (UM) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, expedido por órgão da Administração Pública, direta ou indireta ou por pessoa jurídica de direito privado, contendo informações que a empresa licitante interessada realizou/executou/entregou ou realiza/executa/entrega os produtos/materiais/serviços, com critérios do objeto desta licitação

## 13. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

**13.1. Da Gestão do Contrato:** A gestão do Contrato será atribuída ao Servidor DUCILEIA BILK DOS SANTOS

**13.2. Da Fiscalização do Contrato:** A Fiscalização do Contrato será atribuída aos seguintes servidores: LUCINEIA APARECIDA DOS SANTOS e CLAUDENI PEREIRA LEAL.

## 14. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os eventos serão realizados em dias e horários a serem definidos posteriormente, e acontecerão no decorrer do ano de 2024, se estendo ao ano de 2025.

Os eventos acontecerão na Associação do Servidores Públicos Municipais de Cidade Gaúcha .

A aquisição será PARCELADA.

Não haverá faturamento mínimo para os pedidos

A CONTRATADA deverá fornecer os produtos alimentícios de boa qualidade e, deverão ser preparados rigorosamente dentro das normas de higiene e limpeza.

A preparação do cardápio deverá ser elaborada de acordo com o número de convidados para cada evento e conforme escolha das opções de cardápio e decoração realizada pela contratante, no local e horário previamente determinado

Os sabores dos pratos é elemento essencial, não deverá ser excessivamente temperado nem in-sosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

Os profissionais da CONTRATADA, deverão ser treinados e possuir técnicas de culinárias e manipulação de alimentos

Os alimentos utilizados para preparação e fornecimento do buffet contratado, deve ser de boa qualidade, próprios para o consumo, frescos e preparados no dia do atendimento.

As refeições deverão estar apresentadas em recipientes e embalagens apropriadas ao uso e consumo, sendo necessária sua substituição quando não estiverem de acordo com as técnicas culinárias



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA

Estado do Paraná

Rua J. K. de Oliveira, n.º 2394 — Fone/Fax (44) 3675-4300

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF - 75.377.200/0001-67

[www.cidadegaucha.pr.gov.br](http://www.cidadegaucha.pr.gov.br)

[adm@cidadegaucha.pr.gov.br](mailto:adm@cidadegaucha.pr.gov.br)

## 15. DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

Haverá o parcelamento do objeto, uma vez que a contratação se dará por **item** dada a sua especificidade, e a diversidade de fornecedores disponíveis no mercado;

## 16. DA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

No presente caso, não se aplicam os benefícios para MPE's, optando-se pela ampla concorrência no caso previsto inciso III do art. 49 da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006

Justifica-se a não realização DE EXCLUSIVIDADE para Microempresa e/ou Empresa de Pequeno Porte pelo fato de que, a exclusividade apesar do item que foi estimado abaixo de R\$ 80.000,00 (Oitenta mil reais), poderá representar prejuízos ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

Embora que a exclusividade ou a reserva de cotas é amparada na Lei Complementar n.º 123/2006, conforme estabelece o artigo 48, temos ainda que a Lei visa ampliar a participação das empresas menores (ME/EPP) nas contratações públicas. Essa condição não deve ser elevada acima do interesse público. Nessa visão, é importante analisar os princípios licitatórios da competitividade, da economicidade e da eficiência, buscando a proposta mais vantajosa para a administração

Tendo em vista o objeto do certame, não será possível aplicar a exclusividade, pois, conforme subitem anterior deste Termo de Referência, o certame poderá representar prejuízos ao erário, além da necessidade de repetição de novos certames para os itens fracassados. A obrigatoriedade na exclusividade é atenuada na própria LC n.º 123/2006, mais precisamente no seu artigo 49, onde o dispositivo prevê a possibilidade da não aplicação, ou seja, "não se aplica o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte quando não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado"

Todas as empresas interessadas, independentemente do seu enquadramento, poderão cotar os preços de todos os itens do objeto, sendo que será estendido às microempresas e/ou empresas de pequeno porte a preferência na contratação, conforme preconiza os artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006.

## 17. DA DECLARAÇÃO DE QUE O OBJETO DEMANDADO NÃO SE ENQUADRA COMO ARTIGO DE LUXO

Em atendimento ao disposto no art. 20 da Lei Federal n.º 14.133/2021, bem como o Decreto Municipal n.º 030/2023, declaramos que os itens a serem adquiridos não compreendem artigos de luxo. Logo, os itens do objeto em questão são de qualidade comum e não superior à necessária finalidade à qual se destina.

## 18. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Os eventos serão realizados em dias e horários a serem determinados pelas secretarias demandantes.

O contratado será avisado com no mínimo 05 dias de antecedência dos dias e horários de cada um dos eventos, podendo estes acontecer em 2024 e 2025.

No preparo das refeições para os serviços de buffet, a CONTRATADA seguirá, obrigatoriamente os seguintes procedimentos:

a) observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para fabricação das refeições, orientando seus empregados para que lavem as mãos constantemente com água e sabão, utilizando-se de escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova deverá ser substituída sempre que necessário.

b) cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70oC por, pelo menos, 15 minutos;

c) não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;

d) armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60oC) ou de frio (em torno ou abaixo de 10oC);

e) não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;

f) desinfetar as mãos após a lavagem, utilizando sabão e solução de álcool 70%;

g) utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;





Rainha do Noroeste

# PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA

Estado do Paraná

Rua J. K. de Oliveira, n.º 2394 — Fone/Fax (44) 3675-4300

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF - 75.377.200/0001-67

[www.cidadegaucha.pr.gov.br](http://www.cidadegaucha.pr.gov.br)

[adm@cidadegaucha.pr.gov.br](mailto:adm@cidadegaucha.pr.gov.br)

h) afastar da manipulação dos alimentos os profissionais que apresentem manchas, machucados e alergias ou estejam doentes;

i) exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações;

j) manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe dos alimentos;

k) conservar os recipientes de lixo permanentemente fechados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;

l) utilizar água mineral para a feitura de gelo e usar pegadores adequados para servi-los;

m) lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos

A quantidade de alimentos a ser servido por pessoa, deverá está adequada, nem excessiva nem tampouco denotar escassez em relação ao número de convidados para os serviços contratados, sobretudo para os convidados servidos por último.

Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinárias, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação, físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; com originalidade na decoração dos pratos, sem exageros, e também toda atenção deve ser dada para os molhos que podem ser servidos separadamente, e para que não afetem negativamente com suas guarnições.

O sabor dos pratos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem inosso os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.

Por solicitação do gestor (a), todo fornecimento de alimento e/ou bebidas, em qualquer modalidade, deverá prever a possibilidade de adequação de cardápio para casos de restrição alimentar.

**Os serviços contratados (espaço físico) deverão ser solicitados pelo gestor do contrato, no prazo mínimo de 05 (cinco) dias de antecedência, devendo a contratada entregar o espaço devidamente estruturado no prazo de 03 (três) horas de antecedência com os serviços solicitados.**

O preparo de quaisquer alimento, em todas as suas fases, deverá ser efetuado dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene, observado, no que couber, o disposto na Resolução-RDC ANVISA N. 216/2004

As refeições do serviço de buffet, deverão ser fornecidas de acordo com o cardápio solicitado no objeto da licitação. As operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuados com higiene e esmero;

Os talheres para refeições deverão ser fornecidos dentro de rigorosos padrões de higiene e acompanhados de guardanapos de papel

É responsabilidade da contratada providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão de obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços contratada se responsabilizará por qualquer dano causado aos utensílios do Buffet, como taças, pratos e talheres, toalhas, etc

A contratada fica responsável por qualquer dano ocasionado no salão designado para o evento, durante a montagem da ornamentação

Os serviços serão executados de acordo com o estabelecido no presente termo de referência

Comunicar à Contratante, sobre qualquer fato ou ocorrência que possa prejudicar a boa execução dos serviços

A contratada deverá entregar os itens obrigatórios da decoração sem deteriorações ou qualquer avaria ou fator que possa comprometer o seu uso ou a sua qualidade A equipe da contratada destacada para executar os serviços deverá apresentar se uniformizada, impreterivelmente, com antecedência no local do evento, com todo o material de apoio necessário

A contratada deverá efetuar os serviços, responsabilizando-se com exclusividade por todas as despesas relativas ao fornecimento, de acordo com a especificação e demais condições estipuladas no edital desta licitação



Rainha do Noroeste

# PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA

Estado do Paraná

Rua J. K. de Oliveira, n.º 2394 — Fone/Fax (44) 3675-4300

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

[www.cidadegaucha.pr.gov.br](http://www.cidadegaucha.pr.gov.br)

[adm@cidadegaucha.pr.gov.br](mailto:adm@cidadegaucha.pr.gov.br)

Deverá no momento do evento, manter o ambiente rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas, banheiros e pisos, dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de utilização e frequência.

Comunicar imediatamente à secretaria requisitante, sobre os motivos pelo qual a contratada estará impossibilitada do fornecimento dos serviços

Responsabilizar-se pelo transporte apropriado dos produtos, assumindo a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta licitação

Manter, durante a vigência contratual, as condições de habilitação exigidas no Edital.

Observar o que dispõe o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução-RDC N. 216/2004), bem como cumprir as exigências dos órgãos atrelados à fiscalização, sendo responsável pelo cumprimento de quaisquer regras da vigilância sanitária, fornecendo, se for o caso, inclusive os materiais necessários para tanto

Responsabilizar-se integralmente pelos danos causados direta ou indiretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do fornecimento do objeto desta licitação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização realizada pelo setor competente

Não subconceder e subcontratar, total ou parcialmente, o objeto deste Contrato Acatar as determinações feitas pela fiscalização da Concedente, no que tange ao fiel cumprimento do objeto deste Contrato.

As decorações/ornamentação devem ser montadas com no mínimo 3 horas de antecedência dos eventos. Devem ser produtos de qualidade e em bom estado de conservação.

A contratada fica obrigada a apresentar fotos de eventos anteriores com as decorações disponíveis sempre que solicitada.

## 19. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### Fiscalização

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);



Rainha do Noroeste

# PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA

Estado do Paraná

Rua J. K. de Oliveira, n.º 2394 — Fone/Fax (44) 3675-4300

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

[www.cidadegaucha.pr.gov.br](http://www.cidadegaucha.pr.gov.br)

[adm@cidadegaucha.pr.gov.br](mailto:adm@cidadegaucha.pr.gov.br)

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

### **Gestor do Contrato**

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato

## **20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Em caso de informações omissas, este Processo Licitatório e todos os seus atos ocorrerão em conformidade com o que rege a Lei 14.133/2021 e Decreto Municipal 023/2023, 030/2023, 031/2023, 032/2023, 037/2023**

Declaro estar ciente de todas as implicações pelas informações prestadas no presente Termo de Referência e em relação a elas assumimos de forma solidária a responsabilidade

**Nestes termos, pede-se prosseguimento.**

Cidade Gaúcha – PR, 24 de setembro de 2024.



Rainha do Noroeste

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA**  
**Estado do Paraná**

Rua J. K. de Oliveira, n.º 2394 — Fone/Fax (44) 3675-4300

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF - 75.377.200/0001-67

[www.cidadegaucha.pr.gov.br](http://www.cidadegaucha.pr.gov.br)

[adm@cidadegaucha.pr.gov.br](mailto:adm@cidadegaucha.pr.gov.br)

**HENRIQUE DOMINGUES**  
**Prefeito Municipal**

Elaborado por:

Andrea Celestino De Farias Miguel  
**Departamento de Compras**