ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAARA
SECRETARIA DE ESPORTE E LAZER

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet executivo, compreendendo o fornecimento de alimentação preparada, bebidas não alcoólicas, utensílios e equipe de apoio, para atender a um total de 220 (duzentos e vinte) participantes, durante a solenidade oficial de abertura, recepção e realização da etapa do Circuito Nacional de Vôlei de Praia de Surdos, a ser realizada no período de 04 a 06 de dezembro de 2026, no Município de Itaara/RS, com a prestação dos serviços distribuída da seguinte forma: no dia 04 de dezembro de 2026 (sexta-feira), jantar para 100 (cem) pessoas; no dia 05 de dezembro de 2026 (sábado), almoço para 50 (cinquenta) pessoas e jantar para 50 (cinquenta) pessoas; e no dia 06 de dezembro de 2026 (domingo), almoço para 50 (cinquenta) pessoas.

1.1. O objeto da contratação enquadra-se na categoria de **serviço comum, de natureza não continuada e sem monopólio**, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme detalhamento abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	**Serviço completo de Buffet:** (self-service sem balança / livre acesso por pessoa), a ser servido nas próprias dependências do estabelecimento contratado. **Itens mínimos para o serviço:** Entradas e Saladas: Folhas variadas: Mínimo de 03 (três) tipos de folhas verdes frescas e higienizadas. Legumes: Opções de legumes crus e/ou cozidos. Grãos ou antepastos: Mínimo de 02 (duas) opções (ex.: grão-de-bico, lentilha, caponata, tabule). Molhos à parte: Mínimo de 02 (duas) opções para tempero de	pessoa	250	R$ 52,53	R$ 13.132,50

	saladas, além de azeite extravirgem e vinagre. Pratos Principais (Proteínas): Carne vermelha: 01 (uma) opção de preparo com corte bovino. Ave ou peixe: 01 (uma) opção de preparo com carne branca (frango ou peixe). Opção vegetariana: 01 (uma) opção de prato principal sem proteína animal/cárnea. Guarnições e Acompanhamentos: Arroz: 01 (uma) opção (ex.: branco, à grega ou com brócolis). Leguminosa ou massa: 01 (uma) opção de massa com molho ou preparo com leguminosas. Legumes salteados: 01 (uma) opção de legumes salteados. Batatas: 01 (uma) opção de preparo à base de batata (frita, assada, sauté ou purê). Sobremesas: Doces/Sobremesas: 02 (duas) opções variadas. Bebidas não alcoolicas				

Detalhamento referencial de insumos por pessoa (para composição de custos da contratada): aproximadamente 450g a 500g de alimentos sólidos por convidado (entre saladas, proteínas, massas e guarnições), 150g de sobremesa e 1,1 litro de bebidas não alcoólicas (água, sucos e refrigerantes).

1.2. O serviço objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **60 (sessenta) dias**, contados da execução do objeto, prevista para ocorrer entre os dias 04 a 06 de dezembro de 2026.

1.5. A natureza do serviço é enquadrada como não continuada, cuja execução ocorrerá de maneira pontual e específica, vinculada diretamente à realização do evento.

1.6. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada nos tópicos específicos do Documento de Formalização da Demanda (DFD) e do Estudo Técnico Preliminar (ETP), apêndices deste Termo de Referência.

2.2. A demanda origina-se da solicitação formalizada pela Confederação Brasileira de Desportos de Surdos (CBDS), por meio do **Ofício nº 185/2026 – CBDS**, visando à realização da solenidade institucional de abertura e recepção oficial das delegações esportivas, comissões técnicas, equipe de arbitragem, dirigentes da entidade nacional e autoridades locais na noite de **04 de dezembro de 2026**, data oficial de chegada dos participantes para a etapa do Circuito Nacional de Vôlei de Praia de Surdos em Itaara/RS (cujas partidas ocorrerão nos dias 05 e 06 de dezembro de 2026).

2.3. A contratação justifica-se pelos seguintes pilares de interesse público:

2.3.1. **Fomento ao esporte e inclusão social:** O Circuito Nacional integra o calendário oficial do esporte surdolímpico nacional (entidade filiada ao ICSD e integrante do Conselho Nacional de Esporte), promovendo a inclusão da pessoa com deficiência, incentivando a prática desportiva e projetando positivamente o Município de Itaara/RS no cenário do turismo esportivo.

2.3.2. **Adequação nutricional pré-competição:** O evento reúne 40 atletas surdos (12 duplas masculinas e 8 duplas femininas) e integrantes de comissão técnica que iniciarão as competições na manhã seguinte (05/12/2026), exigindo jantar equilibrado, leve e

nutritivo — rico em carboidratos e proteínas magras — para preservar a saúde e o desempenho físico dos competidores.

2.3.3. Inviabilidade de execução direta pela Administração: A Prefeitura Municipal de Itaara não possui cozinha industrial estruturada, equipamentos de conservação térmica (*rechauds*), louças em escala comercial, salão institucional climatizado nem quadro de servidores com atribuição funcional (cozinheiros, copeiros e garçons) para produzir e servir simultaneamente os participantes do evento.

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

3.1. A solução escolhida consiste na prestação integral de serviço de buffet executivo para 250 (duzentos e cinquenta) pessoas, realizado nas próprias dependências do restaurante/estabelecimento gastronômico contratado no Município de Itaara/RS, concentrando em um único fornecedor o espaço físico, o preparo sanitário dos alimentos, o fornecimento de bebidas não alcoólicas, as louças/utensílios e a equipe de salão, sem parcelamento do objeto (art. 40, § 3º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021).

CICLO DE VIDA DO OBJETO

O ciclo de vida da contratação compreende as seguintes etapas sequenciais:

a) Planejamento e preparação: Compreende o alinhamento prévio entre a fiscalização da Secretaria Municipal de Esporte e Lazer e a contratada para confirmação do horário exato de início da recepção conforme comunicação prévia, conferência do cardápio aprovado, seleção e aquisição de insumos frescos pela contratada, higienização rigorosa do salão, climatização/ventilação do ambiente, montagem das mesas e cadeiras para 100 lugares (maior lotação no jantar de recepção, dia 04 de dezembro de 2026), preparação higiênica dos alimentos na cozinha licenciada (em estrita observância à Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA) ***e identificação visual dos pratos e restrições alimentares.***

b) Execução do serviço: Compreende a recepção dos convidados no salão organizado, a exposição dos alimentos em pista térmica/buffet com controle adequado de temperatura (quentes e frios), a reposição contínua das travessas, o serviço ininterrupto de bebidas não alcoólicas, a disponibilização de louças, talheres e copos reutilizáveis (porcelana, inox e vidro) e o atendimento ativo realizado pela equipe uniformizada de garçons, copeiros e coordenador de salão até o término oficial da solenidade.

c) Encerramento e pós-evento: Compreende o recolhimento e higienização das louças e utensílios pela contratada, a segregação e destinação ambientalmente adequada dos resíduos orgânicos e recicláveis gerados (em conformidade com as práticas locais de coleta e sustentabilidade), a conferência final do quantitativo executado pela fiscalização do contrato e a emissão dos termos de recebimento provisório e definitivo para fins de liquidação e pagamento.

d) Especificação do produto/serviço

Padrão Gastronômico e Nutricional (Cardápio Executivo Noturno/Diurno): O serviço de

buffet deverá contemplar, no mínimo, a seguinte composição alimentar por pessoa:

Entradas e Saladas:
Folhas variadas: Mínimo de 03 (três) tipos de folhas verdes frescas e higienizadas.
Legumes: Opções de legumes crus e/ou cozidos.
Grãos ou antepastos: Mínimo de 02 (duas) opções (ex.: grão-de-bico, lentilha, caponata, tabule).
Molhos à parte: Mínimo de 02 (duas) opções para tempero de saladas, além de azeite extravirgem e vinagre.

Pratos Principais (Proteínas):
Carne vermelha: 01 (uma) opção de preparo com corte bovino.
Ave ou peixe: 01 (uma) opção de preparo com carne branca (frango ou peixe).
Opção vegetariana: 01 (uma) opção de prato principal sem proteína animal/cárnea.

Guarnições e Acompanhamentos:
Arroz: 01 (uma) opção (ex.: branco, à grega ou com brócolis).
Leguminosa ou massa: 01 (uma) opção de massa com molho ou preparo com leguminosas.
Legumes salteados: 01 (uma) opção de legumes salteados.
Batatas: 01 (uma) opção de preparo à base de batata (frita, assada, sauté ou purê).

Sobremesas:
Doces/Sobremesas: 02 (duas) opções variadas.

Bebidas (estritamente não alcoólicas): Água mineral com e sem gás geladas, sucos naturais ou integrais (uva integral e laranja) e refrigerantes (normal e zero). É expressamente vedado o fornecimento ou inclusão de qualquer bebida alcoólica no escopo contratual.

3.3. **Parâmetro Referencial de Insumos (Composição de Custos):** Para assegurar a suficiência alimentar e subsidiar a formação de preços da contratada, adota-se como referência mínima por participante: **450g a 500g** de alimentos sólidos (distribuídos entre entradas/saladas, proteínas, massas e guarnições), **150g** de sobremesa e 1,1 litro de bebidas não alcoólicas.

3.4. **Acessibilidade Visual (Atendimento ao Público Surdo):** A contratada deverá disponibilizar placas de identificação visual legíveis posicionadas em frente a todas as travessas, *rechauds* e estações de bebidas, contendo o nome do prato/bebida e a indicação clara de eventuais ingredientes alergênicos (glúten, lactose, oleaginosas), garantindo autonomia e acessibilidade comunicacional aos atletas e participantes surdos.

3.5. **Espaço Físico, Infraestrutura e Equipe Técnica Inclusas:**

- **Ambiente:** Salão interno localizado no Município de Itaara/RS, limpo, higienizado, climatizado ou adequadamente ventilado, com mobiliário (mesas e cadeiras) devidamente montado e organizado para acomodar confortavelmente 100 pessoas (maior lotação no jantar de recepção, dia 04 de dezembro de 2026).

- **Utensílios e Materiais:** Fornecimento integral de *rechauds* térmicos em aço inox, travessas, pratos de porcelana, talheres em aço inox, copos de vidro, guardanapos e toalhas de mesa. Priorizar-se-á o uso de materiais reutilizáveis em substituição a descartáveis plásticos, atendendo aos critérios de sustentabilidade ambiental.

- **Equipe de Apoio:** Disponibilização de equipe técnica devidamente uniformizada e capacitada, composta por, no mínimo, **04 (quatro) garçons/copeiros** e **01 (um) coordenador de salão** durante todo o período do evento.

3.6. **Requisitos Sanitários:** O estabelecimento contratado deverá possuir **Alvará Sanitário vigente** emitido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente e observar integralmente as normas de boas práticas de manipulação, conservação térmica e higiene estabelecidas na **Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA**.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade: Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Estudo Técnico Preliminar e no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- **Priorização de materiais reutilizáveis:** A contratada deverá utilizar preferencialmente louças e talheres reutilizáveis (pratos de porcelana, talheres em aço inox e copos de vidro) em substituição a materiais descartáveis plásticos, visando à redução da geração de resíduos sólidos.

- **Racionalização de insumos:** Quando estritamente necessária a utilização de descartáveis (como guardanapos ou embalagens de acondicionamento), deverão ser fornecidos apenas os quantitativos necessários à execução do objeto, priorizando materiais recicláveis ou biodegradáveis.

- **Gestão e destinação de resíduos:** A contratada deverá realizar a segregação e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos orgânicos e recicláveis gerados durante o preparo e a execução do evento, observadas as normas locais de coleta e limpeza urbana.

- **Prevenção ao desperdício alimentar:** Os alimentos e bebidas deverão ser acondicionados e mantidos sob controle térmico adequado, evitando deterioração e descarte prematuro de gêneros próprios para consumo.

4.2. Qualificação e Regularidade sanitária:

- A contratada deverá possuir Alvará Sanitário vigente emitido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente, compatível com a atividade de restaurante/fornecimento de alimentação preparada.

- A execução do serviço deverá observar rigorosamente as normas técnicas de higiene, manipulação, armazenamento e conservação térmica de alimentos estabelecidas na Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação).

4.3. Padrão de Qualidade, Acessibilidade e Conduta Operacional:

- Capacitação e Apresentação pessoal: A equipe disponibilizada (mínimo de 04 garçons/copeiros e 01 coordenadores de salão) deverá atuar devidamente uniformizada, higienizada, capacitada e com postura profissional compatível com o caráter institucional da solenidade.

- Acessibilidade Comunicacional: É obrigatória a disponibilização de placas de identificação visual legíveis em frente a todas as travessas, *rechauds* e bebidas, informando o nome do item e eventuais ingredientes alergênicos (glúten, lactose, oleaginosas), assegurando autonomia plena aos atletas e participantes surdos.

- Comunicação e Integração: A contratada deverá manter canal de comunicação direto e ágil com a fiscalização da Secretaria Municipal de Esporte e Lazer para alinhamento prévio de horários, quantitativos e ajustes operacionais do evento.

4.4. Localização e Infraestrutura física:

- O serviço deverá ser prestado nas próprias dependências da contratada, em estabelecimento gastronômico situado no perímetro urbano ou área de fácil acesso do Município de Itaara/RS, dispondo de salão limpo, higienizado, climatizado ou adequadamente ventilado, com mobiliário (mesas e cadeiras) suficiente para acomodar simultaneamente 100 (cem) participantes (maior lotação no jantar de recepção, dia 04 de dezembro de 2026).

4.5. Subcontratação:

- Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, uma vez que a solução escolhida pressupõe a concentração da responsabilidade sanitária, estrutural e operacional em um único estabelecimento gastronômico local.

4.6. Garantia da Contratação:

- Não haverá exigência da garantia da contratação prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, tendo em vista tratar-se de serviço comum de execução imediata e pontual (evento único), sem obrigações continuadas futuras ou dedicação exclusiva de mão de obra terceirizada na sede da Administração, com pagamento efetuado somente após o recebimento definitivo do serviço.

4.7. Vistoria:

- Fica facultado à equipe de planejamento e fiscalização da Secretaria Municipal de Esporte e Lazer realizar vistoria técnica prévia nas dependências do estabelecimento indicado pela proponente antes da adjudicação ou do início da execução, a fim de verificar as condições de higiene, acessibilidade, climatização e capacidade física do salão para acomodar 100 pessoas **(maior lotação no jantar de recepção, dia 04 de dezembro de 2026).**

5. Fiscalização

5.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

5.2. 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.

5.3. O fiscal técnico 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.

5.4. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

5.5. O fiscal comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

6.1. O serviço será considerado provisoriamente recebido no prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal, com base na verificação preliminar do cumprimento das condições acordadas.

6.2. O serviço poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando estiver em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído ou corrigido de forma imediata e sem prejuízo do cronograma do evento, a contar da notificação da contratada, às suas expensas e sem prejuízo da aplicação de penalidades contratuais, observando as seguintes diretrizes:

6.3. Analisar a documentação apresentada pela Contratada e, caso sejam identificadas falhas ou irregularidades que comprometam o cumprimento total das atividades, comunicar formalmente à Contratada, solicitando a devida correção ou reexecução do serviço.

6.4. Emitir Termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo, com base na análise dos certificados e demais documentos apresentados pela Contratada.

6.5. Solicitar à Contratada a emissão da Nota Fiscal ou Fatura, com o valor ajustado conforme atendimento integral das condições acordadas, e conforme os indicadores de desempenho definidos.

6.6. O recebimento definitivo do serviço ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento provisório, mediante a verificação da qualidade e integralidade do serviço prestado. O recebimento definitivo será formalizado pela autoridade competente ou comissão designada, após a confirmação de que o serviço foi executado conforme os termos estabelecidos no contrato.

6.7. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.8. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.9. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

6.11. As atividades de montagem, instalação, desmontagem dos equipamentos e quaisquer outras necessárias para a correta prestação dos serviços correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

6.12. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

6.13. 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: o prazo de validade; a data da emissão; os dados do contrato e do órgão contratante; o período respectivo de execução do contrato; o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

Prazo de pagamento

6.15. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

Forma de pagamento

6.16. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

6.17. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

6.18. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

6.19. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.20. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio

de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

7.1. O fornecedor será selecionado por meio do processo de contratação direta, modalidade dispensa de licitação, com fundamento no art**.** 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, critério de julgamento com base no menor preço e com o seguinte fundamento:

Considerando a natureza dos serviços e que o valor estimado para a presente contratação não ultrapassa o teto legal estabelecido para a modalidade, a contratação direta mostra-se possível.

Forma de fornecimento

7.2. O fornecimento do objeto contratual será realizado de forma integral, considerando que a prestação do serviço exige a execução completa, definida no escopo do contrato, sem fracionamento ou etapas intermediárias, garantindo a totalidade e a eficácia dos resultados previstos.

Exigências de habilitação

7.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado apresentar a documentação exigida pelo Art. 68 da Lei 14.133/2021.

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R$ 13.132,50 (treze mil centro e trinta e dois reais e cinquenta centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1 acima.

9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Órgão: 17 - Secretaria Municipal de Esporte e Lazer
Unidade: 01 - Fundo Municipal de Esportes
Função: 27 - Desporto e Lazer
Subfunção: 812 - Desporto Comunitário
Programa: 0013 - DESPORTO PARA A COMUNIDADE
Ação: 2.057 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CALENDÁRIO DE EVENTOS
Fonte de Recursos: 2500 - Recursos não Vinculados de Impostos
Despesa Principal: 2521 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

Artêmio da Rosa Perlin
Fiscal da contratação
(Recebimento provisório)

Tiago Hoffmann de Moraes
Fiscal da contratação
(Recebimento definitivo)

Raquel Moraes Vicente
Gestor do contrato

Daniela Munitor Schott
Fiscal Suplente

Leonardo Ribeiro
Secretário de Esporte e Lazer

Sandro Roberto Galarça Ferigollo
Prefeito Municipal

Itaara, 23 de novembro de 2026
Rio Grande do Sul