



JUNTOS,
CONSTRUINDO
O FUTURO.

TERMO DE REFERÊNCIA

O objeto deste Termo de Referência é a **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços com fornecimento COFFEE BREAK, REFEIÇÃO (QUENTINHA) E LANCHE**, destinados à realização das atividades relacionadas aos eventos promovidos pela Prefeitura Municipal de Garanhuns através da Secretaria Municipal de Cultura, conforme condições estabelecidas no presente documento.



Garanhuns, janeiro de 2026.

1.0 INTRODUÇÃO E OBJETO:

Este documento foi elaborado à luz da Lei Federal nº 14.133/2021, como peça integrante e indissociável do procedimento licitatório a ser realizado com vistas a viabilizar a **Licitação**, para a Contratação de empresa especializada na prestação de serviços com fornecimento **COFFEE BREAK, REFEIÇÃO (JANTAR) LANCHE, destinados à realização das atividades relacionadas aos eventos promovidos pela Prefeitura Municipal de Garanhuns através da Secretaria Municipal de Cultura.**

Neste Termo de Referência contém os elementos essenciais fixados nas referidas leis, descritos de forma a subsidiar os interessados a preparar sua documentação e proposta comercial, cuja contratação deverá ser realizada através da modalidade Pregão Eletrônico.

O critério de julgamento adotado será o MENOR LANCE ou MENOR OFERTA por lote, observadas as exigências contidas neste documento e seus Anexos quanto às especificações do objeto;

Frisa-se que o serviço contratado deverá ser fornecido por empresas localizadas no município de Garanhuns/PE ou regiões vizinhas, ou seja, do âmbito local, dada a rapidez dos fornecimentos e possíveis substituições conforme regulariza o Decreto Municipal 017/2021. Outrossim, o fornecimento do conjunto a ser licitado deve ser observado de forma individual, de modo que não poderá haver prejuízos no serviço fornecido.

Art. 1º Nas contratações públicas da administração direta e indireta, autárquica e fundacional do Município de Garanhuns será concedido tratamento diferenciado e simplificado às microempresas e empresas e empresas de pequeno porte, agricultor familiar, produtor rural pessoa física, microempreendedor individual - MEI e sociedade cooperativa de consumo, objetivando:

[...]

§ 2º Para efeitos deste Decreto, considera-se:

II - âmbito regional - limites geográficos da Região de Desenvolvimento Agreste Meridional - RD 07 do Estado de Pernambuco, de acordo com o Art. 1º, inciso 7º da Lei Complementar Estadual nº 388, de 27 de abril de 2018 e suas atualizações, sendo eles: Águas Belas, Angelim, Bom Conselho, Brejão, Buíque, Caetés, Calçado, Canhotinho, Capoeiras, Correntes, Garanhuns, Iati, Itaíba, Jucati, Jupi, Jurema, Lagoa do Ouro, Lajedo, Palmeirina, Paranatama, Pedra, Salóá, São João, Terezinha, Tupanatinga, Venturosa.

O referido serviço contratado deverá ser fornecido por empresas com sede/ponto no município de Garanhuns/PE, ou seja, no âmbito local, dada a rapidez dos fornecimentos e possíveis substituições. Outrossim, o fornecimento do conjunto a ser licitado deve ser



observado de forma individual, de modo que não poderá haver prejuízos no serviço fornecido.

2.0 DA JUSTIFICATIVA, FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1.1 Imprescindível pontuar que Garanhuns tem se tornado a cidade dos Grandes Festivais, onde anualmente são realizados cerca de 09 eventos em todas as localidades do Município, como a exemplo o ciclo carnavalesco que ocorre no período de carnaval, englobando o Desfile das Virgens, carnaval nos bairros e o Garanhuns Jazz Festival, posteriormente no mês de março, no Distrito de Miracica é realizada a tradicional Festa de São José, sendo um evento na localidade de grande importância cultural para população. No mês de abril, é realizado na esplanada cultural mestre Dominginho o Festival Viva Garanhuns, abrindo o São João do Nordeste, com cinco dias marcados por grandes atrações nacionais e locais, seguindo disto, no mês de Junho ocorre a tradicional Festa de Santo Antônio e São Pedro, onde a primeira ocorre no centro da Cidade, em frente a Catedral de Santo Antônio, enquanto a segunda ocorre no próprio distrito de São Pedro, já no mês de Julho ocorre o grandioso Festival de Inverno de Garanhuns, seguindo no mês de setembro, ocorre o Festival Viva Jesus, encerrando com o Encantos do Natal, um dos maiores eventos natalinos do Brasil. Diante do exposto, após efetuada a análise pormenorizada constante no Estudo Técnico Preliminar - ETP, restou verificado que a solução mais viável para a necessidade do Município trata-se de Contratação de empresa especializada na prestação de serviços com fornecimento **COFFEE BREAK, REFEIÇÃO (JANTAR) LANCHE**, destinados à realização das atividades relacionadas aos eventos promovidos pela Prefeitura Municipal de Garanhuns através da Secretaria Municipal de Cultura para os efetivos do Município de Garanhuns e do Estado de Pernambuco, que irão desempenhar suas funções durante o Evento, uma vez que não possuem a possibilidade ou o tempo devido para se retirar do evento e realizar suas alimentações em suas residências ou local de hospedagem, uma vez que ao fazer isso, o evento ficaria sem sua equipe para atuar. A contratação deste serviço de alimentação se faz necessário para contribuir com o alcance dos objetivos propostos.

2.2 Justifica-se o atendimento deste processo licitatório na modalidade de Pregão Eletrônico, para atender o disposto nos art. 2, V, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e nos art.82 e 86 do Decreto Federal nº 11.462, considerando a necessidade de atender à demanda da Secretaria Municipal de Cultura, oferecendo **COFFEE BREAK, REFEIÇÃO (JANTAR) E LANCHE** para os efetivos do Município de Garanhuns e do Estado de Pernambuco, que irão desempenhar suas funções durante os Eventos, além de também servir a equipe administrativa de produção que atuará no evento. A contratação



deste serviço de alimentação se faz necessário para contribuir com o alcance dos objetivos propostos.

2.3 O agrupamento dos itens em lote único, deve-se ao fato de evitar prejuízo para o conjunto da contratação, em virtude de agregar mais valores ao objeto licitado, concentrando a execução de diferentes cardápios a um mesmo licitante, facilitando o gerenciamento e acirrando da disputa, revertendo-se o resultado em economia para a Administração Pública, sendo a não divisão dos itens a melhor opção é mais vantajosa, do ponto de vista técnico e econômico;

2.4 A contratação visa atender adequadamente às necessidades de alimentação de servidores, colaboradores, artistas, equipes técnicas, representantes de órgãos públicos e demais envolvidos diretamente na organização e execução das atividades do evento. A disponibilização de alimentação adequada contribui para o bom desempenho das equipes, assegura melhores condições de trabalho, promove a integração entre os participantes e reforça o compromisso da Administração Pública com a qualidade e a eficiência dos serviços prestados.

Destaca-se que a ausência dessa prestação de serviços comprometeria o andamento das ações programadas, podendo impactar negativamente a imagem institucional do município e o sucesso do evento como um todo. Ademais, a contratação de empresa com expertise no ramo garante a observância dos padrões sanitários e de qualidade exigidos, assegurando o fornecimento de alimentos seguros, preparados e acondicionados de forma adequada.

Portanto, considerando a importância do Festival de Inverno de Garanhuns no calendário cultural do município, bem como a necessidade de assegurar estrutura adequada para o seu pleno funcionamento, justifica-se a instauração de processo licitatório para o devido registro de preços visando à contratação dos serviços supracitados.

2.5 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

2.5.1 De acordo com o Estudo Técnico Preliminar - ETP efetuado e Considerando a análise das alternativas efetuadas, as pesquisas de preço realizadas e o levantamento do orçamento estimado da contratação, bem como, a relação custo-benefício consideramos que a solução mais viável para o município é Contratação de empresa especializada na prestação de serviços com fornecimento COFFEE BREAK, REFEIÇÃO (JANTAR) E LANCHE, destinados à realização de eventos promovidos pela Prefeitura Municipal de Garanhuns através da Secretaria Municipal de Cultura.

3.0 DA COTA RESERVADA ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE



Outrossim, esta Secretaria entende por não haver cota reservada às Micro Empresas e Empresas de Pequeno Porte (ME e EPP), haja vista que a separação do conjunto a ser licitado poderia trazer prejuízos para Administração Pública, além de que por se tratar de serviços fins, se empresas diferentes, ganharem itens diferentes, não seria possível ter o objeto sendo executado. Frisa-se que consideram-se ME e EPP a sociedade empresária, a sociedade simples, a empresa individual de responsabilidade limitada e o empresário a que se refere o art. 966 da Lei no 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil), conforme descreve o art 3º da Lei Complementar 123/06, devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas.

Na esteira desse entendimento, foi publicada a Súmula nº 247 do TCU, que estabeleceu que:

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, **DESDE QUE NÃO HAJA PREJUÍZO PARA O CONJUNTO OU COMPLEXO OU PERDA DA ECONOMIA EM ESCALA**, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade (g.n).

Ademais, o TCU, no Acórdão no 732/2008, se pronunciou no sentido de que “a questão da viabilidade do fracionamento deve ser decidida com base em cada caso, pois cada obra tem as suas especificidades, devendo o gestor decidir analisando qual a solução mais adequada no caso concreto”. Ou seja, nas hipóteses de licitação com diversidade de serviços, o entendimento do Tribunal de Contas tem sido o de que o parcelamento ou não do objeto da licitação deve ser auferido sempre no caso concreto, perquirindo-se essencialmente acerca da viabilidade técnica e econômica do parcelamento e da divisibilidade do objeto, onde esta Secretaria opta por não dividir em mais lotes.

4.0 DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO:

4.1 Os serviços estão classificados neste termo no subitem 5.0, que deverão ser fornecidas mediante recebimento da requisição de fornecimento a ser preenchida e autorizada por responsável designado pela Secretaria de Cultura, cujo fornecimento deverá ser realizado qualquer horário ou dia da semana, independentemente de ser feriado e de acordo com o discriminado na **ORDEM DE SERVIÇO**, SENDO TERMINANTEMENTE PROIBIDA A TERCEIRIZAÇÃO OU SUB



CONTRATAÇÕES, (SALVO AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO CONTRATANTE).

4.2 Os serviços deverão ser realizados sem nenhum ônus para este município no local e horário discriminado na ORDEM DE SERVIÇO.

4.2.1 Os alimentos deverão ser acondicionados em depósitos térmicos, imediatamente após o seu preparo, com o objetivo de preservar os alimentos e proporcionar o consumo adequado e satisfatório, mesmo que, porventura, ocorra após o horário de sua entrega.

4.2.2 A alimentação objeto deste Termo de Referência deve estar de acordo com os itens especificados no subitem 5.0 deste termo, os quais deverão ser entregues de acordo com as necessidades referenciadas para cada lote, e deverão obedecer ao que se segue:

4.3 Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade da Administração Municipal, pessoal especializado e em quantidade necessária à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na legislação trabalhista, previdenciária e fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, em decorrência da sua condição de empregador;

4.4 Os gêneros e materiais necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada;

4.5 O preparo de alimentos, em todas as suas fases, deverá ser excetuado por pessoal treinado, observando-se às técnicas recomendadas, e de acordo com as normas vigentes;

4.6 Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição;

4.7 Os vegetais consumidos crus deverão passar pelo processo de higienização e sanitização em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição;

4.8 A água para diluição de sucos deverá ser filtrada e fornecida pela Licitante Vencedora;

4.9 Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;



4.10 A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Licitante Vencedora, e deverá ser executada observadas as normas vigentes;

4.11 Quando a alimentação for transportada o serviço de entrega deverá estar sob a responsabilidade técnica da nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnicas administrativas, inerentes ao serviço de nutrição. Devendo a técnica acompanhar e aferir a temperatura por meio de termômetro a alimentação a ser servida.

4.12 Os serviços deverão ser prestados em estabelecimento comercial de posse da licitante vencedora, com representação nesta cidade, a qual deverá possuir todo maquinário e pessoal necessário.

4.13 Como condição de homologação do processo, será realizada uma visita técnica no estabelecimento comercial, sediado neste município e de posse da licitante vencedora, em até 24h contados da declaração da vencedora do certame.

4.14 O prazo previsto no item 4.13, poderá ser prorrogado por igual período mediante solicitação formal e devida justificativa, a qual será analisada, podendo ser acatada ou não.

4.15 Caso a Secretaria de Cultura de Garanhuns não disponha de servidor (a) para visita técnica, a mesma poderá dispensar a visita mediante justificativa devidamente fundamentada e comprovação do atendimento de todos requisitos através de solicitação de fotos/vídeos ou outros que comprovem.

5.0 LOTE, QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÕES E VALORES MÁXIMOS ADMITIDOS:

5.1 O valor global máximo admitido para esta aquisição é de **R\$ 2.602.259,50 (dois milhões, seiscientos e dois mil, duzentos e cinquenta e nove reais e cinquenta centavos)**, cujo valor foi calculado tomando-se como base as cotações realizadas através de publicação de pedido de cotação através do Diário Oficial dos Municípios de Pernambuco - AMUPE, seguindo assim aquilo disposto no Art. 23 da Lei 14.133/21.

5.2 Conforme entende o Tribunal de Contas da União – TCU cumpre destacar que, apesar de o princípio da economicidade não se encontrar formalmente entre aqueles constitucionalmente previstos para a Administração Pública (art. 37, caput), impõe-se materialmente como um dos vetores essenciais da boa e regular gestão de bens e recursos públicos. Outrossim, a lei deixa certa margem de liberdade de decisão diante do caso



concreto, de tal modo que a autoridade poderá optar por uma dentre várias soluções possíveis, todas, porém, válidas perante o direito. Destaque-se assim, que no caso em tela, o pregão eletrônico será licitado em ÚNICO LOTE e sem cota reservada, de acordo com a tabela abaixo:

5.3 A fragmentação da contratação, embora teoricamente possível, revela-se materialmente inviável diante da complexidade desses eventos. A atuação simultânea de múltiplos fornecedores, cada um com sua própria estrutura logística, prazos, equipes e protocolos, ampliaria de forma significativa o risco de falhas operacionais, como atrasos, desencontros de horários, entregas parciais e dificuldades de comunicação. Tais falhas, em se tratando de eventos públicos, comprometem não apenas a programação, mas também a imagem institucional da Administração e o atendimento ao interesse público, uma vez que o fornecimento de alimentação não admite interrupções nem postergações.

Além disso, a contratação fragmentada dificultaria sobremaneira o gerenciamento contratual. Em situações que exigem tomada de decisão imediata, a pulverização de responsabilidades inviabiliza uma atuação eficiente por parte da Administração, pois multiplica pontos de falha, fluxos de comunicação e conflitos de coordenação. A centralização da execução em um único fornecedor permite unidade de comando, maior previsibilidade, facilidade de fiscalização e responsabilização direta por eventuais falhas, reduzindo significativamente os riscos à continuidade do serviço público.

Cumprе destacar que, nesse tipo de contratação, o objeto não se resume ao fornecimento de alimentos, mas à prestação de um serviço logístico integrado de alimentação em eventos, que envolve planejamento, transporte, armazenamento, montagem, distribuição simultânea e capacidade de reposição emergencial. Essa natureza integrada impede sua fragmentação sem prejuízo à eficiência e à segurança da execução. A compra separada dos itens, ainda que em tese divisíveis, demandaria uma coordenação perfeita entre fornecedores distintos, algo que não se mostra factível no contexto real dos eventos municipais, especialmente aqueles de grande porte.

5.4 Nos serviços/preços deverão estar incluídos o fornecimento de todo material de consumo em geral, utensílios e equipamentos, mão-de-obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, além das despesas de transporte dos produtos que compõem os serviços até os locais onde serão realizadas as atividades de acordo com a ordem de serviço.

5.5 Quantitativo estimado e especificações mínimas deste objeto:



LOTE 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VL. UNITÁRIO	VL. TOTAL
1	KIT COFFEE BREAK COMPLETO: SANDUÍCHE NATURAL (SALPICÃO DE FRANGO E ATUM) SALGADINHOS FRITOS (MINI COXINHAS, BOLINHOS DE QUEIJO, BOLINHOS DE BACALHAU, RISOLES DE CAMARÃO E PASTÉIS DE FESTA. SALGADOS AO FORNO (CROISSANTS, PASTÉIS DE QUEIJO E FRANGO, QUICHE DE QUEIJO OU FRANGO, EMPADINHAS DE FRANGO E PASTELÃO DE FRANGO OU BACALHAU, PIZZAS (FRANGO, QUEIJOS, CALABRESA) 02 TIPO DE TORTAS DOCES, 02 TIPOS DE SUCO, REFRIGERANTE ZERO E NORMAL, CAFÉ E ÁGUA MINERAL	UND	17.675	R\$ 40,44	R\$ 714.777,00
2	LANCHES: SANDUÍCHE CHEESEBURGER, OU SANDUÍCHE MISTO, OU SALGADOS VARIADOS DE QUEIJO, MISTO, SALSICHA, OU MINI PIZZA, OU PASTEL DE FORNO COM SUCO DE 350ML OU REFRIGERANTE 350ML.	UND	27.175	R\$ 24,90	R\$ 676.657,50
3	QUENTINHA COMPLETA – CONTENDO CUSCUZ OU MACAXEIRA (ACOMPANHADO DE SALSICHA AO MOLHO COM CALABRESA OU CARNE DE BOI GUISADO E QUEIJO COALHO, COM OPÇÃO DE SUCO OU REFRIGERANTE) OU ARROZ COM FEIJÃO VERDE, ESPAGUETE, SALADA VERDE, CARNE	UND	32.375	R\$ 37,40	R\$ 1.210.825



BOVINA GRELHADA (CONTRA-FILE OU ALCATRA) OU GUISADA , FILE DE FRANGO GRELHADO OU GUISADO, SUCO DE 300 ml OU REFRIGERANTE DE 350 ml.				
VALOR TOTAL				R\$ 2.602.259,50

5.6 A licitante que vier a ser vencedora, deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- Programação das atividades;
- Elaboração do cardápio;
- Aquisição de gêneros, produtos alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis e consumo em geral, bem como os equipamentos necessários;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Programação e aquisição do gás utilizado na preparação dos alimentos;
- Pré-preparo e cocção dos alimentos;
- Acondicionamento dos alimentos em recipiente isotérmicos;
- Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

5.7 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica profissional, para o desenvolvimento das atividades inerentes aos serviços;

5.8 O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes;

5.9 Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais;

5.10 Os alimentos deverão ser preparados utilizando matéria-prima e insumos de primeira qualidade;

5.11 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

5.12 Os alimentos deverão estar acondicionados apropriadamente de forma a conservar a temperatura até o seu consumo;



5.13 Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico da alimentação à ser fornecida, ou a qualquer momento em casos de suspeita de intoxicação e infecções alimentares;

6.0 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

6.1 Os recursos necessários para tal aquisição serão provenientes da(s) seguinte(s) classificação(ões) orçamentária(s):

Órgão	23000	Secretaria de Cultura
Unidade Orçamentária	23001	Secretaria de Cultura
Função	13	Cultura
Sub-função	392	Difusão Cultural
Ação	2411	Realização e/ou apoio a eventos, festas, feiras, exposições, concursos culturais, datas comemorativas e outras atividades artístico-culturais
Despesa	779	
Elemento	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica
Recurso	1.500.1001	Recursos Próprios

Órgão	23000	Secretaria de Cultura
Unidade Orçamentária	23001	Secretaria de Cultura
Função	13	Cultura
Sub-função	392	Difusão Cultural
Ação	2197	Manutenção das atividades relacionadas ao evento "Festival de Inverno de Garanhuns"



Despesa	775	
Elemento	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica
Recurso	1.501.0000	Recursos Próprios

7.0 DA QUALIFICAÇÃO DAS LICITANTES:

7.1 Para a QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, as empresas licitantes deverão apresentar **Certidão(ões)** ou **Atestado(s)** expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da empresa licitante, comprovando possuir a mesma aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características, com o objeto da licitação.

7.2 Somente serão aceitos o(s) atestado(s) com as seguintes informações: em papel timbrado da empresa Jurídica de Direito Público ou Privado, com indicação do CNPJ, razão social, e está assinado pelo responsável que o expediu, bem como a indicação do respectivo cargo ou função.

7.3 Indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

7.4 Comprovação de que a empresa se encontra regularmente registrada no Conselho Regional de Nutrição de sua Jurisdição, através de documento emitido pelo referido Conselho.

7.5 Comprovação do licitante de que possui em seu quadro permanente, na data prevista para abertura da proposta, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente. A comprovação do vínculo permanente do(s) profissional(is) será feita mediante cópia dos seguintes documentos:

- I. Contrato de trabalho firmado ou carteira profissional, no caso de empregado da empresa;
- II. Contrato social ou ata de eleição da diretoria, devidamente arquivados no Registro Próprio, se o(s) profissional(is) for(em) sócio(s) da empresa licitante;
- III. Contrato de prestação de serviços, firmado entre as partes, na forma da lei civil, e com firmas reconhecidas



7.6 Alvará de Funcionamento em conformidade com o objeto licitado, expedido pela prefeitura municipal.

7.7 Alvará da Vigilância Sanitária expedido pelo Órgão da Vigilância Sanitária competente da Secretaria de Saúde do Estado ou do Município de origem da empresa, quando houver delegação de competência para emissão de Alvará pelo Município, dentro do prazo de validade.

7.8 Atestado de Regularidade- A.R – emitido pelo Corpo de Bombeiro Militar de Pernambuco, comprovando o cumprimento dos procedimentos para regularização de eventos com reunião de público, de acordo com Código de Segurança Contra Incêndio e Pânico para o Estado de Pernambuco – COSCIP.

7.9 Quanto aos documentos mencionados nos itens 7.6, 7.7 e 7.8 as exigências técnicas relativas ao Alvará de Funcionamento e ao Alvará da Vigilância Sanitária (municipal/Garanhuns ou estadual/Pernambuco) e ao Corpo de Bombeiros (estadual/Pernambuco), serão vinculadas à execução contratual, as referidas documentações serão solicitadas como requisito para assinatura do contrato.

8.0 DA PROPOSTA

8.1 Nos preços deverão estar inclusas todas as despesas considerando que os eventos ocorrerão na cidade de Garanhuns- PE.

8.2 Nos preços deverão estar incluídos todos os valores incidentes, tais como custos com hospedagem, transporte, deslocamentos de todos os materiais, utensílios necessários à consecução dos serviços, taxas, impostos, salários, taxa de administração, encargos sociais e trabalhistas, vale-transporte, fornecimento de refeições, uniformes, ferramentas/materiais, equipamentos de proteção individual e coletiva, fretes, seguro contra acidentes de trabalho e outros porventura existentes, inclusive o ICMS, os quais deverão ser os praticados na data abertura da proposta.

8.3 O preço unitário e total proposto para o objeto deste Termo deverá ser informado em moeda nacional, com apenas duas casas decimais, sendo consideradas apenas as duas primeiras, caso a proposta seja apresentada com três ou mais.

8.4 A licitante deverá apresentar declaração que examinou as especificações, objeto desta licitação e que possui pelo conhecimento de todas as características, peculiaridades e dificuldades encontradas para a execução dos serviços propostos e que nada tem a reclamar ou questionar em relação ao perfeito cumprimento do contrato.



9.0 DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

9.1 O critério de julgamento será o de MENOR LANCE ou MENOR OFERTA, admitindo-se como critério de aceitabilidade os preços compatíveis com os preços praticados no mercado, acrescidos dos respectivos custos, encargos sociais e insumos.

9.2 Serão desclassificadas propostas com valor global superior ao limite estabelecido com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a exceção do objeto do contrato, condições estas necessariamente especificadas no ato convocatório da licitação.

10. DA DILIGÊNCIA

10.1 Após a declaração da licitante vencedora, será realizada uma visita, conforme item 4.13 e 4.14 deste Termo de Referência.

10.1.1 Cozinha industrial com capacidade instalada para produção de alimentação, cuja instalação física esteja em perfeitas condições de higiene, comprovadas através da apresentação de licença de funcionamento da Vigilância Sanitária, emitida pela Secretaria de Saúde competente e de Atestado de Regularidade, emitido pelo Corpo de Bombeiros, assegurando o Gabinete/Secretaria de Cultura, a qualquer tempo, o direito de fiscalizar as instalações e/ou comunicar irregularidades comprovadas.

10.1.2 Averiguar junto à Receita Federal do Brasil, órgão de competência, a comprovação de que o objeto licitado está enquadrado dentro de sua atividade preponderante, que é a prestação de serviços de alimentação.

10.1.3 Dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações (recebimento da matéria-prima, ingredientes, etc., preparo e manipulação de alimentos crus; preparo e manipulação de alimentos não crus). Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios comprovadamente eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

10.1.4 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.

10.1.5 Nas áreas internas e externas não é permitida a presença de animais, ainda que domésticos;



10.1.6 As instalações elétricas devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes;

10.1.7 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

10.1.8 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos;

10.1.9 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar suprida de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico e toalhas de papel não reciclado o outro sistema higiênico e seguro para a secagem de mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

10.1.10 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene nas mãos na área de manipulação, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos. Devem possuir, sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos e coletor de papel acionado sem contato manual.

10.1.11 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e serem resistentes a corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

10.1.12 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

10.1.13 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

10.1.14 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências



previstas em legislação específica. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

10.1.15 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

10.1.16 O controle de saúde dos manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

10.1.17 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, tocas ou outros acessórios apropriados para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

10.1.18 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir a proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

10.1.19 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar no mínimo a designação do produto, data de preparo e o prazo de validade. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

10.1.20 Caso não atenda ao percentual mínimo exigido de 80% (oitenta por cento), dos requisitos relacionados acima, a empresa será desclassificada, e neste caso será convocada a 2ª classificada na proposta do preço, que após a devida habilitação,

11. DO PRAZO DE VALIDADE CONTRATUAL

11.1 O prazo do instrumento contratual para o fornecimento dos itens objeto deste *Termo de Referência* será de **12 (doze) meses**, na forma do Art. 105 da Lei



14.133, de 2021, contados a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do Art. 6º, XVII da Lei 14.133/21.

12. DO PAGAMENTO

12.1 Os pagamentos serão realizados no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da data da apresentação através de cada Ordem de Fornecimento, mediante apresentação da respectiva nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo servidor responsável pelo recebimento e com recibo em anexo;

12.2 A Nota Fiscal/Fatura da Contratada tem que possuir o mesmo CNPJ dos documentos apresentados nos documentos de habilitação da licitação, sob pena de não ser processada e não paga;

12.3 Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere o direito a acréscimos de qualquer natureza;

12.4 Constatando-se qualquer incorreção na Nota Fiscal, bem como, qualquer outra circunstância que inviabilize seu pagamento, o prazo para pagamento constante do item acima fluirá a partir da respectiva regularização;

12.5 A Contratada deverá indicar no corpo da Nota Fiscal, o número e nome do banco, agência e número da conta onde deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária;

12.6 A Contratante não efetuará pagamento de título descontado, ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que forem negociados com terceiros por intermédio da operação de “factoring”;

12.7 As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade da Contratada;

12.8 A contratada deverá apresentar junto com a NF as certidões Negativas de Débito Federal, Estadual, Municipal, FGTS e Trabalhista.

13. DOS LOCAIS DE EXECUÇÃO

13.1 Os serviços objeto desta licitação serão executados no município de Garanhuns-Pernambuco.



13.2 Para a prestação dos serviços, a empresa vencedora do certame responsabilizar-se-á pelas despesas de transporte das matérias, e alimentação de seus funcionários, bem como, do espaço para execução dos serviços.

14. DO CARDÁPIO

14.1 O cardápio deverá apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, tendo como base a Sugestão do Cardápio.

14.2 O cardápio poderá ser apresentado à Contratante com antecedência de 03 dias em relação a data de início do evento, para a devida aprovação.

14.3 Quando o evento for realizado por mais de um dia consecutivo, a Licitante vencedora não poderá, em hipótese alguma, repetir o cardápio ou utilizar alimentos do dia anterior. Na hipótese de evento realizado em único dia, deverá variar os cardápios nos períodos da manhã e tarde.

15. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

15.1 As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

15.2 Entregar os alimentos bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem as perfeitas conservações até o momento de serem consumidos, devendo ser levados em consideração as normas higiênicas e sanitárias que rege a matéria, em especial as de salubridade.

15.3 As embalagens devem ter um material biodegradável, compostável ou reutilizável.

15.4 Quando a alimentação for transportada o serviço de entrega deverá estar sob a responsabilidade técnica da nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnicas administrativas, inerentes ao serviço de nutrição. Devendo a técnica acompanhar e aferir a temperatura por meio de termômetro a alimentação a ser servida.

16. CONTROLE DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

16.1 Os alimentos e outros materiais necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada.



16.2 Os gêneros e materiais necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada.

16.3 O preparo dos alimentos em todas as suas fases, deverão ser executados por pessoal treinado, observando-se às técnicas recomendadas, e de acordo com as normas vigentes.

16.4 Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição.

16.5 Os vegetais consumidos crus deverão passar pelo processo de higienização e sanitização em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição.

16.6 A água para diluição de sucos deverá ser filtrada e fornecida pela Licitante Vencedora.

16.7 Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

16.8 Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Licitante Vencedora, e deverá ser executada observadas as normas vigentes.

17. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

17.1. As requisições de fornecimento serão encaminhadas pelo CONTRATANTE com a antecedência mínima de 03 (três) dias úteis da data de realização do evento. Eventualmente, os serviços poderão ser solicitados com prazo menor que o estipulado acima, caso em que, serão negociadas entre as partes, sobre as condições de serviços.

17.2. Quando o CONTRATANTE solicitar qualquer serviço de objeto desta licitação, a Licitante Vencedora deve se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já deverão estar incluídas no preço de serviço:

- Arrumação adequada do ambiente;
- A mesa deverá estar impecavelmente disposta: toalhas bem passadas, pratos, copos, xícaras talheres e demais apetrechos (garrafas térmicas, jarros, bandejas etc.) perfeitamente limpos;



- Deverão sempre ser utilizadas para a arrumação das mesas, toalhas are o chão e sobre toalhas meia-altura do chão.
- Disponibilização de serviço de garçons, recepcionista e barman, sendo necessário, no mínimo, 02 garçons a cada 50 (cinquenta) pessoas;
- As bebidas servidas em jarras ou garrafas térmicas deverão ser identificadas, assim como os sabores e recheios de alimentos (tortas, pastas, geleias, salgados, biscoitos etc.)
- Disponibilização, proporcional ao número de participantes, de estrutura para cada Tipo de serviço, tais como: Toalhas de mesa, toalha de sobrepor, capa de cadeira, porcelanas (pratos, xícaras), cristais (taças, copos), talheres inox (colher, garfo, faca, etc.), equipamento em inox (jarras, balde de gelo, açucareiro, saleiro, porta-guardanapo, bandejas), descartáveis (copos, pratos, talheres), isopor (160 litros), guardanapos, papel toalha, lenço de papel (folha tripla), palito de dente, etc. e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços.
- Diligenciar para que o serviço de alimentação seja servido nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio;
- Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado e resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular.

17.3 A licitante vencedora deverá diligenciar para que o serviço de alimentação seja dimensionado à quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento.

17.4 Toda a infraestrutura necessária à execução do serviço deverá estar em conformidade com a solicitação do CONTRATANTE, com antecedências mínimas de 02 (duas) horas do início do evento;

17.5 A Licitante Vencedora será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE;

18. DO PESSOAL

18.1 O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado em número suficiente.



18.2 Os funcionários devem ser registrados pela Licitante Vencedora, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza e/ou ocupacional.

18.3 O controle de saúde dos empregados da Licitante Vencedora, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas aos exames médicos é de sua responsabilidade.

18.4 Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados.

18.5 Os uniformes devem ser fornecidos pela Licitante Vencedora, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bico ou qualquer outra peça similar.

19. OBRIGAÇÕES/DIREITOS DO CONTRATANTE:

- a) Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento objeto deste *Termo de Referência*, bem como do instrumento convocatório e contratual;
- b) Paralisar e/ou suspender a qualquer tempo a prestação do serviço, de forma parcial e/ou total, sempre que houver descumprimento das normas preestabelecidas neste Termo de Referência, instrumento convocatório e contratual;

20. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Cumprir com as normas previstas neste *Termo de Referência*, bem como no instrumento convocatório e contratual;

- 1) Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência, bem como no Instrumento convocatório e seus anexos;
- 2) Assumir a responsabilidade por todos os encargos e obrigações trabalhistas, vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- 3) Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato;
- 4) Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, quando praticada por seus empregados na execução dos serviços contratados.



- 5) Está sujeita às normas contidas na Resolução – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, expedida pela ANVISA – Agência de Vigilância Sanitária, notadamente nos aspectos de Instalações, higienização de instalações, manejo dos resíduos, preparação de alimento, armazenamento transporte do alimento preparado;
- 6) Providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, hospedagem, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços;
- 7) Comprometer-se em cumprir por completo sem sublocar ou terceirizar algum item descrito neste termo, SALVO AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DA CONTRATANTE;
- 8) Atender a toda e qualquer solicitação de correção que se faça necessária ao atendimento das necessidades da CONTRATANTE;
- 9) Comprometer-se e não veicular em hipótese alguma, publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste edital, sem a prévia autorização;
- 10) Se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já deverão estar incluídas no preço de serviço:
 - Arrumação adequada do ambiente;
 - Diligenciar para que o serviço de alimentação seja servido nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio;
 - Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado e resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular.
- 11) A licitante vencedora deverá diligenciar para que o serviço de alimentação seja dimensionado à quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento;
- 12) Toda a infraestrutura necessária à execução do serviço deverá estar em conformidade com a solicitação do CONTRATANTE, com antecedências mínimas de 02 (duas) horas do início do evento;



- 13) A Licitante Vencedora será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE;

21.0 Do Fiscal do Contrato (Art. 117 da Lei 14.133 de 2021)

20.1 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;

20.2 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

20.3 O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, 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;

20.4 O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual;

20.5 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

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

20.7 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

20.8 O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

20.9 A fiscalização do contrato ficará a cargo do servidor Antônio Carlos Ferreira de Lima, designado formalmente, através de portaria 1971/2025 - GP, sendo o servidor responsável que deverá responder pelas atribuições inerentes ao Fiscal do Contrato, conforme Art. 117 da Lei 14.133 de 2021

22. Do Gestor do Contrato

22.1 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);

22.2 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);

22.3 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará 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);

22.4 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais 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);

22.5 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);

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

22.7 Define-se por GESTOR DO CONTRATO o servidor Brunno Franklyn Sobral Vilarim, designado pela portaria nº 2097/2025, para o acompanhamento, da fiscalização deste Contrato, desde o início de contratação até o término de sua vigência, competindo a este.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1 O não cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA, acarretará na aplicação das penalidades previstas no artigo 156 da Lei nº 14.133/21.

22.2 Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações fixadas neste contrato, em



relação ao objeto licitado, a Administração poderá, garantida a ampla defesa e o contraditório, aplicar as seguintes sanções:

I- Advertência, por escrito, no caso de pequenas irregularidades;

II- Multa de até 10% (dez por cento), calculada sobre o valor do contrato ou do empenho, no caso do licitante vencedor não cumprir rigorosamente as exigências contratuais ou deixar de receber a Nota de Empenho, salvo se decorrente de motivo de força maior definido em Lei, e reconhecido pela autoridade competente;

III- Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, quando da inexecução contratual sobrevier em prejuízos para a Administração;

IV- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

V- Se a contratada deixar de entregar a documentação ou apresentá-la falsamente, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará pelo prazo de até 5 (cinco) anos, impedido de contratar com a Administração Pública, sem prejuízo das multas previstas no edital e das demais cominações legais.

22.3 A sanção de advertência de que trata o item 9.1, item I, poderá ser aplicada nos seguintes casos:

I – Descumprimento das determinações necessárias à regularização das faltas ou defeitos observados na prestação dos serviços;

II – Outras ocorrências que possam acarretar transtornos no desenvolvimento dos serviços da CONTRATANTE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

23. DAS ALTERAÇÕES, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:A CONTRATADA deverá aceitar, nas mesmas condições estabelecidas neste instrumento, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, limitados a 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato de acordo com a Lei 14.133/21.

24. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO



1. Requisitos Gerais de Atendimento

Prestação dos serviços sob demanda, mediante comunicação prévia da Secretaria Municipal de Cultura informando quantitativo, horário e local de entrega;

Capacidade operacional para atender eventos diurnos, noturnos, finais de semana e em diferentes localidades do município;

Entregas pontuais, com tempo máximo de até 1 hora de tolerância, salvo motivo devidamente justificado;

Veículos utilizados no transporte de alimentos devidamente higienizados, podendo incluir veículos refrigerados ou caixas térmicas adequadas ao tipo de comida fornecida.

2. Requisitos de Qualidade e Segurança Alimentar

A contratada deverá cumprir integralmente as normas sanitárias aplicáveis, especialmente:

RDC nº 216/2004 (Boas Práticas de Manipulação de Alimentos);
RDC nº 275/2002 (Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs);
RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (Rotulagem e informações nutricionais);
Legislação municipal de vigilância sanitária.

Além disso, deverão ser observados os seguintes requisitos:

- 1 - Manipuladores devidamente uniformizados, treinados e portando EPI adequado;
- 2 - Alvará de funcionamento atualizado expedido pela Vigilância Sanitária;
- 3 - Manutenção das temperaturas corretas;
- 4 - Proibição de uso de alimentos sem procedência ou manipulados em local diverso do autorizado;
- 5 - Acondicionamento adequado em recipientes próprios para alimentos, resistentes e lacrados;
- 6 - Garantia de padrão mínimo de qualidade e apresentação dos itens;
- 7 - Substituição imediata de itens que apresentem impropriedades, sabor inadequado ou avaria.

3. Exigências Logísticas e de Acondicionamento

- 1 - Embalagens não tóxicas, resistentes, vedadas e adequadas ao transporte de alimentos;



- 2 - Uso preferencial de materiais biodegradáveis, recicláveis ou ambientalmente adequados;
- 3 - Proibição de embalagens de isopor quando possível substituição;
- 4 - Uso de caixas térmicas ou containers próprios para distribuição em grandes eventos;
- 5 - Garantia de integridade dos alimentos até o momento da entrega.

4. Sustentabilidade

A contratada deverá adotar práticas alinhadas ao desenvolvimento sustentável, tais como:

- 1 - Minimização de resíduos sólidos;
- 2 - Separação de resíduos recicláveis quando aplicável;
- 3 - Prioridade para embalagens biodegradáveis;
- 4 - Destinação ambientalmente adequada dos resíduos orgânicos e óleo de cozinha.

A produção e comercialização de alimentos, são atividades que demandam rigorosos cuidados sanitários e regulatórios, onde os principais órgãos fiscalizadores e as legislações pertinentes que garantem a segurança alimentar e a qualidade dos produtos oferecidos à população são: ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), Vigilância Sanitária Municipal e outros, bem como as leis e regulamentos seguintes:

Resolução RDC nº 216/2004: Esta resolução da ANVISA trata das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. Ela estabelece normas que devem ser seguidas por todos os estabelecimentos que produzem alimentos, incluindo a necessidade de treinamento dos manipuladores e a manutenção de condições adequadas de higiene.

5. Execução dos serviços

A execução dos serviços deverá observar, no mínimo, os seguintes requisitos:

Todos os alimentos deverão ser produzidos e fornecidos conforme as normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade, higiene e conservação adequada até o momento do consumo.

Os serviços de alimentação deverão contemplar as modalidades de coffee break, refeição tipo quentinha e lanche, com cardápios variados, balanceados e adaptáveis às diferentes naturezas das atividades dos eventos.

A produção dos alimentos deverá ocorrer no mesmo dia da entrega, assegurando frescor e segurança alimentar.



O transporte dos alimentos deverá ocorrer em veículos apropriados, devidamente higienizados e, quando necessário, com controle de temperatura, especialmente para refeições perecíveis.

A entrega deverá ocorrer de forma pontual e conforme cronograma previamente estabelecido, atendendo inclusive a horários alternativos (período noturno, finais de semana e feriados), dada a programação extensa e diversificada dos eventos.

25.0 DAS INFORMAÇÕES

25.1 Declaramos para os devidos fins, que as informações contidas neste Termo de Referência atendem a todas as necessidades para a aquisição de serviços e fornecimento de refeições e complementos, e que o teor deste documento é de inteira responsabilidade deste Gabinete.

Garanhuns, 25 de fevereiro de 2026.

Sandra Cristina Rodrigues Albino
Secretária de Cultura
Portaria nº 002/2025 - GP

