

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Dispensa de Licitação para Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet (jantar), compreendendo o preparo e fornecimento de refeições, bebidas não alcoólicas e demais itens alimentícios, bem como serviços necessários ao atendimento do evento promovido pela Administração Municipal de Porto Murtinho/MS, conforme condições, quantidade e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade institucional de realizar o evento comemorativo em homenagem ao Dia do Servidor Público, promovido pela Secretaria Municipal de Governo de Porto Murtinho/MS. A celebração visa valorizar o corpo funcional do município, estimulando a integração, a motivação e o engajamento dos servidores que atuam na prestação dos serviços públicos essenciais à comunidade local.

2.2. A demanda exige uma infraestrutura completa de buffet, incluindo o preparo e a organização das refeições, disponibilização de cozinheiras, auxiliares de cozinha, copeiros e garçons uniformizados, bem como todos os utensílios, equipamentos, materiais e logística necessários para o adequado atendimento dos participantes durante todo o período do evento.

2.3. A contratação direta por dispensa de licitação fundamenta-se no enquadramento legal aplicável, com estrita observância à justificativa de preços, dotação orçamentária e demais requisitos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS E QUANTITATIVOS

3.1. A estimativa quantitativa e as especificações do item a ser executado obedecerão à seguinte modelagem de dimensionamento:

Item	Descrição Detalhada do Objeto	UN	Quant.	Quantidade Estimada de pessoas
01	Prestação de serviços de buffet, incluindo preparo e organização das refeições, disponibilização de cozinheira, auxiliares de cozinha e garçons, bem como utensílios, equipamentos e materiais necessários para o preparo, montagem e serviço das refeições, com atendimento durante o evento.	serviço	01	1.046

4. DO PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

4.1. A prestação dos serviços de buffet ocorrerá em data, local e horário a serem expressamente estabelecidos pela Secretaria Municipal de Governo, mediante a emissão prévia da respectiva Autorização de Fornecimento, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias do evento.

4.2. A CONTRATADA deverá cumprir integralmente o objeto, garantindo que a estrutura física, os insumos alimentícios e as bebidas estejam totalmente montados e disponíveis para consumo com, no mínimo, 1 (uma) hora de antecedência do início oficial do evento.

5. DO PAGAMENTO, HABILITAÇÃO E REGULARIDADE

5.1. Pelo serviço efetivamente prestado e mensurado por pessoa atendida, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor devido em até 30 (trinta) dias após a realização do evento, mediante a apresentação da respectiva Nota Fiscal eletrônica devidamente atestada pelo Fiscal da Contratação.

5.2. O pagamento será efetuado exclusivamente por meio de transferência bancária eletrônica diretamente na conta corrente titular da CONTRATADA, sendo vedados pagamentos a terceiros ou contas intermediárias.

5.3. Como condição para a liquidação e pagamento da despesa, a CONTRATADA deverá apresentar, sob a égide dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021, os seguintes documentos de regularidade atualizados:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) em situação ativa;
- b) Certidão Conjunta de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Certidão Regular de Débitos Estaduais e Municipais relativos ao domicílio ou sede da empresa;
- d) Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF/FGTS);
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

5.4. Havendo erro no preenchimento do documento de cobrança, falta de certidões ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará suspenso até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ensejando qualquer ônus financeiro ou aplicação de juros moratórios à CONTRATANTE.

6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência da contratação será de 30 (trinta) dias período estritamente necessário para a preparação, realização do evento e integral cumprimento das obrigações financeiras e administrativas decorrentes, não se caracterizando como serviço de prestação continuada.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Executar com perfeição os serviços de buffet, in total concordância com as diretrizes de quantidade de pessoas, horários e o Cardápio Mínimo definidos neste Termo de Referência, restando sob responsabilidade deste município o fornecimento e o preparo (assamento) das carnes (churrasco);

7.2. Disponibilizar equipe de garçons e profissionais de cozinha devidamente qualificados, experientes, cordiais e com postura profissional adequada ao evento institucional;

7.3. Providenciar e transportar por sua conta e risco todas as louças, talheres, copos, rechauds, materiais de limpeza e equipamentos necessários à perfeita execução dos serviços;

7.4. Garantir a máxima qualidade, frescor e procedência dos alimentos e bebidas fornecidos, em estrita observância às normas de higiene, manipulação e segurança alimentar determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

7.5. Responsabilizar-se de forma contínua pelo abastecimento, conservação térmica (quente/frio) e reposição célere das refeições e bebidas durante todo o transcorrer do atendimento;

7.6. Efetuar a montagem completa e, logo após o término do jantar, realizar a desmontagem, organização e limpeza rigorosa do espaço físico utilizado na cozinha e no salão;

7.7. Corrigir ou substituir imediatamente quaisquer alimentos, bebidas ou serviços que apresentem desconformidades ou falhas qualitativas, sem que isso gere qualquer custo adicional para a Administração Pública;

7.8. Arcar integralmente com todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, securitários e logísticos resultantes da execução desta contratação.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Fornecer à empresa contratada todas as informações complementares necessárias para o perfeito planejamento e execução logística dos serviços;

8.2. Ratificar formalmente o local exato, a data e a escala de horários definidos para a realização da festa;

8.3. Exercer a fiscalização e o acompanhamento rigoroso do objeto por meio de servidor designado;

8.4. Verificar detalhadamente a conformidade dos serviços prestados em relação às exigências qualitativas e quantitativas avençadas;

8.5. Comunicar à CONTRATADA, de forma imediata e por escrito, qualquer irregularidade, imperfeição ou falha técnica identificada na execução dos serviços;

8.6. Proceder ao pagamento da Nota Fiscal após o regular atesto de recebimento definitivo emitido pelo Fiscal da Contratação.

9. DA GARANTIA E DA QUALIDADE DO OBJETO

9.1. A CONTRATADA assume total responsabilidade técnica pela qualidade higienico-sanitária dos alimentos produzido. Todo o cardápio deverá ser elaborado com ingredientes dentro dos prazos de validade. Caso seja verificada qualquer inconformidade alimentar ou descumprimento de padrões de higiene, a empresa ficará sujeita à suspensão do serviço e à aplicação das sanções administrativas cabíveis, respondendo civil e criminalmente por eventuais danos à saúde dos participantes.

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. O presente processo de contratação submete-se estritamente às regras capituladas na Lei Federal nº 14.133/2021, Artigo 75, inciso II.

10.2. Os recursos financeiros estimados para fazer face às despesas da presente contratação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias consignadas no Orçamento Geral do Município:

Dotação: 28

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.41 - Fornecimento de Alimentação

Fonte de Recurso: 2.500

11. DA ESCOLHA DO FORNECEDOR

11.1. A escolha do fornecedor será processada por meio de procedimento administrativo de Dispensa de Licitação, com fundamento jurídico no Artigo 75, inciso II, da Lei Federal nº

14.133/2021, demonstrando-se a compatibilidade do valor com os limites legais vigentes e o atendimento integral aos requisitos de habilitação. O julgamento será menor preço por item.

12. DA FONTE DE PESQUISA DE PREÇOS

12.1. Para fins de balizamento e fixação dos preços máximos aceitáveis pela Administração, foi realizada ampla pesquisa mercadológica junto ao site do Banco de Preços, além de outras ferramentas eletrônicas e cotações diretas de mercado, em estrita observância às orientações regulamentares e à jurisprudência do TCE/MS, visando assegurar a vantajosidade econômica do certame.

13. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

13.1. O valor estimado para a presente contratação perfaz o total de **R\$ 17.091,00 (dezesete mil e noventa e um reais)**. A estimativa de custos restou consolidada mediante pesquisa direta de mercado com fornecedor local, bem como por meio de consulta a contratações similares registradas no Banco de Preços do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

14. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

14.1. A execução do objeto será acompanhada, fiscalizada, controlada e avaliada por servidor formalmente designado pela Administração Municipal, o qual atuará como Fiscal da Contratação, nos moldes estabelecidos pelo art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.2. Competirá ao Fiscal o acompanhamento presencial do evento, o registro detalhado de eventuais falhas (atrasos, desabastecimento, falta de funcionários) e a determinação de correções imediatas.

14.3. A gestão administrativa e contratual do processo ficará sob a responsabilidade de servidor indicado pela Secretaria Municipal de Governo.

15. DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO

15.1. Os serviços de buffet serão recebidos para fins de direito em estrita conformidade com o disposto no art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, obedecendo às seguintes fases consecutivas:

I - PROVISORIAMENTE: No dia e local do evento, pelo Fiscal designado, mediante conferência visual e operacional das quantidades entregues, qualidade dos alimentos, cumprimento do cardápio e contingente de pessoal de atendimento, gerando termo de constatação simples.

II - DEFINITIVAMENTE: Em até 05 (cinco) dias úteis após a realização do evento, por meio de Termo de Recebimento Definitivo assinado pelo Fiscal e ratificado pela autoridade competente, após verificar que a CONTRATADA cumpriu integralmente o objeto e apresentou de forma correta toda a documentação fiscal e certidões exigidas, autorizando a liquidação financeira da despesa.

Porto Murtinho - MS, 21 de Outubro de 2026.

JAMILY RAYANNE
MONTANIA DOS
SANTOS:07389508159

Assinado de forma digital por
JAMILY RAYANNE MONTANIA DOS
SANTOS:07389508159
Dados: 2026.10.21 10:20:18 -04'00'

JAMILY RAYANNE MONTANIA DOS SANTOS
Chefe de Divisão de Acompanhamento do Poder Legislativo

ANDREARA DREBES
NANTES
CASTRO:00585675180

Assinado de forma digital por
/ F. DREARA DREBES NANTES
C\ASTRO:00585675180
Dados: 2026.10.21 10:18:15
-04'00'

ANDREARA DREBES NANTES CASTRO

Secretária Municipal de Governo

Porto Murtinho-MS, 21 de Outubro de 2026

JAMILY RAYANNE
MONTANIA DOS
SANTOS:07389508159

Assinado de forma digital por
JAMILY RAYANNE MONTANIA
DOS SANTOS:07389508159
Dados: 2026.10.21 10:20:28
-04'00'

JAMILY RAYANNE MONTANIA DOS SANTOS

CHEFE DE DIVISÃO DE ACOMPANHEMNT DO PODER LEGISLATIVO

ANDREARA DREBES
NANTES
CASTRO:00585675180

Assinado de forma digital por
ANDREARA DREBES NANTES
CASTRO:00585675180
Dados: 2026.10.21 10:18:33 -04'00'

ANDREARA DREBES NANTES CASTRO

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE GOVERNO

ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E CARDÁPIO

1. PREPARO DO CARDÁPIO EXIGIDO PARA SERVIR O JANTAR

Saladas

Carne bovina assada Churrasco (assamento responsabilidade do município);

Acompanhamentos: Arroz branco tradicional, vinagrete, farofa e mandioca;

Bebidas (Consumo livre/livre demanda durante todo o evento): refrigerantes;

2. DO DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL E HIGIENE

A Contratada deverá disponibilizar uma equipe de garçons, de forma a evitar filas excessivas e demora no atendimento.

Todos os funcionários da cozinha, copeiros e garçons deverão apresentar-se rigorosamente uniformizados, asseados, utilizando toucas capilares descartáveis e sapatos fechados cumprindo todas as normas sanitárias vigentes.