



Anexo II

TERMO DE REFERÊNCIA

Lei n° 14.133, de 1° de abril de 2021

PREGÃO

PREÂMBULO

O presente Termo de Referência, enquanto documento necessário para a contratação de bens e serviços, tem por finalidade atender o disposto na legislação vigente concernente às contratações públicas, em especial ao artigo 18, inciso II da Lei Federal n. 14.133/2021, e contém todos parâmetros e elementos descritivos constantes do inciso XXIII do artigo 6° da mesma lei, e normatiza, disciplina e define os elementos que nortearão a contratação.

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO (Artigo 6°, XXIII, "a" da Lei 14.133/2021)

1.1. O objeto deste Termo de Referência é a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet para os eventos da Câmara Municipal de São João da Barra/RJ, conforme parâmetros legais e técnicos constantes deste documento e composição descrita no quadro abaixo:

Tipo do Serviço	Quantidade	Total de
	Pessoas	
Coffee break / Café manhã ou tarde	5.150	
Almoço/Jantar	600	

1.2. Natureza: serviço comum e de natureza continuado.

1.3. Os serviços terão duração de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei n° 14.133/2021.



1.4. Resultado esperado: Com a contratação, espera-se:

- **Eficiência operacional:** atendimento célere e de qualidade em eventos oficiais;
- **Padronização e economia:** redução de custos com compras esporádicas e desperdícios;
- **Melhoria da imagem institucional:** promoção de eventos com qualidade e adequação protocolar;
- **Racionalização de recursos humanos:** eliminação da necessidade de servidores na execução direta;
- **Controle de custos:** valor médio por evento inferior ao custo histórico de contratações fragmentadas.

2. DA JUSTIFICATIVA/ DA FINALIDADE / DA FUNDAMENTAÇÃO (Artigo 6º, XXIII, "b" da Lei 14.133/2021)

A Câmara Municipal de São João da Barra possui, em sua rotina institucional, a realização de eventos oficiais, sessões solenes, audiências públicas, reuniões de comissões, atividades culturais e cerimônias de reconhecimento público, que exigem a oferta de serviços de buffet, coffee break, café da manhã/tarde e refeições completas.

A necessidade da contratação decorre da inexistência de estrutura interna – tanto de pessoal quanto de equipamentos e insumos – para a execução desses serviços de alimentação e recepção. A ausência dessa contratação comprometeria a adequada realização dos eventos oficiais e a hospitalidade institucional exigida em ocasiões que envolvem autoridades, servidores, munícipes e convidados, prejudicando a imagem institucional da Câmara e a efetividade de suas atividades públicas.



Sob a perspectiva do interesse público, a contratação visa assegurar condições adequadas de apoio logístico e de hospitalidade, promovendo o bom funcionamento das solenidades e eventos da Casa Legislativa. Trata-se, portanto, de medida que contribui para a eficiência administrativa, o cumprimento das finalidades institucionais do Poder Legislativo e a economicidade na gestão pública, ao permitir que tais demandas sejam atendidas por empresa especializada, com qualidade, segurança alimentar e custo adequado.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (art. 6º, XXIII, "c" da Lei nº 14.133/21)

A solução envolve a prestação completa e integrada de serviços de buffet, incluindo:

- Fornecimento de alimentos e bebidas;
- Disponibilização de utensílios, copos, taças, pratos e mobiliário de apoio;
- Montagem, execução e desmontagem do serviço;
- Disponibilização de equipe profissional de garçons, copeiros e auxiliares;
- Garantia de qualidade, higiene e segurança alimentar.

A empresa contratada deverá fornecer todos os insumos e mão de obra necessários à execução dos eventos, sob demanda, conforme solicitação formal da Câmara. A higienização e o manuseio dos alimentos deverão seguir as normas da ANVISA.

Não há exigência de manutenção ou assistência técnica posterior, por se tratar de serviço eventual, mas será exigido controle de qualidade contínuo, com substituição imediata de itens que apresentem desconformidade.



4. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

a) Requisitos técnicos e de qualidade

- Fornecimento de alimentos e bebidas conforme padrões de qualidade e segurança alimentar, observando a RDC nº 216/2004 (ANVISA);
- Utilização de ingredientes frescos, de boa procedência, e apresentação adequada dos produtos servidos;
- Equipamentos, utensílios e materiais compatíveis com o serviço contratado (copos, talheres, taças, pratos, guardanapos, mesas, toalhas, jarras etc.);
- Equipe mínima dimensionada conforme tipo de serviço:
 - **Coffee break / Café manhã ou tarde:** 2 garçons/garçonetes e 1 auxiliar de cozinha para cada 25 pessoas atendidas;
 - **Almoço ou jantar:** 5 garçons/garçonetes, 3 copeiros e 3 auxiliares de cozinha a cada 100 pessoas atendidas.
- Características dos produtos, os quais serão servidos de forma alternada:

PRODUTOS	CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS
Suco	Tipos comum, e "diet" ou "light", em embalagens longa vida, nos sabores pêssego, manga, caju, maracujá, goiaba, uva e laranja.
Refrigerantes	Tipos comum, e "diet" ou "light", nos sabores cola, guaraná, laranja e limão.
Água mineral natural	Água mineral natural, sem gás
Salgados de forno	Pastel de forno, empadas, mini guichê, canudinhos, etc.
Salgados gratinados e folhados	Gratinados de cebola, milho e legumes, e folhados de bacon, presunto, bacon, bacalhau, camarão, frango, etc.
Canapés	Servidos em pequenas porções, tendo como base biscoitos, pães, torradas, acompanhados de patês, carnes, embutidos, queijos, etc.
Salgados finos	Tarteletes de brie com geléias, éclair de frango e curry, trouxinha de ave defumada ao molho, crocantes de frango, crocantes de camarão, empanados, etc.



Salgados quentes	Risoles de frango e camarão, coxinhas, bolinhas de queijo, pastéis de carne e camarão, quibes, bolinhos de bacalhau, etc.
Patês ou Mousses salgadas	Patês ou Mousses para serem servidos acompanhadas de biscoitos e/ou pães podendo ser de: atum, queijo, palmito, legumes, azeitona, bacalhau, salmão, etc.
Pãezinhos	Pães de 20 g, salgados, dos tipos: francês, batata, leite, etc.
Arroz branco cozido	Arroz cozido na forma tradicional, "solto" para servir com churrasco.
Batata sothé	Pedaços de batata inglesa cozida, finalizada ao creme de leite e cebola, coberta com cebolinha verde picada.
Embutidos frios e defumados	Embutidos de carne, tipo: mortadela, salsicha, salame, presunto, peito de peru, peito de frango, etc.
Escalopinho de filé mignon	Filé mignon cortado em "lascas", preparado ao molho madeira com champignon
Legumes cozidos e/ou salada verde	Legumes (batata, cenoura, chuchu, vagem e brócolis), cozidos no vapor com manteiga. A salada verde é composta de folhas de alface, comum e chinesa, tomate e cebola fatiados cru, cenoura e beterraba raladas cru, rúcula e chicória.
Supremo de frango	Peito de frango enrolado com presunto cozido e queijo prato, assado ao forno.

- Cumprimento de prazos, horários e locais definidos pela Administração, preferencialmente na sede da Câmara ou em locais dentro do Município.

b) Requisitos funcionais e operacionais

- Serviços prestados sob demanda, mediante solicitação prévia com 10 dias úteis de antecedência;
- Garantia de reposição imediata de itens faltantes e substituição de alimentos inadequados;
- Disponibilidade de cardápios alternativos (diet/light) e bebidas não alcoólicas;
- Entrega, montagem e desmontagem do serviço sob responsabilidade exclusiva da contratada.

c) Requisitos de sustentabilidade

Conforme o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU:



- Utilização de copos, pratos e talheres biodegradáveis ou recicláveis, quando possível;
- Destinação ambientalmente adequada dos resíduos sólidos e restos alimentares;
- Adoção de práticas de redução de desperdício alimentar e uso racional de água e energia;
- Prioridade para fornecedores com práticas de responsabilidade socioambiental.

d) Requisitos de acessibilidade

- Atendimento a pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, conforme Lei n° 13.146/2015 (Lei Brasileira de Inclusão);
- Disponibilização, no que couber, de mobiliário adaptado e atendimento acessível durante os eventos.

4.2. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

4.2.1. Comprovação de Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região a que estiver vinculada a licitante através da Certidão de Registro e Quitação (CRQ) ou Certidão de Registro e Regularidade (CRR) no Conselho Regional de Nutrição.

4.2.2. Certificado de licença sanitária Municipal atualizado da sede da licitante.

4.2.3. Alvará de Funcionamento, expedido pela Prefeitura da sede da Licitante.

4.2.4. Atestado(s) de capacidade técnico-operacional emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que a licitante executou serviços similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior aos exigidos neste Termo de Referência.



4.2.4.1. Não será admitida a apresentação de atestado de capacidade técnica emitido por empresa ou empresas do mesmo grupo econômico em favor da licitante participante, no caso desta também pertencer ao grupo econômico.

4.2.5. Comprovação do licitante de que possui no mínimo 01 (um) profissional de nível superior em nutrição como responsável técnico, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN).

4.2.6. Atestado(s) de capacidade técnico-profissional emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que comprove(m) que o profissional foi o responsável técnico pela execução de serviços similares aos exigidos neste Termo de Referência.

4.2.6.1. A comprovação do vínculo do(s) profissional(ais) detentor(es) do(s) atestado(s) técnico profissional, poderá ser feita mediante a apresentação de ao menos um dos seguintes documentos:

a) ficha ou Livro de Registro de Empregados; Contrato de trabalho firmado ou Carteira Profissional, no caso de empregado da empresa.

b) Contrato social ou Ata de Eleição da Diretoria, devidamente arquivado no Registro próprio, se o (s) profissional (ais) for (em) sócio (s) da empresa licitante.

c) Contrato de prestação de serviços, firmado entre as partes, na forma da lei civil.

d) Declaração firmada pela licitante de que, caso se sagre vencedora da licitação, contará com o profissional na execução do futuro contrato.



5. DA ESTIMATIVA DE VALOR (Artigo 6º, XXIII, "i" da Lei 14.133/2021)

5.1. De acordo com o critério esmiuçado no estudo técnico preliminar, o custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

6. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (Artigo 6º, XXIII, "j" da Lei 14.133/2021)

6.1- As despesas decorrentes do futuro procedimento licitatório estão previstas no Orçamento do exercício 2026:

- Programa de Trabalho: 0103110012082
- Natureza de despesa: 3.3.90.39.00
- Ficha: 035

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (Artigo 6º, XXIII, "h" da Lei 14.133/2021)

7.1. A presente contratação se dará mediante licitação na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, conforme previsto no artigo 28, I da Lei Federal 14.133/2021, do tipo menor preço (artigo 33, I).

7.2. De maneira objetiva, a licitante vencedora será selecionada através de procedimento de licitação, na modalidade **pregão**, sob



a sua forma **eletrônica**, no **modo de disputa aberto**, com adoção do critério de julgamento pelo **menor preço, adjudicação global**.

7.3. A proposta deverá apresentar preço unitário e total, em moeda nacional, já considerando todas as despesas com tributos, transportes e demais custos que incidam direta ou indiretamente;

7.4. A presente contratação se dará por menor preço global, enquanto que o critério de aceitabilidade observará o valor unitário;

7.5. O prazo de validade não poderá ser superior a 90 (noventa) dias corridos, a contar da data prevista para abertura das propostas.

8. CRITÉRIO DO REAJUSTE DE PREÇO

8.1. Como se trata de contratação inicialmente para o prazo de 12 (doze) meses, os preços serão fixos e irreajustáveis durante esse período.

8.2. Todavia, tendo em vista a possibilidade de prorrogação do contrato com base no art. 107 da Lei nº 14.133/2021, os preços poderão ser reajustados pelo Índice de Preços do Consumidor Amplo - IPCA acumulado no período, tendo como data-base o mês de janeiro do corrente ano.

9. VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1. O contrato decorrente do procedimento em tela terá vigência de 12 (doze) meses, a contar do recebimento da correspondente ordem de serviços pela contratada.



9.2. O prazo vertente poderá ser prorrogado até o limite de 10 (dez) anos, nos termos do art. 107, da Lei nº 14.133/2021.

10. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

10.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente no instante de apresentação do relatório mensal, para efeito de posterior verificação da conformidade com este termo de referência e a proposta comercial apresentada no certame.

10.2. Após o recebimento provisório, o objeto será recebido definitivamente, mediante a verificação da conformidade, sendo a correspondente Nota Fiscal atestada pela fiscal do contrato.

10.3. O prazo para o recebimento definitivo será de 05 (cinco) dias, contados da data do recebimento provisório.

10.4. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil e penal da licitante vencedora.

10.5. Caberá ao servidor responsável rejeitar os serviços que não estejam de acordo com as exigências, bem como determinar as suas substituições.

11. DAS OBRIGAÇÕES GERAIS DA CONTRATADA

11.1 A CONTRATADA será a única, integral e exclusiva responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza que causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do objeto deste CONTRATO, respondendo por si e por seus sucessores, não excluindo ou



reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização ou acompanhamento do CONTRATANTE.

11.2. Fica obrigada a contratada a aceitar os acréscimos ou supressões do objeto deste Edital, nos limites fixados na da Lei Federal nº 14.133/2021;

11.3. A CONTRATADA é a responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais e municipais, ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, entendendo-se como ônus tributários o pagamento de impostos, taxas, contribuições de melhoria, contribuições para fiscais, empréstimos compulsórios, tarifas e licenças concedidas pelo Poder Público.

11.4. A CONTRATADA se obriga a manter, durante toda a execução do CONTRATO, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.

11.5. Caberá ainda à CONTRATADA a observância da tabela abaixo:

- I- executar os serviços no prazo estabelecido;
- II- Responder pela idoneidade e pelo comportamento de seus responsáveis, técnicos, empregados, prepostos ou subordinados;
- III- Responder exclusiva e integralmente, perante o CONTRATANTE pela entrega do objeto;
- IV- Responder por violações a direito de uso de materiais, métodos ou processos de execução protegidos por marcas ou patentes, arcando com indenizações, taxas e/ou comissões que forem devidas;
- V- Comprovar, após a fatura emitida, a regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (INSS) e com o fundo de



Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);

VI- Responder integralmente pelas obrigações trabalhistas com seus empregados que participarão da entrega do objeto;

VII- Dispor durante toda a execução do contrato de profissionais conforme qualificação exigida.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Proporcionar, todas as facilidades indispensáveis à boa execução do objeto;

12.2. Indicar o gestor do contrato;

12.3. Proporcionar todas as facilidades para que as contratadas possam cumprir suas obrigações dentro das normas e condições deste processo;

12.4. Rejeitar, no todo ou em parte, dos serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor;

12.5. Receber o objeto do contrato e realizar sua análise;

12.6. Efetuar o pagamento no prazo estabelecido no termo de referência;

12.7. Será designado servidor da Contratante, para acompanhar a execução dos serviços;

12.83 Aplicar as penalidades, quando cabível.

13. DAS SANÇÕES

13.1. Consoante o disposto na legislação vigente, especialmente a Lei 14.133/2021, quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato; deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame; 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 impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios,



sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais;

13.2. Além do previsto no subitem anterior, pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas no instrumento contratual e pela verificação de quaisquer das situações previstas na Lei nº. 14.133/2021, a Administração poderá aplicar as seguintes penalidades sem o prejuízo de outras:

a) advertência pelo não cumprimento das disposições deste termo de referência, desde que não interfira no andamento normal da sua conclusão e não traga prejuízos econômicos e funcionais a este órgão;

b) multa de 01% (um por cento), calculada sobre o valor total da proposta definitiva, pela recusa injustificada do adjudicatário de aceitar a Nota de Empenho, sem prejuízo para as demais penalidades;

c) multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia de atraso injustificado, calculado sobre o valor da parcela não entregue da Nota de Empenho, até o 15º (décimo quinto) dia, sem prejuízo das demais penalidades;

d) multa de 0,5 % (cinco décimos por cento) ao dia de atraso injustificado, calculado sobre o valor da parcela não entregue da Nota de Empenho, a partir do 15º dia, sem prejuízo das demais penalidades;

e) multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor da parcela não entregue da Nota de Empenho, pela recusa injustificada na entrega dos materiais nela relacionados, sem prejuízo das demais penalidades;

f) suspensão temporária de participação em licitação e impedimentos de contratar com a Administração, por um período não superior a 02 (dois) anos;

g) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração nos termos da Lei 14.133/2021.



13.3. As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.

13.4. Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

14. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (Artigo 6º, XXIII, "g" da Lei 14.133/2021)

14.1. Pela execução do objeto da presente licitação, a contratante efetuará o pagamento à contratada, mediante apresentação da nota fiscal, devidamente atestada por 02 servidores, não sendo o ordenador de despesas;

14.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após efetivo adimplemento da obrigação.

15. DA METODOLOGIA DE CÁLCULO DOS QUANTITATIVOS

15.1. A estimativa baseia-se no histórico de consumo constante do Contrato nº 001/2021, celebrado em decorrência do Pregão Presencial nº 001/2021, com pequenos ajustes, considerando:

- Aumento do número de vereadores (de 9 para 13);
- Ampliação de eventos institucionais;
- Instalação na nova sede da Câmara;
- Alteração perfil de alguns eventos.

Tipo de Serviço	Tipo de Evento	Qtde estimada de pessoas	Qtde estimada de eventos	Qtde total de atendimentos
Coffee break / Café manhã ou tarde	Sessões ordinárias	25	70	1.750
Coffee break / Café manhã ou tarde	Sessões extraordinárias, reuniões de	25	40	1.000



	comissão e demais reuniões			
Coffee break / Café manhã ou tarde	Câmara Cultural	200	3	600
Coffee break / Café manhã ou tarde	Solenidades	150	7	1.050
Coffee break / Café manhã ou tarde	Solenidades especiais	250	3	750
Almoço/Jantar	Encerramento Legislativo	300	1	300
Almoço/Jantar	Medalha Barão de Barcelos	300	1	300

Tipo do Serviço	Quantidade de Pessoas	Total de
Coffee break / Café manhã ou tarde	5.150	
Almoço/Jantar	600	

15.2. Quantidade de produtos, conforme cada tipo de serviço, a ser servida por pessoa:

a) Coffee break / Café manhã ou tarde: 150 ml de suco, 400 ml de refrigerante, 150 ml de água mineral natural, 4 unidades de salgados de forno, 4 unidades de salgados gratinados e folhados, 4 unidades de canapés, 4 unidades de salgados finos, 4 unidades de salgados quentes, 20 g de patês ou mousses salgadas, 20 g de embutidos frios e defumados, 4 unidades de torradas ou pãezinhos.

b) Almoço/Jantar: 150 ml de suco, 400 ml de refrigerante, 150 ml de água mineral natural, 200 g de escalopinho de filé mignon ao molho madeira e champignon, 100 g de supremo de frango, 100 g de arroz branco cozido, 80 g de batata sothé, 100 g de legumes cozidos e/ou salada verde.



15.3. As quantidades levaram consideração o histórico de eventos, demandas institucionais e a margem de segurança operacional, ressaltando que os eventos e quantidades acima tratam de mera estimativa para justificar o dimensionamento do objeto, não havendo obrigatoriedade de execução, assim como há a possibilidade de realização de novos eventos, respeitados os quantitativos máximos previstos no segundo quadro.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS E INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

16.1. Caso o contratado não possua conta no banco indicado pela contratante, será cobrada uma taxa estipulada por aquele banco referente ao DOC;

16.2. As empresas licitantes, antes de apresentarem suas propostas, deverão analisar toda a documentação referente a presente licitação, dirimindo, oportunamente, todas as dúvidas, de modo a não incorrerem em omissões que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de acréscimo dos preços propostos;

São João da Barra/RJ, 21 de janeiro de 2026.

Maria Auxiliadora Fazoli da Cunha

Subdiretora Geral Operacional