

TERMO DE REFERÊNCIA (TR) (Art. 6º, XXIII, Lei nº 14.133/2021)

1.1 Objeto

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para fornecimento de café da manhã e almoço, incluindo planejamento, organização, preparo, fornecimento de insumos, logística, equipamentos, mobiliário e equipe de apoio, para atendimento ao evento institucional de lançamento do Programa de Pré-Aposentadoria do SEPREV, com público estimado de 350 (trezentos e cinquenta) participantes.

1.2 Fundamentação Legal e Enquadramento

A presente contratação fundamenta-se na **Lei nº 14.133/2021**, especialmente:

- Art. 6º, XXIII – definição de Termo de Referência;
- Art. 18 – planejamento da contratação;
- Art. 23 – estimativa de preços;
- Art. 75, inciso II – dispensa de licitação em razão do valor;

Trata-se de **serviço comum**, caracterizado por padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, com ampla oferta no mercado.

A contratação direta encontra respaldo legal, desde que devidamente instruída com:

- estimativa de preços;
- justificativa da escolha do fornecedor;
- demonstração da compatibilidade com os valores de mercado;
- disponibilidade orçamentária.

1.3 Justificativa Técnica da Contratação

O evento possui caráter institucional, estratégico e educativo, voltado à preparação dos servidores para o processo de aposentadoria, alinhado às boas práticas de gestão de pessoas e governança previdenciária.

A disponibilização de alimentação adequada é imprescindível para:

- assegurar a permanência contínua dos participantes ao longo da programação;
- evitar evasão e interrupções durante as atividades técnicas;
- garantir o pleno aproveitamento das palestras e oficinas;
- proporcionar condições adequadas de conforto, saúde e bem-estar.

A contratação centralizada de buffet demonstra-se mais eficiente sob os aspectos:

- **operacional**, ao concentrar a responsabilidade em único fornecedor;
- **econômico**, com ganho de escala;
- **administrativo**, reduzindo a complexidade da gestão contratual;
- **sanitário**, assegurando padronização e controle de qualidade.

Adicionalmente, a ação está alinhada às diretrizes do **Pró-Gestão RPPS**, no que se refere à capacitação e valorização dos servidores.

1.4 Descrição da Solução como um Todo

A solução compreende a prestação integral dos serviços de buffet, incluindo:

- fornecimento de café da manhã e almoço;
- montagem e desmontagem da estrutura;
- fornecimento de utensílios, equipamentos e mobiliário;
- disponibilização de equipe operacional (cozinheiros, auxiliares, garçons e coordenador);
- logística completa (transporte, armazenamento e reposição);
- atendimento durante todo o período do evento.

A empresa contratada deverá garantir a execução completa do serviço, sem necessidade de intervenções operacionais por parte da Administração.

1.5 Requisitos da Contratação

1.5.1 Requisitos Técnicos

- Experiência comprovada na prestação de serviços similares;

- Atendimento às normas sanitárias vigentes (ANVISA e Vigilância Sanitária);
- Utilização de insumos de qualidade e dentro do prazo de validade;
- Adequação a eventuais restrições alimentares (quando solicitado).

1.5.2 Requisitos Operacionais

- Pontualidade na montagem e início dos serviços;
- Equipe devidamente uniformizada e identificada;
- Reposição contínua dos alimentos durante o evento;
- Limpeza permanente do espaço de alimentação.

1.5.3 Sustentabilidade

- Redução do uso de descartáveis sempre que possível;
- Destinação adequada de resíduos;
- Preferência por fornecedores locais.

1.6 Modelo de Execução do Objeto

A execução ocorrerá em evento institucional, em data e local previamente definidos pelo SEPREV.

Etapas:

1. Planejamento e alinhamento com a contratante;
2. Montagem da estrutura com antecedência mínima de 2 horas;
3. Execução do café da manhã;
4. Execução do almoço;
5. Desmontagem e limpeza final.

Padrões de Qualidade:

- Alimentos frescos e preparados no dia;
- Apresentação adequada (buffet organizado e higienizado);
- Atendimento ágil e cordial.

1.7. Cronograma de Execução do Evento Institucional

O evento terá duração de 08 (oito) horas, a ser realizado no dia 27 de maio de 2026, no período das 09h00 às 17h00 contemplando atividades institucionais, palestras e momentos de integração, conforme programação abaixo:

Horário	Atividade	Módulo	Recursos
09h00 às 09h30	Credenciamento e recepção dos participantes	-	Lista de presença
09h30 às 10h00	Coffee break (período da manhã)	-	Serviço de buffet
10h00 às 10h30	Abertura institucional e boas-vindas	Abertura	Slides Vídeo institucional
10h30 às 10h50	Apresentação do programa (objetivos, metodologia e diretrizes)	Abertura	Slides
10h50 às 12h30	Palestra: Saúde Física e Mental	Módulo Temático	Slides / Dinâmica
12h30 às 13h30	Intervalo para almoço	-	Serviço de buffet
13h30 às 15h00	Dinâmicas práticas relacionadas à Saúde Física e Mental	Módulo Temático	Materiais interativos
15h00 às 15h20	Intervalo	-	-
15h20 às 16h40	Apresentação dos demais módulos /atividades e realização de inscrições	Atividade Integrativa	Lista de interesse
16h40 às 17h00	Encerramento, avaliação e considerações finais	Encerramento	Formulário/ Feedback

1.8 Modelo de Gestão do Contrato

A gestão e fiscalização do contrato serão realizadas por servidor formalmente designado, conforme art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

Competências do Fiscal:

- Acompanhar a execução dos serviços;
- Verificar a conformidade com o TR;
- Registrar ocorrências;
- Atestar a execução para fins de pagamento.

Indicadores de Desempenho:

- Pontualidade na execução;
- Qualidade dos alimentos;
- Satisfação dos participantes;
- Adequação da equipe e atendimento.

1.9 Critérios de Medição e Pagamento

O pagamento será realizado após:

- execução integral dos serviços;
- atesto do fiscal do contrato;
- apresentação de nota fiscal.

O pagamento estará condicionado à conformidade total com as especificações deste Termo de Referência.

1.10 Forma e Critérios de Seleção do Fornecedor

A seleção será realizada por **dispensa de licitação**, com base no art. 75, II da Lei nº 14.133/2021.

Critério de julgamento:

- **Menor preço global**, desde que atendidas todas as exigências técnicas.

Exigências mínimas:

- Regularidade fiscal e trabalhista;
- Comprovação de capacidade técnica.

1.11 Estimativa de Preços

A estimativa de preços será baseada em:

- pesquisa de mercado com fornecedores do ramo;
- painéis de preços públicos, quando aplicável.

A memória de cálculo deverá integrar os autos do processo, conforme art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

1.12 Adequação Orçamentária

A contratação está prevista no orçamento vigente, com dotação específica para ações institucionais e capacitação de servidores.

1.13 Riscos da Contratação

Risco	Impacto	Mitigação
Atraso na entrega	Alto	Exigir pontualidade contratual
Baixa qualidade dos alimentos	Alto	Fiscalização rigorosa
Quantidade insuficiente	Médio	Margem de segurança no quantitativo
Falhas operacionais	Médio	Exigir equipe experiente

1.14 Obrigações da Contratada

- Executar os serviços conforme especificações;
- Garantir qualidade e segurança alimentar;
- Disponibilizar equipe qualificada;
- Responsabilizar-se por encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários;
- Substituir itens em desconformidade.

1.15 Obrigações da Contratante

- Fornecer informações necessárias à execução;
- Disponibilizar espaço adequado;
- Acompanhar e fiscalizar a execução;
- Efetuar o pagamento conforme condições estabelecidas.

1.16 Sanções Administrativas

O descumprimento das obrigações sujeitará a contratada às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, incluindo:

- advertência;
- multa;
- impedimento de contratar com a Administração;
- declaração de inidoneidade.

1.17 Disposições Finais

Este Termo de Referência integra a fase de planejamento da contratação, devendo orientar a instrução processual, a seleção do fornecedor e a execução contratual, em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

Franco da Rocha, 28 de abril de 2026

Andressa Santos
Diretora Administrativa