



VINCULADO AO DFD Nº 144/2025

OBJETO: Registro de Preços para café da manhã, almoço, café da tarde e jantar , a serem preparadas e fornecidas por empresa especializada, sendo no sistema self-service, incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais, equipamentos e mão-de obra necessários a realização destas atividades, para atletas, técnicos, dirigentes esportivos, seguranças e pessoal de apoio da Delegação do Município de Lages, que participarão dos Jogos Oficiais do Estado de Santa Catarina, e para equipes esportivas que participarão em eventos promovidos pela Fundação Municipal de Esportes FME dentro e fora do território estadual.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A prestação de serviço de fornecimento de refeições se dará conforme demanda e contempla café da manhã, almoço, café da tarde e jantar.

As refeições serão preparadas e servidas dentro das dependências do respectivo alojamento da delegação da FME; normalmente escolas públicas nas cidades sedes das competições oficiais organizadas pela FESPORTE.

As refeições deverão ser acondicionadas em balcões térmicos e no modo *self-service*.

Todos os utensílios necessários na produção, e no serviço de fornecimento da alimentação, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, ficando vedado o uso de pratos e talheres plásticos para o fornecimento das refeições.

O leite e o café deverão ser acondicionados em garrações térmicos com torneira; os sucos em refresqueiras. Todos acondicionados em locais apropriados de fácil manuseio para os atletas, sem vasilhame aberto e conchas.

Para execução dos serviços acima haverá um documento de solicitação, encaminhado através de *e-mail* fornecido pela CONTRATADA, com antecedência de 10 (dez) dias corridos antes de cada prestação de serviço (Anexo 1).

Importante salientar que os quantitativos repassados para a prestação do serviço em alojamento são uma previsão da CONTRATANTE baseada nas modalidades classificadas. Porém devido às competições possuírem fases eliminatórias durante a prestação do serviço poderá haver divergência entre as quantidades solicitadas e efetivamente consumidas em alguns dias, por isso a necessidade de medição diária por um representante da CONTRATADA e um representante da CONTRATANTE (Fiscal nomeado pela FME) *in loco*.

Com o intuito de evitar desperdícios e sobras, será confirmado até as 20h00min do dia anterior, pelo CONTRATANTE a CONTRATADA, se haverá alteração no número de refeições a serem servidas no dia seguinte na hipótese de alguma modalidade ser eliminada da competição.

Ao término da competição as medições diárias realizadas (Anexo 2) serão anexadas umas às outras a fim de registro e ficarão sob posse da CONTRATANTE que encaminhará uma cópia digitalizada à CONTRATADA para emissão da nota fiscal.

A CONTRATADA deverá apresentar um cardápio até 5 (cinco) dias antes de cada prestação de serviço a ser aprovado pelo Fiscal e/ou Gestor do contrato, designados pela FME. Devendo ser balanceado e obrigatoriamente elaborado por um nutricionista que deverá assiná-los, se responsabilizando pela qualidade nutricional oferecida.

A CONTRATADA não poderá alterar o cardápio previamente aprovado, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito e mediante solicitação prévia ao CONTRATANTE que irá avaliar e, desde que não haja impacto no preço, nas características, na qualidade e na pontualidade do fornecimento, podendo, a seu critério, autorizar a alteração solicitada.

O cardápio de almoço e jantar deverá conter no mínimo: Arroz, Arroz integral, Feijão, 1 tipo de Massa, Salada com no mínimo 4 tipos/variedades de legumes, 2 tipos de carne de primeira (sendo 1 branca e 1 vermelha, não repetidos os tipos de carne durante uma mesma etapa), 1 tipo de sobremesa, 3 variedades de frutas, acompanhado de 2 tipos de suco em pó e água mineral.



O cardápio do café da manhã e café da tarde deverá ter no mínimo: pão branco e integral em fatias, presunto, queijo, geleia de frutas, mel, 2 tipos de bolos, 3 variedades de frutas, café, leite integral/semidesnatado, achocolatado, bebida láctea, açúcar, adoçante, suco em pó e água mineral.

A CONTRATADA deverá manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos, bebidas e demais itens, adotando os procedimentos da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Horário de fornecimento das refeições:

- *Café da manhã: 06h00min às 09h00min;*
- *Almoço: 11h00min às 14h00min;*
- *Café da tarde: 15h30min às 17h30min;*
- *Jantar: 19h00min às 22h00min.*

OBS: Caso ocorra atraso nos jogos e/ou mudança de cronograma, que comprometa o horário de funcionamento do refeitório, a empresa será comunicada do atraso e deverá atender a equipe em questão até 1 (uma) hora após o limite para término da respectiva refeição.

A CONTRATADA deverá possuir equipe suficiente para a correta execução dos serviços.

Conforme Lei complementar nº 234 de 03 de maio de 2005 que estabelece conceitos para o desporto lageano a destinação de recursos públicos para o setor e determina as atribuições do poder público no âmbito desportivo do município de Lages.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Não há, precisa incluir.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Preparar e servir as refeições diariamente (incluindo finais de semana, feriados e datas festivas) nos alojamentos que serão designados à delegação da FME

Responsabilizar-se pela contratação e pagamento dos salários de seus empregados envolvidos, bem como de todos os encargos sociais inerentes (trabalhistas, previdenciários, tributários, secundários, etc), inclusive os decorrentes de acidente de trabalho.

Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes de leis trabalhistas que digam respeito aos serviços adquiridos e a concreta aplicação da legislação em vigor, relativo à segurança, higiene e medicina do trabalho, bem como pelo emprego de equipamento de proteção individual conforme os órgãos regulamentadores

Responsabilizar-se pelas despesas de viagem, hospedagem, deslocamento e alimentação de seus funcionários envolvidos na execução dos serviços objeto do contrato

Responsabilizar-se pela aquisição de todos os gêneros alimentícios e insumos, além das despesas de água, gás, transporte, lixo e taxas necessárias para a execução dos serviços conforme cardápios contidos neste termo de referência

Disponibilizar os equipamentos, materiais, produtos e utensílios, tais como: geladeiras, freezer, fogão industrial, forno elétrico, sanduicheiras elétricas, refresqueira elétrica, cafeteira elétrica, leiteira elétrica, panelas, botijões de gás, entre outros, necessários para a manutenção, preparo e fornecimento dos alimentos, em número suficiente para o pronto atendimento das refeições.

Utilizar água mineral em todo o processo de cocção e sucos

Possuir buffet em aço inox, com aparador para os pratos e com cobertura, evitando assim a contaminação dos alimentos ali expostos, com serviço para os dois lados, com capacidade para servir todos os alimentos do cardápio do dia em temperatura ideal. Os alimentos frios devem estar devidamente acondicionados em recipientes que mantenham a temperatura adequada, conforme critérios de segurança nutricional.

Disponibilizar mesas, toalhas para mesas e cadeiras, utensílios adequados e em excelente estado de conservação para servir os alimentos, com cabos longos para manter as mãos afastadas do alimento,



talheres de alumínio, pratos de vidro devidamente higienizados e copos descartáveis, em quantidade suficiente para o atendimento da delegação, bem como, guardanapos de papel e palitos de dentes.

Disponibilizar, quando solicitado pelo CONTRATANTE, refeições tipo 'marmitta', servidas em embalagens térmicas, as quais serão contabilizadas no controle de refeições, como almoço ou jantar.

Manter seus funcionários devidamente uniformizados e identificados com crachás, de modo a facilitar sua identificação no local de prestação dos serviços.

Manter quadro de pessoal suficiente para o atendimento dos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, doença ou demissão

Possuir um (a) cozinheiro (a) chefe e fornecer mão-de-obra e gêneros alimentícios necessários para fornecimento das refeições;

Possuir pessoa responsável para controle da quantidade de refeições consumidas diariamente.

Manter a área onde as refeições serão preparadas, confeccionadas e servidas em perfeito estado de limpeza.

Efetuar a instalação e transporte de todos os materiais e equipamentos necessários para a realização dos serviços, atendendo todas as normas de segurança e higiene vigentes.

Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, no local onde serão preparadas e confeccionadas as refeições, tais como detergentes com poder bactericida e ação fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios utilizados na cozinha e das mãos dos empregados conforme a legislação que rege a matéria.

Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.

Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização dos utensílios utilizados para preparação e confecção dos alimentos, visando garantir a sanidade microbiológica.

Acondicionar o lixo da cozinha em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações das normas sanitárias vigentes e o programa de coleta seletiva do lixo, no local de preparação e confecção das refeições.

Sempre que possível a contratada deverá observar os preceitos de boas práticas ambientais, tais como: uso racional da água, eficiência energética, redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, programa de coleta seletiva de resíduos sólidos no local de preparação e confecção das refeições, uso de produtos biodegradáveis, controle de poluição sonora no ambiente do restaurante, destinação final adequada de resíduos sólidos, de óleos utilizados em frituras e cocções.

Responder inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade da matéria-prima utilizada na confecção das refeições, mesmo não sendo a fabricante da mesma, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, os itens em que for verificado pelo fiscal da FME, que apresentam vícios, defeitos e incorreções, resultantes da fabricação, transporte, ou má conservação.

Em caso de intoxicação alimentar em algum membro da delegação, acionar a autoridade sanitária para verificação e coleta de amostras do alimento fornecido para que sejam tomadas as providências cabíveis.

Informar à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer ato, fato ou circunstância que possa atrasar, prejudicar ou impedir o bom andamento dos serviços, sugerindo medidas para corrigir a situação.

Cumprir sistematicamente o cronograma estipulado pela CONTRATANTE nas solicitações de serviço.

Solicitar ou aceitar eventuais alterações nos cardápios, justificando por escrito os motivos, visando sempre a melhor prestação dos serviços, sem custos adicionais.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Segue abaixo planilha com a quantidade estimada e valor máximo aceitável



	PRODUTO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ CONFORME TERMO DE REFERENCIA	8.295	12,46	103.355,70
2	FORNECIMENTO DE ALMOÇO - BUFFET SELF-SERVICE – CONFORME TERMO DE REFERENCIA	8.295	28,34	235.080,30
3	FORNECIMENTO DE CAFÉ DA TARDE - CONFORME TERMO DE REFERENCIA	8.295	11,18	92.738,10
4	FORNECIMENTO DE JANTAR - BUFFET SELF-SERVICE – CONFORME TERMO DE REFERENCIA	8.295	27,84	230.932,80
VALOR TOTAL: R\$ 662.106,90				

4.1 O quantitativo estimado para o fornecimento de refeições foi baseado na participação do município nos eventos do ano de 2024 conforme informado abaixo:

4.2 Tabela 1 – Quantidade estimada de refeições:

COMPETIÇÃO	PESSOAS	DURAÇÃO	REFEIÇÕES			
			CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	CAFÉ DA TARDE	JANTAR
REGIONAL JOGUINHOS	65	5 DIAS	325	325	325	325
REGIONAL OLESC	115	3 DIAS	345	345	345	345
REGIONAL JASC	90	6 DIAS	540	540	540	540
ESTADUAL JOGUINHOS	120	10 DIAS	1200	1200	1200	1200
ESTADUAL OLESC	201	10 DIAS	2010	2010	2010	2010
ESTADUAL JASC	330	10 DIAS	3300	3300	3300	3300
ESTADUAL PARAJASC	75	7 DIAS	525	525	525	525
ESTADUAL JASTI	10	5 DIAS	50	50	50	50
TOTAL	1.006		8.295	8.295	8.295	8.295

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi feito com base em orçamentos de empresas e também em site para cotação, chegando em uma média de valores.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$: 777.822,15 (setecentos e setenta e sete mil, oitocentos e vinte e dois reais e quinze centavos)

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste no registro de preços para fornecimento de refeições durante competições oficiais, destinados a atender às necessidades alimentícias das equipes da Fundação Municipal de Esportes (FME) durante suas viagens para campeonatos e jogos.

Essa abordagem permitirá à FME a flexibilidade de adquirir as refeições conforme as datas e locais das competições, mantendo a qualidade nutricional necessária para o bom desempenho dos



participantes. Além disso, o registro de preços facilitará a gestão orçamentária, com contratos previamente estabelecidos e preços fixos, proporcionando maior controle e eficiência no fornecimento de alimentos durante o período de vigência dos eventos.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Sem parcelamento. Entende-se que, por se tratar de um objeto que possui interdependência do conjunto de serviços específicos, torna-se prejudicial o parcelamento do objeto.

Entende-se que, o parcelamento causaria dispêndios ao conjunto, uma vez que, tanto o procedimento de execução dos serviços quanto a qualidade dos alimentos, impactam no resultado final pretendido.

Assim, o objeto exige que seja uma única empresa que preste esse serviço.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se contratar o item descrito no edital ao menor preço, com as quantidades, especificações e qualidade garantidas, visando a prestação dos serviços de alimentação e nutrição com operacionalização (produção nos alojamentos) transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições.

Suprir a demanda da Fundação Municipal de Esportes nos eventos.

Atendimento consistente a fim de proporcionar um serviço de alimentação confiável e pontual, com refeições servidas no horário estipulado.

Flexibilidade no cardápio, a fim de oferecer um cardápio variado que atende toda a demanda.

A solução pretendida compreende a aquisição de serviços de fornecimento de alimentos para atender às necessidades nutricionais de atletas, comissão técnica e demais funcionários da Fundação Municipal de Esportes, bem como de outras pessoas que estiverem a serviço da Fundação durante a participação em etapas regionais e estaduais de competições esportivas. Essa solução visa garantir uma alimentação adequada e saudável, essencial para o desempenho esportivo e a saúde dos beneficiários.

A aquisição desses serviços é destinada a atender os atletas, comissão técnica e funcionários que participam de competições regionais e estaduais, garantindo que tenham acesso a alimentação adequada e saudável durante esses eventos. A proposta visa fornecer alimentos que atendam às necessidades nutricionais específicas dos atletas, contribuindo para o melhor desempenho possível e reduzindo o risco de doenças e lesões relacionadas à alimentação inadequada.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não há providências complementares a serem adotadas.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares, ou seja os produtos solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos



competentes de controle de qualidade industrial, atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei n°. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante da necessidade de garantir a adequada alimentação durante as viagens e competições, a realização do registro de preços para a aquisição desse serviço se mostra essencial. A medida proporcionará a aquisição de serviço de qualidade, alinhados com as exigências nutricionais, de forma eficiente e econômica.

Dessa forma, assegura-se que todos os envolvidos nas atividades esportivas tenham o suporte alimentar necessário para o bom desempenho e para a manutenção da saúde durante os eventos, contribuindo para o sucesso das participações da FME.

14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por: Débora Christiane Fauzel

Lages (SC, 06 de junho de 2025).

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO
Nome: Débora Christiane Fauzel
Cargo: Auxiliar Administrativo
Matrícula: 1857101
E-mail: adm.esportes@lages.sc.gov.br