

TERMO DE REFERÊNCIA OBJETIVANDO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA FORNECEDORA DE ALIMENTAÇÃO PARA COQUETEL DE ABERTURA DO EVENTO 8º ENCONTRO ENOCONEXÃO - CONSÓRCIO DO CIRCUITO DAS FRUTAS.

OBJETO.

Contratação de empresa fornecedora de alimentação para coquetel de abertura do evento com equipe mínima de 02 (dois) cozinheiros, 01 (um) ajudante de cozinha e 06 (seis) garçons para a produção e serviço dos alimentos durante todo o coquetel. O coquetel que será realizado em Louveira, no local do 8º Encontro ENOCONEXÃO, no dia 14 de outubro de 2.025, das 19h às 23h59, na forma deste Termo de Referência.

NATUREZA DO OBJETO.

A natureza do objeto da pretendida contratação é de **serviço**, caracterizando-se como uma prestação de serviços de alimentação e gastronomia com fornecimento de mão de obra especializada.

Trata-se de uma contratação que envolve a execução de atividades complexas e coordenadas, onde a empresa contratada se responsabiliza pela produção, preparo e serviço de alimentos durante o coquetel de abertura do evento. A natureza de serviço fica evidente pela necessidade de disponibilização de equipe técnica composta por 2 cozinheiros, 1 ajudante de cozinha e 6 garçons, que executarão suas atividades profissionais de forma contínua durante as cinco horas do evento.

DO PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO.

A prestação do serviço deverá acontecer da data da emissão da Ordem de Execução do Serviço, e no dia 14 de outubro de 2.025, das 19h às 23h59, onde se realizará a abertura do 8º Encontro ENOCONEXÃO.

ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Contratação de empresa fornecedora de alimentação para coquetel de abertura do evento com equipe mínima de 02 (dois) cozinheiros, 01 (um) ajudante de cozinha e 06 (seis) garçons para a produção e serviço dos alimentos durante todo o coquetel. O coquetel que será realizado em

Louveira, no local do 8º Encontro ENOCONEXÃO, no dia 14 de outubro de 2.025, das 19h às 23h59, conforme descreve-se:

Item 01:

O coquetel deverá servir 300 (trezentos) convidados com um cardápio construído de forma oferecer uma mesa fixa contendo pães, embutidos, queijos, charcutaria, frutas frescas e frutas secas, além do serviço volante onde a maioria das preparações sejam doces/salgadas contenham como ingrediente uma das frutas típicas do Circuito das Frutas.

Como exemplo e sugestão tem-se: bruschetta de figo com queijo gorgonzola e mel; canapé de caponata de berinjela com caqui; salada no palito de morango, queijo fresco e redução de balsâmico; mini focaccia de copa, pêssago grelhado e creme azedo; mini lanchinho de porpeta com barbecue de goiaba e cebola caramelizada; tortilla de queijo e orégano; arroz caldoso de cupim; verrine de creme com fruta e espuma de niagara; cake pop de calda de leite com compota de ameixa.

Item 02:

Locação de 400 (quatrocentas) taças de vinho de vidro pelo período de 14 a 16 de outubro de 2025. Com devolução em 17 de outubro de 2025. Modelo superior ou similar ao da foto:



Item 03:

Fornecimento de louças e descartáveis necessários para a apresentação e consumo dos itens servidos.

Item 04:

- Aquisição de 07 (sete) garrafas de vinho Chenin Blanc com passagem em tanques de concreto produzido sob supervisão do enólogo Cristian Sepulveda, que conduzirá a degustação e explicação técnica da produção do vinho.
- Aquisição de 06 (seis) garrafas de vinho elaborado com uvas 100% Syrah vinificado em ânforas de barro sob supervisão do enólogo Cristian Sepulveda, que conduzirá a degustação e explicação técnica da produção do vinho.
- Aquisição de 06 (seis) garrafas de vinho elaborado com uvas de inverno e amadurecimento em tanques "ovo" de concreto sob supervisão do enólogo Cristian Sepulveda, que conduzirá a degustação e explicação técnica da produção do vinho.

REGIME DE FORNECIMENTO E EXECUÇÃO DO OBJETO.

O Regime de Contratação será o de Empreitada por Preço Global, na forma estabelecida no inciso XXIX do artigo 6º da Lei Federal nº 14.133/2.021.

FORMA E CRITÉRIO DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR E ESTIMATIVAS DE VALORES DE CONTRATAÇÃO.

A forma e o critério adotado pelo Consórcio Intermunicipal para realização da dispensa de licitação, seguirá as disposições contidas no § 2º do artigo 7º da Resolução nº 01/2.024 do Consórcio Intermunicipal, na forma do MENOR VALOR GLOBAL.

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

A presente proposta de contratação de prestação de serviço técnico especializado de assessoria de imprensa está inclusa no Planejamento Orçamentário e de Contratações do Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento do Polo Turístico do Circuito das Frutas, aprovado e homologado pelo Conselho de Prefeitos, para o Exercício de 2.025, além de ser objeto de Plano de Trabalho do Convênio celebrado com a Secretaria de Estado de São Paulo de Turismo e Viagens, na forma do Termo de Convênio nº 000001/2025, Processo nº ST-PRC-2025-00003-DM.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

- 1) A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 2) Atender às determinações regulares emitidas pela Comissão Organizadora do 8º Encontro ENOCONEXÃO, pelo Grupo de Trabalho ou um dos representantes das Secretarias Financeira, Executiva e de Comunicação e Marketing, ou da Presidência do Consórcio;
- 3) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução do objeto pelo Consórcio, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 4) Não contratar, durante a execução dos serviços, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Consórcio Intermunicipal, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 5) Manter durante toda a vigência da execução dos serviços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;
- 6) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do objeto contido no Termo de Referência;
- 7) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 8) Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal referente ao cumprimento e execução do objeto deste Termo de Referência.

OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE.

- 1) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o Termo de Referência e se houver, seus anexos;

- 2) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 3) Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 4) Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto do Termo de Referência e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA;
- 5) Efetuar o pagamento a CONTRATADA do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Termo de Referência;
- 6) Aplicar a CONTRATADA sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Termo de Referência;
- 7) Cientificar o órgão de representação judicial da Administração para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela CONTRATADA;
- 8) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Termo de Referência, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do objeto do Termo de Referência;
- 9) Disponibilizar meios para a execução do objeto do Termo de Referência sem onerosidade adicional à CONTRATADA, como local adequado, equipamentos, acesso remoto aos sistemas administrativos utilizados pela CONTRATADA e acesso aos documentos necessários para atendimento dos chamados realizados pela CONTRATADA.

DAS PENALIDADES.

A inexecução total ou parcial do objeto do Termo de Referência sujeitará a CONTRATADA às seguintes penalidades, assegurados o contraditório e a ampla defesa:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

As percentagens e as definições de cada penalidade a ser aplicada, inclusive as considerações de gravidade e circunstâncias agravantes e atenuantes são as previstas na Lei Federal nº 14.133/2.021.

CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO.

Estará habilitada a participar deste procedimento de seleção toda e qualquer empresa do ramo, conforme CNAE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas), que atendam às exigências contidas no presente Termo de Referência e a condição de regularidade das seguintes declarações, quando da celebração de Contrato Administrativo ou emissão de documento equivalente, na forma prevista no artigo 95, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2.021:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativa à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- d) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, referente ao I.C.M.S;
- e) Certidão Negativa Correccional (ePAD, CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM);
- f) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS); e,
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

ANÁLISE DE RISCOS.

Ao realizar uma análise de riscos ao contratar uma empresa fornecedora de alimentação para o coquetel de abertura do 8º Encontro ENOCONEXÃO envolvem questões sanitárias, operacionais, trabalhistas e reputacionais que precisam ser cuidadosamente gerenciados. O risco mais crítico relaciona-se à segurança alimentar, considerando a possibilidade de contaminação dos alimentos, armazenamento inadequado, preparação em condições impróprias ou falhas no controle de temperatura, o que poderia ocasionar surtos de intoxicação

alimentar entre os participantes do evento. Para mitigar esse risco, é fundamental exigir da empresa contratada todas as licenças sanitárias vigentes, certificados de boas práticas de manipulação de alimentos, comprovação de que a cozinha utilizada possui alvará da vigilância sanitária, além de solicitar referências de eventos anteriores e, se possível, realizar visita técnica às instalações da empresa.

Outro risco significativo diz respeito à capacidade operacional da empresa em executar o serviço conforme especificado, incluindo a possibilidade de a equipe mínima contratada (2 cozinheiros, 1 ajudante e 6 garçons) revelar-se insuficiente para atender adequadamente o número de convidados, resultando em filas, demora no serviço, falta de alimentos ou atendimento de má qualidade. Para mitigar esse risco, deve-se estabelecer claramente no contrato o número estimado de participantes, as especificações do cardápio com quantidades per capita, os horários de reposição dos alimentos, e prever cláusulas que permitam ajustes no dimensionamento da equipe caso necessário. Recomenda-se também solicitar um plano operacional detalhado da empresa, demonstrando como será organizado o fluxo de trabalho durante o evento.

Há também o risco reputacional associado ao fato de o coquetel de abertura ser o primeiro contato dos participantes com o ENOCONEXÃO, de modo que qualquer falha na qualidade dos alimentos, na apresentação, no atendimento ou na pontualidade pode comprometer negativamente a imagem geral do evento e afetar a percepção dos convidados sobre toda a organização. Para minimizar esse impacto, recomenda-se estabelecer reuniões prévias de alinhamento com a empresa contratada, definir padrões claros de qualidade e apresentação, realizar degustação prévia do cardápio proposto, estabelecer canais de comunicação diretos para o dia do evento, e designar um responsável da organização para acompanhar a execução do serviço in loco.

Riscos logísticos incluem atrasos na montagem da estrutura, falta de energia elétrica ou água no local, inadequação das instalações disponíveis em Louveira para a produção e serviço dos alimentos, ou problemas no transporte dos insumos e equipamentos. A mitigação desses riscos requer visita técnica conjunta ao local do evento com antecedência, levantamento detalhado da infraestrutura disponível (pontos de energia, água, área para preparação), definição de plano de contingência para situações emergenciais, estabelecimento de cronograma de montagem e

desmontagem com margem de segurança, e confirmação por escrito de todos os aspectos logísticos acordados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS.

Eventuais dúvidas deverão ser esclarecidas por escrito por meio do endereço de e-mail do Circuito das Frutas: **circuitodasfrutas.financeiro@gmail.com**, cabendo ao Consórcio apresentar resposta da mesma forma no prazo de 48 (quarenta e oito) horas. Posteriormente, todos os esclarecimentos adicionais serão divulgados no site para que todos os interessados no presente Termo de Referência possam ter acesso às informações.

Consórcio Intermunicipal, 25 de setembro de 2025.



CAROLINE DUARTE BICCARELLI

REPRESENTANTE DO GRUPO DE TRABALHO

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL PARA O DESEN. DO POLO TUR. DO CIRCUITO DAS FRUTAS