

ANEXO 3 - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de serviços de buffet e equipe de apoio para atendimento do estande conjunto da SCPAR Porto de Imbituba e da SCPAR Porto de São Francisco do Sul na 30ª Feira Intermodal South America, a ser realizada nos dias 14, 15 e 16 de abril de 2026, no pavilhão de exposições Distrito Anhembi, na cidade de São Paulo (SP).

2. QUANTIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

2.1 - Memorial descritivo do serviço de buffet e equipe de apoio

Buffet para atender 1.100 (mil e cem) pessoas ao longo dos três dias da Feira Intermodal 2026, no estande conjunto da SCPAR Porto de Imbituba e da SCPAR Porto de São Francisco do Sul, conforme descrição abaixo:

Data	Quantidade de pessoas
1º dia - 14/04/2026	400
2º dia - 15/04/2026	400
3º dia - 16/04/2026	300

Disponibilizar um arranjo de flor médio para decoração do balcão bar, com flores brancas e folhagens verdes. De acordo com a imagem de referência abaixo:



Itens que devem ser servidos durante todo o período da feira (full time), com reposição conforme a necessidade:

Estação de café (full time)

- 1 (um) tipo de café expresso
- 1 (um) tipo de sachê de açúcar
- 1 (um) tipo de sachê de adoçante

Bebidas frias (full time)

Água Mineral com/sem gás;

- 1 (um) tipo de água mineral aromatizada (um sabor por dia);
 - 1 (um) tipo de suco por dia (laranja, abacaxi, maracujá ou uva);
 - 3 (três) tipos de refrigerantes (cola, normal e zero, e guaraná);
- As bebidas frias não alcoólicas acompanham gelo.

Petiscos no balcão de café (full time)

- 2 (dois) recipientes com mix de amendoins ao longo do balcão com três tipos (Ex.: salgado, polvilhado, japonês, doce, picante, ervas).
- Chips de batata;
- Biscoito no estilo amanteigado ;
- 2 (duas) lâminas ao longo do balcão com três tipos de queijos (dentre as opções: colonial, parmesão, mussarela, provolone, brie, gorgonzola, mussarela de búfala ou gouda), dois tipos de embutidos (dentre as opções: salame, copa, lombo defumado, presunto tipo parma ou peito de peru) e dois tipos de acompanhamentos (dentre as opções: ovo de codorna, azeitonas verdes ou pretas, tomate cereja, palmito). Disponibilizar palitos de petisco;
- 3 (três) tipos de pães (dentre as opções: italiano, ciabatta, sírio, multigrãos, australiano, baguete);
- 2 (dois) tipos de patês ou pastas (dentre as opções: tomate seco, azeitona preta, queijos, caponata de berinjela, homus ou guacamole);

Observação: é obrigatório variar, nos três dias, os tipos de queijos, embutidos, pães, patês e pastas, de acordo com as opções mencionadas acima. Sugestões de alterações nos sabores devem ser acordadas previamente com a Contratante.

Mesas do estande (full time)

Recipientes com mix de amendoins com, pelo menos, três tipos (Ex.: salgado, polvilhado, japonês, doce, picante, ervas).

Bebidas frias

- Água Mineral com/sem gás;
 - 1 (um) tipo de água mineral aromatizada;
 - 2 (dois) tipos de suco concentrado por dia (laranja ou uva);
 - 3 (três) tipos de refrigerantes (cola - normal e zero - e guaraná de primeira linha)
- As bebidas frias não alcoólicas acompanham gelo.

Os itens abaixo devem ser servidos em 5 (cinco) intervalos, de forma volante. Obs.: Os horários podem ser alterados pela CONTRATANTE, desde que acordado previamente com a CONTRATADA

1º Intervalo (entre 14:00 e 16:30) - mini sanduíches e salgados

- 2 (dois) tipos de mini croissant recheados por dia (um tipo de carne ou embutido, dentre as opções: frango com requeijão e queijo com presunto; - e um vegetariano - dentre as opções: queijo com espinafre; queijo com tomate e rúcula; e tomate, queijo e manjerição);
- 2 (dois) tipos de mini folhados por dia (um tipo de carne ou embutido - dentre as opções: carne, frango e linguiça - e um vegetariano - dentre as opções palmito, milho, queijo e brócolis);
- 2 (dois) tipos de mini wraps por dia (um de queijo, peito de peru, alface e tomate e outro de queijo, tomate e rúcula)

Observação: nos três dias, é obrigatório variar os sabores de acordo com as opções mencionadas acima, para que não se repitam entre os tipos de lanches. Sugestões de alterações nos sabores devem ser acordadas previamente com a Contratante.

2º Intervalo (entre 16:30 e 19:30)

1º, 2º e 3º dia – Pratinhos nas mesas com queijos, embutidos e acompanhamento. Pelo menos, dois tipos de queijos (dentre as opções: colonial, parmesão, mussarela, provolone, brie, gorgonzola, mussarela de búfala ou gouda), dois tipos de embutidos (dentre as opções: salame, copa, lombo defumado, presunto tipo parma ou peito de peru) e um tipo de acompanhamento (dentre as opções: ovo de codorna, azeitonas, tomate cereja, palmito, uva ou damascos). Disponibilizar palitos;

Observação: é obrigatório variar nos três dias os tipos de queijos e embutidos, de acordo com as opções mencionadas acima.

- bruschetta no estilo italiano (fatias de pão tipo baguete, queijo, tomate e manjerição);
- mini batata com creme de requeijão e bacon
- Dadinho de tapioca com geleia de pimenta

3º Intervalo (servido em pequenas porções individuais – 18:30 às 20:00)

1º, 2º e 3º dia – Salada tropical (folhas verdes, tomatinhos, palmito, pedacinhos de pão crocante e queijo ralado)

1º dia – Arroz carreteiro com carne e linguiça e batata palha

2º dia – Risoto tipo paella com pelo menos 2 tipos de frutos do mar

3º dia – Ragu de carne com polenta mole

4º Intervalo (Das 19h00 às 20h00)

Servir, todos os dias, 4 (quatro) tipos de docinhos (dentre as opções: brigadeiro, trufa, beijinho, leite em pó com creme de avelã, cajuzinho, paçoca e morango)

5º Intervalo - Petiscos - 20h

Servir, todos os dias, 3 (três) tipos de Mini pizza (opções com carne e vegetariana: frango com requeijão; calabresa; portuguesa; marguerita; queijo; brócolis; bacon)

Equipe de apoio (todos uniformizados)

3 (três) Copeiros(as)

- Executar o preparo dos alimentos a serem servidos, observando as normas de higiene pessoal e de serviço;
- Lavagem adequada das louças e dos utensílios de copa, antes e depois do uso;
- Limpeza de piso e balcões da copa, e demais equipamentos utilizados no preparo do buffet, conservação da copa;
- Todos os copeiros deverão estar trajados de preto;
- Duração do serviço: 14, 15 e 16 de abril de 2026, das 12h00 às 21h.

1 (um) Auxiliar de limpeza

- Executará os serviços de limpeza do estande durante todo o evento;
- Deverá estar trajado(a) de preto;
- Duração do serviço: 14, 15 e 16 de abril de 2026, das 12h00 às 21h.

6 (seis) Garçons/Garçonetes

- O serviço deverá ser executado por profissional qualificado para realizar os serviços relativos à atividade de garçom (garçonete);
- É obrigatório o uso de uniforme, padronizado da seguinte forma: calça social, camisa social e sapato social preto.
- Duração do serviço: 14, 15 e 16 de abril de 2026, das 12h00 às 21h30.

4 (quatro) Recepcionistas

- O serviço deverá ser executado por profissional qualificado para realizar os serviços relativos à recepção de visitantes, devidamente uniformizados(as);
- O uniforme deverá ser padronizado da seguinte forma: blazer e calça social preto ou azul marinho com camisa branca ou vestido social preto ou azul marinho, sem decote, com altura mínima nos joelhos e sapato social preto;
- Função de distribuir material de divulgação dos Portos, além de direcionar os visitantes para atendimento no estande.
- Duração do serviço: 14, 15 e 16 de abril de 2026, das 12h00 às 21h.

1 (um) posto de segurança para período noturno

- O serviço deverá ser executado por profissional habilitado e capacitado para a atividade de segurança;
- O uniforme deverá ser padronizado da seguinte forma: calça social, camisa de manga longa social e sapato preto;
- O profissional deve estar disponível nos dias 13, 14 e 15 de abril de 2026, das 21h de cada noite, até às 9h do dia seguinte.

1 (um) posto de segurança para período matutino

- O serviço deverá ser executado por profissional habilitado e capacitado para a atividade

de segurança;

- O uniforme deverá ser padronizado da seguinte forma: calça social, camisa social e sapato preto;

- O profissional deverá estar disponível nos dias 14, 15 e 16 de abril de 2026, das 9h às 13h de cada dia.

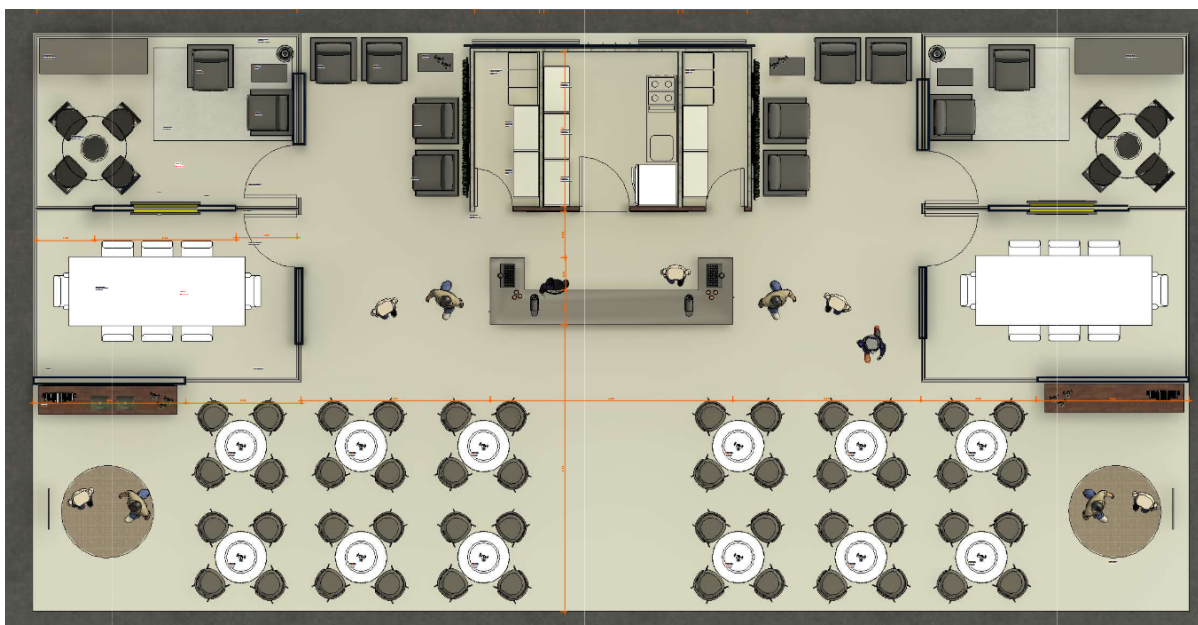
2.2 - Taxas e observações gerais

1. Todos os custos e taxas para a execução deste Termo de Referência são de responsabilidade da CONTRATADA, INCLUSIVE CREDENCIAIS;
2. Um representante da CONTRATADA deverá participar de reunião com a CONTRATANTE no dia anterior ao início do evento, em horário a ser pré-agendado pela CONTRATANTE, para alinhamento dos detalhes do serviço;
3. Todos os itens do Buffet, com exceção de itens com disponibilidade durante todo o período de realização da feira (*fulltime*), deverão seguir os horários de apresentação pré-estabelecidos pela CONTRATANTE. Estes horários podem ser alterados pela CONTRATANTE, desde que acordado com a CONTRATADA com, no mínimo, 1 (uma) hora de antecedência;
4. Nenhum item do buffet poderá ser frito no local. Também é proibido o uso de liquidificador ou batedeira dentro do estande;
5. O serviço de buffet deve acompanhar todas as louças para servir os alimentos e bebidas, em material inox, cerâmica branca ou vidro, capaz de atender o público diário previsto para o estande (descrito no item 2.1 deste Termo de Referência). Devem constar entre os materiais de apoio: bandejas de alumínio; copos de vidro (300 ml) para águas, refrigerantes e sucos; xícaras com pires para cafezinho; guardanapos de papel; mexedores plástico para café;
1. Os materiais para a preparação e apresentação do buffet, bem como limpeza do estande, também devem ser fornecidos pela CONTRATADA, o que inclui itens obrigatórios, tais como esponja de pia, detergente de louça, panos para limpeza leve e pesada, vassoura, balde, limpa vidros, limpa chão e sacos de lixo em quantidades suficientes para a perfeita execução do serviço;
2. Tanto os materiais para servir o buffet quanto os materiais de apoio deverão estar em perfeito estado, limpos, sem riscos, arranhões ou partes deterioradas, devendo a equipe de apoio zelar para que as mesas estejam sempre limpas, sem acúmulo de água e lixos decorrentes de seu uso;
3. Todas as quebras, danos e perdas no material do buffet ocorridos durante o evento serão por conta da CONTRATADA;
4. A CONTRATADA deverá observar e seguir todas as regras e orientações do Manual do Expositor Intermodal 2026 pertinentes à execução do objeto contratado.

3 - LOCAL DE FORNECIMENTO DO OBJETO

Os serviços descritos neste Termo de Referência deverão ser prestados no estande conjunto da SCPAR Porto de Imbituba e SCPAR Porto de São Francisco do Sul, de número E083 e F080, localizado entre as ruas E e F da 30ª Feira Intermodal South America. A feira será realizada no pavilhão de exposições do Distrito Anhembi, Av. Olavo Fontoura, 1209 -

Santana, São Paulo (SP). O estande tem dimensões de 20m x 10m (200m²) e sua planta baixa está apresentada a na imagem a seguir:



4. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) Submeter-se à fiscalização por parte da CONTRATANTE;
- b) Todos os custos e taxas para a execução deste Termo de Referência são de responsabilidade da CONTRATADA, INCLUSIVE CREDENCIAIS;
- c) Cumprir fielmente com todas as obrigações do Termo de Referência;
- d) Cumprir toda a normativa (constitucional, legal e infralegal) e as Normas Técnicas da ABNT inerentes a sua atividade;
- e) Após a convocação, firmar o contrato no prazo máximo estabelecido;
- f) Cumprir os prazos para a execução do objeto;
- g) Prestar esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações se obriga a se manifestar e atender prontamente;
- h) Contratar e treinar todo o pessoal necessário à execução do objeto;
- i) Fornecer para seus empregados todos os equipamentos necessários à execução do objeto indicado neste Termo de Referência, inclusive e principalmente aqueles que se referirem à proteção individual e coletiva;
- j) Manter, durante toda a execução do objeto, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas;
- k) Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, além de responder, civil e criminalmente, por todos os danos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar à CONTRATANTE e/ou a terceiros, assim como executá-los em perfeitas condições, utilizando procedimento da melhor técnica, em estrita obediência à legislação vigente e às disposições aplicáveis da ABNT;

- l) Assumir todos os ônus com os encargos fiscais e comerciais, taxas, impostos, seguros e demais despesas, diretas e indiretas, relativamente à execução do objeto;
- m) Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive de natureza previdenciária, social, trabalhista, civil, penal, obrigações sociais, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto do Contrato, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados e eventuais terceirizados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- n) A contratada é responsável por obter e manter, durante todo o prazo de vigência do contrato, todas as autorizações, alvarás, licenças e documentações legais, seja de que natureza forem, porventura exigidas para a o cumprimento do objeto licitado e responder administrativa e/ou judicialmente por sua ausência;
- o) Assumir todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie forem vítimas os seus empregados e/ou causados por eles a terceiros, no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;
- p) Substituir, sempre que exigido pela CONTRATANTE, qualquer empregado cuja atuação e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina ou ao interesse da Administração Pública;
- q) Trocar, reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços objeto deste certame em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, em virtude da ação, omissão, negligência, imperícia, emprego de insumos, materiais ou processos inadequados ou de qualidade inferiores;
- r) Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos, físicos ou materiais, causados à CONTRATANTE ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do objeto contratado;
- s) Não subcontratar, ceder ou transferir, totalmente, o objeto contratado e demais obrigações avençadas. A CONTRATADA só poderá subcontratar serviços acessórios, que não constituam o escopo principal do objeto. Todavia, será mantida a inteira e direta responsabilidade da CONTRATADA perante a CONTRATANTE, independente da opção pela subcontratação.
- t) Assumir todas as despesas decorrentes da não observância das condições constantes deste Termo, bem como de infrações praticadas por seus empregados, ainda que no recinto da CONTRATANTE;
- u) Trocar, reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços objeto deste certame em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, em virtude da ação, omissão, negligência, imperícia, emprego de insumos, materiais ou processos inadequados ou de qualidade inferiores.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a) Emitir Contrato do objeto licitado;
- b) Fiscalizar e acompanhar a execução do Contrato, segundo seu interesse, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, relatando irregularidades, quando for o caso;
- c) Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e o Termo de Referência;

- d) Autorizar a emissão dos documentos fiscais, a serem encaminhados pela CONTRATADA, referente ao objeto, após atestar a entrega e conformidade dos serviços prestados ao descrito no Termo de Referência;
- e) Rejeitar, justificadamente, no todo ou em parte, os serviços realizados em desconformidade com a descrição apresentada neste Termo de Referência;
- f) Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a prestação dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- g) Solicitar a troca, o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- h) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, no que diz respeito à prestação do objeto contratado;
- i) Pagar à Contratada o preço ajustado, de acordo com a forma e prazos estabelecidos no Termo de Referência;
- j) Aplicar as penalidades administrativas, quando se fizerem necessárias;

5. DO PRAZO DE EXECUÇÃO E DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato será de 3 (três) meses, após assinatura do instrumento contratual, podendo ser prorrogado, a critério da CONTRATANTE, até o limite previsto no art. 71 da Lei nº 13.303/2016.

A execução do objeto seguirá os prazos estabelecidos neste Termo de Referência e no Manual do Expositor Intermodal 2026.

6. DO RECEBIMENTO E ACEITE DO OBJETO

Não havendo nenhum óbice, o objeto será recebido de forma provisória na conclusão da prestação dos serviços na Feira Intermodal 2026. Até 10 (dez) dias úteis após o recebimento provisório, será feita a verificação da conformidade dos serviços prestados às especificações do presente Termo de Referência. Em caso de aprovação do objeto executado, a fiscalização do contrato emitirá, por e-mail, o Recebimento Definitivo e autorizará a emissão das Notas Fiscais.

7. FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Segundo Termo de Cooperação, o valor contratado será dividido na proporção de 50% (cinquenta por cento) para a SCPAR Porto de Imbituba S.A. (CNPJ: 17.315.067/0001-18) e 50% (cinquenta por cento) para a SCPAR Porto de São Francisco do Sul S.A (CNPJ: 29.307.982/0001- 40). Portanto, a CONTRATADA deverá emitir separadamente os faturamentos e as notas fiscais correspondentes ao valor devido por cada empresa (SCPAR Porto de Imbituba S.A. e SCPAR Porto de São Francisco do Sul S.A.). Assim, o pagamento será realizado por meio de dois boletos, na proporção de 50% cada, a serem quitados em até 15 (quinze) dias após o recebimento das Notas Fiscais. Com a quitação dos dois portos, consideram-se os serviços contratados completamente quitados.

Géssica da Silva
Agente Administrativo Portuário

Patrícia Martins
Chefe de Gabinete

- Comunicação Social
(assinado digitalmente)

(assinado digitalmente)