

TERMO DE REFERÊNCIA
REFEIÇÕES PARA DELEGAÇÃO ESPORTIVA FME COMPETIÇÕES OFICIAIS

1. Definição do objeto

1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições aos membros/integrantes da delegação esportiva da Fundação Municipal de Balneário Camboriú durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina, por meio do sistema de Registro de Preços (SRP) conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência

1.2. O objeto desta contratação trata-se de aquisição de bem ou serviço comum, em que seus padrões de desempenho e qualidade, podem ser objetivamente definidos por edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inc. XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.3. Descritivo do item:

Item	Descrição	Unidade De Medida	Qtd	Valor unitário médio	Valor total médio
01	Fornecimento de café da manhã contendo no mínimo o estabelecido em cardápio especificado no Anexo 1	unidade	10800	R\$ 20,53	R\$ 221.724,00
02	Fornecimento de almoço contendo no mínimo o estabelecido em cardápio especificado no Anexo 1	unidade	10800	R\$ 36,29	R\$ 391.932,00
03	Fornecimento de lanches contendo no mínimo o estabelecido em cardápio especificado no Anexo 1	unidade	10800	R\$ 19,51	R\$ 210.708,00
04	Fornecimento de jantar contendo no mínimo o estabelecido em cardápio especificado no Anexo 1	unidade	10800	R\$ 36,40	R\$ 393.120,00
Total					R\$ 1.217.484,00

1.4. Descrição dos serviços:

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

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

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

Competição	Período de realização	Cidade sede
Regional Joguinhos Abertos*	17/06/2026 a 21/06/2026	Porto União - SC
Regional OLESC*	26/08/2026 a 30/08/2026	São João Batista- SC
Regional JASC*	23/09/2026 a 27/09/2026	Jaraguá do Sul -SC
Estadual Joguinhos*	23/07/2026 a 02/08/2026	Blumenau - SC
Estadual OLESC*	27/10/2026 a 07/11/2026	Lages -SC
Estadual JASC*	12/11/2026 a 28/11/2026	Rio do Sul- SC
Estadual PARAJASC*	14/08/2026 a 23/08/2026	Chapecó- SC
Estadual JASTI*	17/04/2026 a 21/04/2026	Joinville - SC
Competições e Eventos promovidos pela FME BC em Balneário Camboriú	A definir	Balneário Camboriú

* Conforme Calendário Oficial de Eventos 2026- FESPORTE – Fundação Catarinense de Esporte. *Calendário Oficial de Eventos 2026*. Florianópolis: FESPORTE, 2026. Disponível em: <http://www.fesporte.sc.gov.br/eventos/geral/item/5557-calendario-de-eventos-fesporte-2026>. Acesso em: 20 jan. 2026.

2. Fundamentação da contratação

2.1. A necessidade identificada refere-se ao fornecimento de refeições aos membros/integrantes da delegação esportiva da Fundação Municipal de Balneário Camboriú durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina, por meio do sistema de Registro de Preços (SRP) conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência

2.2. A Fundação Municipal de Esportes de Balneário Camboriú (FMEBC) foi criada em 16 de março de 1992, pela Lei Municipal nº 1.141, com o intuito de projetar e executar a política de esportes do município e tem como principais objetivos incentivar as manifestações desportivas locais, regionais e nacionais; desenvolver atividades desportivas, facilitando o acesso de toda a população local a áreas públicas destinadas à prática de esportes; incentivar práticas esportivas adaptadas para pessoas com deficiência; disponibilizar instalações esportivas de qualidade; formar atletas e fomentar a cultura esportiva na cidade.

2.3. O fornecimento de alimentação para atletas, colaboradores e apoio durante as competições é de responsabilidade da Fundação Municipal de Esportes, que tem por finalidade promover e fomentar o desenvolvimento e a prática esportiva como direito de todos, objetivando o desenvolvimento das pessoas e das comunidades, justificando a necessidade da contratação a que se refere esse Termo de Referência.

3. Descrição da solução como um todo

3.1. A solução proposta consiste no fornecimento de refeições aos membros/integrantes da delegação esportiva da Fundação Municipal de Balneário Camboriú durante as competições oficiais do Estado de Santa

Catarina, por meio do sistema de Registro de Preços (SRP) conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

3.2. A análise de mercado demonstrou a existência de ampla oferta de fornecedores habilitados a atender os requisitos técnicos exigidos, sendo assim a forma de contratação mais vantajosa economicamente avaliada será a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições no local do evento, com estrutura, material de apoio e contingente habilitado para atendimento, obtendo a eficiência, segurança e qualidade das refeições, oferecendo os elementos que não comprometam o bom andamento das atividades dos eventos.

3.3. Descritivo do item:

Item	Descrição/Especificação	Unidade De Medida	Quantidade
01	Fornecimento de café da manhã contendo no mínimo o estabelecido em cardápio especificado no Anexo 1	unidade	10800
02	Fornecimento de almoço contendo no mínimo o estabelecido em cardápio especificado no Anexo 1	unidade	10800
03	Fornecimento de lanches contendo no mínimo o estabelecido em cardápio especificado no Anexo 1	unidade	10800
04	Fornecimento de jantar contendo no mínimo o estabelecido em cardápio especificado no Anexo 1	unidade	10800

3.4 O quantitativo estimado para o fornecimento de refeições é com base na participação do município nos eventos do ano para o próximo ano de 2026, fornecido pelo Departamento Técnico Esportivo, conforme informado abaixo:

Competição	Pessoas	Duração* dias	Refeições			
			Café da manhã	Almoço	Café da tarde	Jantar
Regional Joguinhos	150	6	900	900	900	900
Regional OLESC	150	6	900	900	900	900
Regional JASC	150	6	900	900	900	900
Estadual Joguinhos	250	11	1800	1800	1800	1800
Estadual OLESC	250	11	1800	1800	1800	1800
Estadual JASC	300	14	2000	2000	2000	2000
Estadual PARAJASC	200	6	1000	1000	1000	1000
Estadual JASTI	200	6	1000	1000	1000	1000
Competições e Eventos promovidos pela FMEBC em Balneário Camboriú	500	10	500	500	500	500

TOTAL	2150	76	10800	10800	10800	10800
-------	------	----	-------	-------	-------	-------

3.4.1. O quantitativo estimado tem como referência o número de pessoas/atletas integrantes da delegação e a duração das competições, considerando que nem todos os atletas permanecem durante todos os dias do evento, variando conforme a modalidade esportiva em que estejam inscritos.

3.5. A contratação será realizada de forma escalonada, conforme a necessidade da Fundação, por meio do Sistema de Registro de Preços, permitindo flexibilidade, economicidade e atendimento contínuo às demandas esportivas do município.

3.6. Opta-se pela deflagração do procedimento licitatório em Lote Único, em razão de análises técnicas, econômicas e de gestão que demonstram que o objeto apresenta características intrínsecas que o tornam indivisível ou que teriam o seu parcelamento prejudicial à sua finalidade. Verifica-se que o fracionamento ocasionaria perda de economia de escala, resultando em custos superiores para a Administração Pública, além de comprometer a padronização da execução e do fornecimento. E a contratação de um único fornecedor para a integralidade do objeto mostra-se essencial para assegurar a padronização, uniformidade e rastreabilidade na execução contratual.

3.7. O valor de referência a ser utilizado para a contratação foi obtido com base na média dos preços coletados e representa os valores praticados no mercado local e regional, observando os princípios da economicidade e eficiência.

3.8. Das obrigações da contratada

3.8.1 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.

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

3.8.3 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 FMEBC) in loco.

3.8.4 Com o intuito de evitar desperdícios e sobras, será confirmado até as 20:00h 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.

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

3.8.6 A CONTRATADA deverá apresentar o cardápio até 05 (cinco) dias antes de cada prestação de serviço a ser aprovado pelo Fiscal e/ou Gestor do contrato, designados pela FMEBC. Devendo ser balanceado e obrigatoriamente elaborado por um nutricionista que deverá assiná-los, se responsabilizando pela qualidade nutricional oferecida.

3.8.7 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.

3.8.8 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.

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

3.8.10 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

3.8.11 Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

3.8.12 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

3.8.13 Constituem obrigações da Licitante vencedora, além de outras previstas neste Termo e na legislação pertinente, as seguintes: Preparar e servir as refeições diariamente (incluindo finais de semana, feriados e datas festivas) nos alojamentos que serão designados à delegação da FMEBC.

3.8.14 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.

3.8.15 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.

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

3.8.17 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.

3.8.18 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.

3.8.19 Utilizar água mineral em todo o processo de cocção e sucos.

3.8.20 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.

3.8.21 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.

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

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

3.8.24 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.

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

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

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

3.8.28 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.

3.8.29 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.

3.8.30 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.

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

3.8.32 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.

3.8.33 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.

3.8.34 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 FMEBC, que apresentam vícios, defeitos e incorreções, resultantes da fabricação, transporte, ou má conservação.

3.8.35 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.

3.8.36 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.

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

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

3.8.39 Após a conclusão dos serviços, e antes da emissão da Nota Fiscal, a CONTRATADA deverá comunicar o fiscal do contrato, que procederá à verificação da conformidade da execução. Caso o serviço não esteja de acordo com as exigências estabelecidas, poderá ser recusado, devendo ser refeito sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

3.8.40 Deverá realizar, de forma contínua, a limpeza do local de trabalho, promovendo a retirada de resíduos, sobras de materiais e de quaisquer elementos removidos que não possuam reaproveitamento.

3.8.41 Todas as despesas relativas a transporte, alimentação, mão de obra, fornecimento e uso obrigatório de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), bem como o cumprimento das exigências previstas na Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

3.8.42 Também será de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento dos EPIs necessários, bem como de uniformes, transporte e alimentação para os trabalhadores designados à execução do objeto contratual.

3.8.43 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

3.8.44 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

3.8.45 Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

3.8.46 Providenciar a imediata correção das irregularidades apontadas quanto à execução do fornecimento, nos termos do edital e da legislação aplicável.

3.8.47 Comunicar ao Órgão ou Entidade Gerenciadora toda e qualquer alteração de dados cadastrais para atualização.

3.8.48 Não utilizar em seu quadro de funcionários menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

3.8.49 Executar com pontualidade o objeto contratado conforme solicitação/requisição emitida pelo Município, devidamente assinada por servidor competente para tal;

3.8.50 Observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene e manuseio dos alimentos, como também no transporte das matérias-primas, insumos e produtos, utilizando veículo apropriado, devidamente licenciado, higienizado e climatizado. Na eventualidade de o local não dispor das condições adequadas, caberá integralmente à contratada a responsabilidade pela adequação e manutenção dos equipamentos, mobiliário, utensílios, edificação e instalações necessárias para a correta execução dos serviços contratados.

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

3.8.52 Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus empregados nos locais de execução dos serviços, bem como àqueles provocados em virtude dos serviços executados e da inadequação de materiais e equipamentos empregados;

3.8.53 Fornecer mão-de-obra especializada, mantendo quadro de pessoal técnico qualificado para realização dos serviços, com funcionários devidamente uniformizados e identificados com crachás, de modo a facilitar sua identificação no local de prestação dos serviços.

3.8.54 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.

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

3.8.56 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;

3.8.57 Quando necessário, devidamente informado e solicitado pela coordenação da delegação da FME BC antes da realização do evento, devem ser previstas adaptações no cardápio, contendo preparações diferenciadas para contemplar alunos que possuam alguma restrição alimentar, a fim de manter o estado clínico e nutricional do atleta. As adaptações devem ser aprovadas pelo fiscal do contrato.

4. Requisitos da contratação

4.1. As empresas participantes da licitação deverão apresentar os documentos de habilitação fiscal, social, trabalhista e econômica, sendo: Contrato social consolidado caso não esteja consolidado apresentar contrato social e última alteração arquivado na junta comercial; Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei; Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho e Certidão negativa de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, quando não constar expressamente no documento o seu prazo de validade.

4.2. Os alimentos/serviços devem ser fornecidos por empresa especializada no ramo, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação vigente e padrões de sustentabilidade exigidos pelo município de Balneário Camboriú, que deverão ser especificados no Termo de Referência. Trata-se de aquisição de bem ou serviço comum, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.3. Atestado de Capacidade Técnica: O proponente deverá apresentar atestado de capacidade técnica emitido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, demonstrando que já executou serviços similares ao objeto deste Termo de Referência.

5. Justificativa nos casos de licitações não exclusivas

5.1 O processo licitatório desta contratação não ocorrerá de forma exclusiva conforme o Decreto Municipal nº 8.981/2018, pois é factível no caso de valores acima do que aqui apresentado. Ao possibilitar a mais ampla participação e um maior alcance em uma licitação pode beneficiar o comprador ao aumentar a competição, fornecer uma gama mais ampla de opções, promover a inovação e qualidade, reduzir riscos e garantir um processo transparente e imparcial. Quanto mais fornecedores participarem da licitação maior será a competição, o que pode resultar em propostas mais competitivas e melhores preços para o órgão.

6. Justificativa para vedação de consórcios

6.1. Está vedada a participação de empresas reunidas em consórcios para o futuro certame, uma vez que a atividade objeto desta licitação não possui complexidade técnica, e está descaracterizada a heterogeneidade do serviço pretendido e o valor da contratação não pode ser considerado de grande vulto, nos termos do §1º do art. 19 do Decreto Municipal nº 10.809/2022.

7. Modelo de execução do objeto

7.1. A execução do objeto ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Fundação Municipal de Esportes de Balneário Camboriú – FMEBC, mediante solicitação formal encaminhada à CONTRATADA, preferencialmente por meio da plataforma 1Doc, com antecedência mínima de 10 (dez) dias corridos antes de cada prestação de serviço, contendo, no que couber, o local, o período de execução, os quantitativos estimados por refeição, os horários de atendimento e demais orientações operacionais.

7.2. Os serviços serão prestados nos alojamentos e/ou locais indicados pela FMEBC para acomodação e apoio à delegação esportiva, normalmente escolas públicas das cidades-sede das competições oficiais organizadas pela FESPORTE, podendo, ainda, ocorrer em Balneário Camboriú, nos eventos promovidos pela própria Fundação, em locais e datas a serem oportunamente informados pela Administração.

7.3. A CONTRATADA deverá promover, por sua conta e risco, toda a logística necessária à execução do objeto, inclusive transporte, montagem, instalação, operação e retirada de equipamentos, utensílios, insumos, gêneros alimentícios, materiais de apoio e equipe, de modo que o serviço esteja integralmente disponível antes do início de cada refeição, sem qualquer ônus adicional à CONTRATANTE.

7.4. As refeições deverão ser preparadas e servidas no local indicado pela CONTRATANTE, em sistema self-service, devidamente acondicionadas em balcões térmicos e com observância dos padrões de higiene, conservação, temperatura e apresentação compatíveis com a natureza do serviço e com as exigências sanitárias aplicáveis.

7.5. O cardápio a ser executado em cada evento deverá ser apresentado pela CONTRATADA com antecedência mínima de 5 (cinco) dias antes do início da prestação dos serviços, para análise e aprovação do fiscal e/ou gestor do contrato, devendo ser balanceado, compatível com o Anexo I do Termo de Referência e obrigatoriamente elaborado e assinado por nutricionista responsável.

7.6. Após aprovado, o cardápio não poderá ser alterado pela CONTRATADA sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE, salvo por motivo devidamente justificado de caso fortuito ou força maior, desde que a substituição não implique prejuízo à qualidade nutricional, à variedade, à pontualidade do fornecimento ou majoração do preço contratado.

7.7. O fornecimento das refeições observará, em regra, os seguintes horários: café da manhã, das 06h00 às 09h00; almoço, das 11h00 às 14h00; café da tarde/lanche, das 15h30 às 17h30; e jantar, das 19h00 às 22h00, podendo a CONTRATADA ser obrigada a estender o atendimento por até 1 (uma) hora após o horário limite inicialmente previsto, quando houver atraso dos jogos, alterações de cronograma ou outras intercorrências devidamente comunicadas pela CONTRATANTE.

7.8. Os quantitativos informados em cada solicitação terão natureza estimativa, uma vez que poderão sofrer variações em razão da dinâmica das competições, especialmente diante de fases eliminatórias, mudanças de programação ou alteração do número de atletas e integrantes da delegação, razão pela qual a CONTRATANTE poderá confirmar, até as 20h00 do dia anterior, eventual redução ou ajuste do quantitativo de refeições a serem disponibilizadas no dia subsequente.

7.9. A apuração das refeições efetivamente fornecidas será realizada mediante medição diária, a ser efetuada in loco por representante da CONTRATADA e por representante da CONTRATANTE, devendo os respectivos registros ser consolidados ao término de cada evento para fins de conferência, ateste e posterior emissão da nota fiscal exclusivamente com base no quantitativo efetivamente consumido.

7.10. Quando expressamente solicitado pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá disponibilizar refeições em embalagem térmica individual, tipo marmita, hipótese em que tais unidades serão computadas para fins de medição como almoço ou jantar, conforme o caso, sem prejuízo da qualidade, da composição mínima do cardápio e das condições sanitárias exigidas.

7.11. A CONTRATADA deverá assegurar, durante toda a execução contratual, o rigoroso cumprimento das normas sanitárias e de boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente quanto ao preparo, manipulação, acondicionamento, transporte, distribuição e conservação dos alimentos, observando, no mínimo, a Resolução RDC/ANVISA nº 216/2004 e demais normas supervenientes pertinentes.

7.12. Constatada, pelo fiscal do contrato, qualquer irregularidade quanto à qualidade, quantidade, acondicionamento, temperatura, higiene, pontualidade ou desconformidade com o cardápio aprovado, a CONTRATADA deverá promover a imediata correção, substituição ou refazimento do serviço, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis; todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, inclusive mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, tributos, transporte, hospedagem, alimentação da equipe, equipamentos, utensílios, insumos, água, gás, descarte de resíduos e demais despesas correlatas, consideram-se incluídos nos preços contratados.

7.13. Manter, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e de qualificação exigidas para a presente contratação.

7.14. Responder por danos causados a Fundação Municipal de Esporte (FME) ou a terceiros, decorrentes da qualidade dos materiais adquiridos, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade da fiscalização ou do acompanhamento realizado por esta Entidade.

7.15. Acatar as orientações da Fundação Municipal de Esporte (FME), sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo, de pronto, as reclamações formuladas.

7.16. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

7.17. Comunicar ao Órgão ou Entidade Gerenciadora toda e qualquer alteração de dados cadastrais para atualização.

8. Modelo de gestão do contrato

8.1. O contrato decorrente da ARP, ou outro instrumento hábil que o substitua, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas de Lei nº 14.133, de 2021 e do Decreto nº 11.210, de 2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

8.3. A fiscalização técnica e administrativa será realizada pelo Arrigo André Majoni, Diretor Técnico de Esportes, Portaria 32.957/2025, que acompanhará a execução do objeto com autoridade para exercer toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização dos serviços a serem executados, ao qual compete esclarecer as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração, o Gestor do Contrato.

8.4. No desempenho de suas atividades, é assegurado à Fiscalização o direito de verificar e exigir a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições especificadas neste Termo de Referência pela Licitante vencedora.

8.5. A gestão do Contrato ficará a cargo, do Sr. Diretor-Presidente, Diogo Ballena Catafesta, *Portaria de Nomeação nº 32.156/2025* que ficará responsável pelo acompanhamento e controle da vigência do contrato, controle de saldo de contrato e controle de saldo de empenho.

8.6. As comunicações entre o órgão e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.7. O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.8. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

8.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, na forma do [Decreto Municipal nº 11.210, de 2023](#) e do artigo 117 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

9. Critérios de medição e de pagamento

9.1. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da nota fiscal.

9.2. A Contratada deverá emitir a Nota Fiscal/Fatura conforme legislação vigente.

9.3. Havendo irregularidades na emissão da nota fiscal/fatura, o prazo para pagamento será contado a partir de sua representação devidamente regularizada.

9.4. O pagamento será processado com a emissão de ordem de pagamento física ou eletrônica, ou ainda por transferência eletrônica via sistema de internet banking, com assinaturas legais físicas ou eletrônicas dos titulares das contas bancárias.

9.5. A retenção do imposto de renda deverá ser destacada no corpo do documento fiscal ou equivalente observando os percentuais estabelecidos no Anexo I da Instrução Normativa Nº 1.234/2012 da Receita Federal do Brasil.

9.6. As empresas optantes pelo Simples Nacional ou que se enquadrem em alguma hipótese de isenção ou não incidência deverão informar essa condição expressamente nos documentos fiscais, de acordo com o art. 4º da Instrução Normativa nº 1.234/2012 da Receita Federal do Brasil.

10. Critérios de seleção do fornecedor

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

10.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

Forma de fornecimento

10.2. O fornecimento do objeto será parcelado, no sistema de registro de preços.

Exigências de habilitação

10.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

10.3. 1. Habilitação jurídica

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual (inscrição e alterações se houver).
- b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado (cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto licitado), em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. No caso de Contrato Social o mesmo deverá estar acompanhado de todas as alterações ou da respectiva consolidação. c) Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- d) Certificado de Condição de Microempreendedor Individual, no caso de Microempreendedor Individual - MEL

10.3.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

- a) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais, abrangendo inclusive as contribuições sociais (INSS) expedido pela Secretaria da Receita Federal, do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda, do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) Prova de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF-FGTS);
- e) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), emitido nos últimos 03 (três) meses;
- f) Certidão negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitido nos últimos 180 (cento e oitenta) dias.

g) Declaração Conjunta da licitante, subscrita por seu representante legal, de: Cumprimento dos Requisitos de Habilitação; Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social; Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas; Que cumpre o art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal; Que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado; Não Parentesco nos termos da Súmula vinculante nº 13/STF, nos §§ 1º e 2º, do artigo 9º da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021; Que os documentos de habilitação anexados no sistema eletrônico são reprodução fiel dos originais.

10.3. 3. Qualificação Econômico-Financeira

a) Certidão Negativa de Falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida nos últimos 03 (três) meses, da data de abertura da licitação prevista no Edital;

10.3. 4. Qualificação Técnica

a) Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução pela empresa licitante, com bom desempenho de serviços pertinentes ao objeto da licitação, através da apresentação de no mínimo 01 Certidão e/ou Atestado. O Atestado deverá ser emitido em papel timbrado do órgão emissor e constar o seguinte:

- dados da pessoa jurídica de direito público ou privado que o emitiu: CNPJ, Razão Social, endereço, nome, cargo e assinatura do responsável pela emissão do atestado;
- dados da empresa licitante: Razão Social, CNPJ, endereço;
- descrição dos serviços prestados e referência quanto à qualidade de desempenho.

b) Certidão de Registro do Responsável Técnico junto ao respectivo Conselho Regional de Nutrição, vigente;

c) Comprovação de que o(s) responsável(is) técnico(s) indicado(s) integra(m) ou integrará(ão) o quadro funcional da licitante, mediante a apresentação de um dos documentos elencados abaixo, aptos a demonstrar vínculo empregatício, societário ou contratual válido:

- Cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), contendo as folhas com o número de registro, qualificação civil e contrato de trabalho; ou
- Ficha de Registro de Empregado, em frente e verso; ou
- Contrato de trabalho; ou
- Contrato de prestação de serviços; ou
- Declaração de contratação futura do profissional detentor da CAT apresentada, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional, em observância ao disposto no art.67 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.3.5. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto Federal nº 11.462/2023):

- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.
- c) serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- d) poderão ser repactuados a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. Estimativas do valor da contratação

11.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 1.217.484,00**, conforme valores dispostos no item 1.3

12. Adequação orçamentária

12.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta das dotações orçamentárias da Fundação Municipal de Esportes: 704

DIOGO CATAFESTA

Diretor-Presidente da FMEBC

Portaria de Nomeação nº 32.156/2025

PROPOSTA DE CARDÁPIO

O cardápio das refeições deverá possuir, no mínimo, o alimentos abaixo relacionados, alternando diariamente entre os modelos propostos:

CARDÁPIO – PROPOSIÇÃO 1			
Café da manhã	Almoço	Lanche	Jantar
<u>Bebidas:</u> água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). <u>Pão:</u> branco e integral em fatias. <u>Bolos:</u> cuca de farofa e nega maluca./bolo de laranja. <u>Misturas:</u> queijo muçarela, presunto, manteiga, ovos mexidos, geleia de fruta (banana e goiaba), mel, açúcar e adoçante. <u>Frutas:</u> mamão, maçã, banana, abacaxi e melão.	<u>Bebidas:</u> água, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi). <u>Saladas:</u> brócolis, alface, tomate e cenoura. <u>Itens diversos:</u> azeite de oliva e vinagre. <u>Acompanhamentos:</u> arroz branco, feijão carioca, farofa (farinha de mandioca) e macarrão espaguete. <u>Carnes:</u> dois tipos de carnes (bovina de panela e frango à parmegiana). <u>Sobremesa:</u> gelatina	<u>Bebidas:</u> água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). <u>Pão:</u> branco e integral em fatias. <u>Bolos:</u> cuca de farofa e nega maluca/bolo de cenoura. <u>Misturas:</u>queijo muçarela, presunto, manteiga, geleia de fruta (banana e goiaba), mel, açúcar e adoçante. <u>Frutas:</u> mamão, maçã, banana, abacaxi e melão	<u>Bebidas:</u> água, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi). <u>Saladas:</u> brócolis, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite de oliva e vinagre. <u>Acompanhamentos:</u> arroz branco, feijão carioca, farofa (farinha mandioca) e purê de aipim. <u>Carnes:</u> dois tipos de carnes (bovina de panela e frango à parmegiana). <u>Sobremesa:</u> gelatina
CARDÁPIO – PROPOSIÇÃO 2			
Café da manhã	Almoço	Lanche	Jantar

Bebidas: água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). Pão: branco e integral em fatias. Bolos: cuca de farofa e nega maluca./bolo de laranja. Misturas: queijo muçarela, presunto, manteiga, ovos mexidos, geleia de fruta (banana e goiaba), mel, açúcar e adoçante. Frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e melão	Bebidas: água, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi). Saladas: couve flor, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite de oliva e vinagre. Acompanhamentos: arroz branco, feijão carioca, farofa (farinha de mandioca) e purê de batata inglesa. Carnes: dois tipos de carnes (estrogonofe de carne bovina e filé de frango tipo sassami). Sobremesa: gelatina.	Bebidas: água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). Pão: branco e integral em fatias. Bolos: cuca de farofa e nega maluca/bolo de cenoura. Misturas: queijo muçarela, presunto, manteiga, geleia de fruta (banana e goiaba), mel, açúcar e adoçante. Frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e melão.	Bebidas: água, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi). Saladas: couve flor, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite de oliva e vinagre. Acompanhamentos: arroz branco, feijão carioca, farofa (farinha de mandioca) e macarrão espaguete. Carnes: dois tipos de carnes (estrogonofe de carne bovina e filé de frango tipo sassami). Sobremesa: gelatina
---	---	--	---

CARDÁPIO – PROPOSIÇÃO 3

Café da manhã	Almoço	Lanche	Jantar
Bebidas: água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). Pão: branco e integral em fatias. Bolos: cuca de farofa e nega maluca./bolo de laranja. Misturas: queijo muçarela, presunto, manteiga, ovos mexidos, geleia de fruta (banana e goiaba), mel, açúcar e adoçante. Frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e melão.	Bebidas: água, dois tipos de suco industrializado em pó (limão e morango). Saladas: rúcula, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite de oliva e vinagre. Acompanhamentos: arroz branco, feijão carioca, farofa (farinha de mandioca) e aipim cozido. Carnes: dois tipos de carnes (coxa e sobrecoxa de frango e bife bovino acebolado). Sobremesa: gelatina.	Bebidas: água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). Pão: branco e integral em fatias. Bolos: cuca de farofa e nega maluca/bolo de cenoura. Misturas: queijo muçarela, presunto, manteiga, geleia de fruta (banana e goiaba), mel, açúcar e adoçante. Frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e melão	Bebidas: água, dois tipos de suco industrializado em pó (limão e morango). Saladas: rúcula, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite de oliva e vinagre. Acompanhamentos: arroz branco, feijão carioca, farofa (farinha de mandioca) e aipim cozido. Carnes: dois tipos de carnes (coxa e sobrecoxa de frango e bife bovino acebolado). Sobremesa: gelatina.

CARDÁPIO – PROPOSIÇÃO 4

Café da manhã	Almoço	Lanche	Jantar
Bebidas: água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). Pão: branco e integral	Bebidas: água, dois tipos de suco industrializado em pó (morango e laranja). Saladas: beterraba, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite de	Bebidas: água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). Pão: branco e integral	Bebidas: água, dois tipos de suco industrializado em pó (morango e laranja). Saladas: beterraba, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite

ANEXO II
SOLICITAÇÃO DE SERVIÇOS

SOLICITAÇÃO DE SERVIÇO Nº:
DATA DA SOLICITAÇÃO:
CONTRATANTE: Fundação Municipal de Esportes de Balneário Camboriú
CONTRATADA:
COMPETIÇÃO:
DISCRIMINAÇÃO DO SERVIÇO: fornecimento de refeições aos membros da delegação esportiva de Balneário Camboriú
DATA DE INÍCIO:
DATA TÉRMINO:
ENDEREÇO COMPLETO DO ALOJAMENTO:

QUANTIDADES PREVISTAS					
Dia	Descrição /Horário				Refeições
	Café da manhã	Almoço	Café da tarde /lanche	Jantar	
	06h00 às 09h00	11h00 às 14h00	15h30 às 17h30	19h00 às 22h00	
	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Quantidade Total
Dia 01-					
Dia 02					
Dia 03					
Dia 04					

Dia 05					
Dia 06					
Dia 07					
Dia 08					
Dia 09					
Dia 10					
Dia 11					
Dia 12					
Dia 13					
Dia 14					

ANEXO III
MEDIÇÃO PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

SOLICITAÇÃO DE SERVIÇO N°:
DATA DA SOLICITAÇÃO:
CONTRATANTE: Fundação Municipal de Esportes de Balneário Camboriú
CONTRATADA:
COMPETIÇÃO:
DISCRIMINAÇÃO DO SERVIÇO: fornecimento de refeições aos membros da delegação esportiva de Balneário Camboriú
DATA DE INÍCIO:
DATA TÉRMINO:
ENDEREÇO COMPLETO DO ALOJAMENTO:

QUANTIDADES CONSUMIDAS					
Dia	Descrição /Horário				Refeições
	Café da manhã	Almoço	Café da tarde /lanche	Jantar	
	06h00 às 09h00	11h00 às 14h00	15h30 às 17h30	19h00 às 22h00	
	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Quantidade Total
Dia 01-					
Dia 02					

Dia 03					
Dia 04					
Dia 05					
Dia 06					
Dia 07					
Dia 08					
Dia 09					
Dia 10					
Dia 11					
Dia 12					
Dia 13					
Dia 14					

ASSINATURA REPRESENTANTE CONTRATANTE

Nome completo Fiscal:

CPF:

ANEXO IV

Calendário 2026- Fesporte

CALENDÁRIO DE EVENTOS 2026

ETAPAS ESTADUAIS E NACIONAIS

JAN 01 D S T Q Q S S 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	FEV 02 D S T Q Q S S 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	MAR 03 D S T Q Q S S 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	ABR 04 D S T Q Q S S 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
MAI 05 D S T Q Q S S 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	JUN 06 D S T Q Q S S 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	JUL 07 D S T Q Q S S 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	AGO 08 D S T Q Q S S 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
SET 09 D S T Q Q S S 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	OUT 10 D S T Q Q S S 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	NOV 11 D S T Q Q S S 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	DEZ 12 D S T Q Q S S 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

JASTI	JOGOS ABERTOS DA TERCEIRA IDADE
PARAJESC	JOGOS ESCOLARES PARADESPORTIVOS DE SC
JESC 12 A 14 ANOS	JOGOS ESCOLARES DE SANTA CATARINA
JUCS	JOGOS UNIVERSITÁRIOS CATARINENSES
JOQUINHOS	JOGUINHOS ABERTOS DE SANTA CATARINA
PARAJASC	JOGOS ABERTOS PARADESPORTIVOS DE SC
JUBS	JOGOS UNIVERSITÁRIOS BRASILEIROS
JESC 15 A 17 ANOS	JOGOS ESCOLARES DE SANTA CATARINA

JEBS	JOGOS ESCOLARES BRASILEIROS
CCEF 15 A 17 ANOS	CAMPEONATO CATARINENSE ESCOLAR DE FUTEBOL
CCEF 11 A 14 ANOS	CAMPEONATO CATARINENSE ESCOLAR DE FUTEBOL
JOGOS DA JUVENTUDE	
OLESC	OLIMPIADAS ESTUDANTIL CATARINENSE
JASC	JOGOS ABERTOS DE SANTA CATARINA
PARALIMPIADAS ESCOLARES	

FESPORTE – Fundação Catarinense de Esporte. *Calendário Oficial de Eventos 2026*. Florianópolis: FESPORTE, 2026. p. 20. Disponível em: <http://www.fesporte.sc.gov.br/eventos/geral/item/5557-calendario-de-eventos-fesporte-2026>. Acesso em: 20 jan. 2026.