

TERMO DE REFERÊNCIA

SIGILO: () SIM (X) NÃO

PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL: (x) SIM () NÃO

1. ÁREA DEMANDANTE	
Setor Demandante: Superintendência	
Gestor: Rinaldo Sérgio Dos Santos	
Email (institucional): progestão@previsinop.com.br	Telefone (Institucional): (66) 3199-1134

2. OBJETO

- 2.1. Especificação do objeto:** Aquisição de produtos alimentícios e serviços de buffet (tipo café colonial) para atividades (eventos, capacitações, etc.) gerais do PreviSinop, bem como à atender demandas do Pró-gestão, conforme Plano de Trabalho 2026, especialmente os programas “Sorrisos não envelhecem” e “Prazer em Conhecer”.
- 2.2. Forma de Contratação:** A presente contratação será realizada por dispensa de licitação, na forma eletrônica, com adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza comum do objeto, a necessidade de contratações futuras e parceladas, bem como a conveniência administrativa e a economicidade para a Administração. Importante destacar que a adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se em razão de a demanda ocorrer de forma eventual e parcelada ao longo da vigência da contratação, sendo inviável definir previamente as datas, quantidades e frequência dos eventos institucionais, circunstância que recomenda o registro de preços como instrumento apto a assegurar eficiência, economicidade e flexibilidade na gestão das contratações."
- 2.3.** A contratação será dividida em 5 (cinco) lotes, conforme a natureza dos itens e os segmentos de fornecimento envolvidos, visando garantir maior competitividade e eficiência no atendimento. A divisão respeita o §1º do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a obrigatoriedade de parcelamento sempre que for técnica e economicamente viável. O julgamento das propostas ocorrerá com base no menor preço global por lote.

2.4. Tabela descritiva:

LOTE 01 – FRUTAS FRESCAS (PERECÍVEIS)					
Item	Descrição	Qtd.	Unid.	Média de preços unitário	Média de preços Total
1	BANANA NANICA - Banana nanica climatizada, proveniente de plantas saudáveis, destinada ao consumo <i>in natura</i>. Os frutos deverão apresentar-se frescos, íntegros, limpos, com grau de maturação adequado ao consumo, permitindo o transporte e o manuseio sem comprometer sua qualidade. Deverão apresentar tamanho médio e uniforme, coloração, aroma e sabor característicos da variedade, sem danos mecânicos, rachaduras, amassamentos, cortes ou perfurações, bem como livres de ataques de pragas e doenças que comprometam sua aparência ou qualidade. Não deverão apresentar substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à casca, umidade externa anormal, fermentação, odor ou sabor estranhos. Os frutos deverão estar isentos de resíduos de fertilizantes e outras substâncias que possam comprometer a segurança alimentar, atendendo às boas práticas de higiene e manipulação. As características microbiológicas deverão estar em conformidade com os padrões sanitários vigentes estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).  (Imagem meramente ilustrativa)	25	Kg	R\$ 4,19	R\$ 104,75
2	MAÇA NACIONAL MIUDA – Maça Nacional Miúda destinada ao consumo <i>in natura</i>, íntegra, fresca, limpa e com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Os frutos deverão	25	Kg	R\$ 12,67	R\$ 316,75

	apresentar consistência firme, casca lisa, coloração uniforme e características próprias da variedade, com bom aspecto, aroma e sabor característicos. Deverão estar em adequado estado de maturação, permitindo o transporte e o manuseio sem comprometer sua qualidade, livres de rachaduras, cortes, amassamentos, perfurações, podridões, sinais de fermentação, ataque de pragas ou doenças. Não deverão apresentar sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos, devendo atender aos padrões de qualidade e às normas sanitárias vigentes estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).				
	 (Imagem meramente ilustrativa)				
Total do Lote 1: R\$ 421,50 (quatrocentos e vinte e um e cinquenta centavos)					
LOTE 2 - BEBIDAS					
Item	Descrição	Qtd.	Unid.	Média de preços unitário	Média de preços Total
3	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA LINHA – Refrigerante nos cola, guaraná, limão ou laranja, acondicionado em embalagem plástica (PET) de 2 litros, lacrada de fábrica, íntegra e sem avarias. O produto deverá apresentar prazo de validade vigente no momento da entrega, estar em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis e	66	Unid.	R\$ 13,23	R\$ 873,18

	atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelo fabricante e pela legislação vigente.  (Imagem meramente ilustrativa)				
4	SUCO DE FRUTAS PRONTO PARA CONSUMO – Suco de frutas pronto para consumo devendo ser elaborado a partir polpa de frutas, contendo entre 40% (quarenta por cento) e 100% de suco de fruta. O fornecimento deve ser nos sabores variados (como uva, laranja, pêssego, maçã, maracujá, entre outros), de 1 litro, íntegra, lacrada de fábrica e sem avarias. O produto deverá apresentar coloração, aroma e sabor característicos da fruta, estar em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e dos órgãos de vigilância sanitária, possuir prazo de validade vigente no ato da entrega e atender aos padrões de qualidade do fabricante	110	Unid.	R\$ 13,49	R\$ 1.483,90

	 (Imagem meramente ilustrativa)				
5	LEITE UHT INTEGRAL - leite submetido ao processo de ultra pasteurização (UHT), acondicionado em embalagem cartonada tipo Tetra Pak, com capacidade de 1 litro, íntegra, lacrada de fábrica e sem avarias. O produto deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, estar livre de impurezas, sujidades, corpos estranhos e quaisquer alterações que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo. Deverá possuir prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias, contados da data de entrega, e atender integralmente à legislação sanitária vigente, com registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), quando aplicável.  (Imagem meramente ilustrativa)	300	Unid.	R\$ 4,07	R\$ 1.221,00
6	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS - água própria para o consumo humano, sem gás, envasada em garrafa de 300 ml, lacrada de fábrica, garantindo a inviolabilidade e a conservação do produto. A água deverá atender aos padrões físico-químicos, microbiológicos e de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente, apresentando aspecto límpido, incolor, inodoro e insípido, sem impurezas ou	60	Fardo	R\$ 22,13	R\$ 1.327,80

	contaminações. O produto deverá possuir registro e autorização dos órgãos competentes, quando exigidos, e prazo de validade vigente no ato da entrega. Fornecimento em fardos contendo 24 (vinte e quatro) unidades, devidamente identificadas com informações do fabricante, lote e data de validade.  (Imagem meramente ilustrativa)				
Total do Lote 2: R\$ 4.905,88 (quatro mil novecentos e cinco reais e oitenta e oito centavos).					
LOTE 3 – SALGADOS E LANCHES FRESCOS					
Item	Descrição	Qtd.	Unid.	Média de preços unitário	Média de preços Total
7	SALGADO FRITO - Salgado frito, pronto para consumo, elaborado com massa de primeira qualidade e recheio nos sabores carne moída, frango desfiado, presunto e queijo, podendo ser dos tipos coxinha, risoles, bolinha de queijo, trouxinha, quibe, pastel, ou outros equivalentes. O produto deverá ser fornecido frito no mesmo dia da entrega ou, quando previamente preparado, devidamente descongelado e aquecido, apresentando textura crocante, sem excesso de óleo, aroma e sabor característicos. Peso unitário aproximado de 20 g, sendo metade composto por massa e metade por recheio.	2.900	Unid	R\$ 1,20	R\$ 3.480,00

	 (Imagem meramente ilustrativa)				
8	SALGADO ASSADO - Salgado assado, pronto para consumo, elaborado com massa de primeira qualidade e recheio nos sabores carne moída, frango desfiado, presunto e queijo, podendo ser dos tipos esfira, enrolado, folhado, empada, mini hambúrguer, mini cachorro-quente, entre outros similares. O produto deverá apresentar massa macia, assada uniformemente, recheio bem distribuído, aroma e sabor característicos, sem sinais de ressecamento ou deterioração. Peso unitário aproximado de 20 g, sendo metade composto por massa e metade por recheio.  (Imagem meramente ilustrativa)	1.300	Unid	R\$ 1,36	R\$ 1.768,00

9	PÃO DE QUEIJO ASSADO - Pão de queijo assado, pronto para consumo, com peso unitário aproximado de 25 g, elaborado com polvilho doce e/ou azedo, queijo, ovos, leite, óleo ou gordura vegetal e demais ingredientes próprios para fabricação do produto. Deverá apresentar formato uniforme, casca levemente dourada, textura macia, interior aerado e sabor característico, sem sinais de ressecamento ou queimaduras.  (Imagem meramente ilustrativa)	30	Kg	R\$ 122,17	R\$ 3.665,10
10	MINI PIZZA - Mini pizza, pronta para consumo, assada, com peso unitário aproximado de 25 g e diâmetro aproximado entre 5 cm e 7 cm. Elaborada com massa macia e cobertura nos sabores calabresa, frango com catupiry, presunto e queijo ou carne moída, contendo molho de tomate e ingredientes de primeira qualidade. O produto deverá apresentar cobertura uniforme, bom aspecto, aroma e sabor característicos, sendo entregue em condições adequadas para consumo imediato.	2.000	Unid.	R\$ 4,43	R\$ 8.860,00

	 (Imagem meramente ilustrativa)				
11	MINI SANDUICHE NATURAL – Mini sanduiche natural, pronto para consumo, elaborado com pão fresco, recheado com presunto e queijo ou recheado com frango desfiado, contendo maionese, alface e tomate ou outros ingredientes compatíveis, desde que previamente autorizados pelo contratante. Peso unitário aproximado de entre 30g e 40g, devendo apresentar bom aspecto, aroma e sabor característicos, sendo preparado no mesmo dia da entrega e fornecido em condições adequadas de conservação e consumo.  (Imagem meramente ilustrativa)	2.000	Unid.	R\$ 2,16	R\$ 4.320,00
12	MINI CACHORRO-QUENTE: Mini cachorro-quente preparado em pão macio tipo mini, recheado com salsicha de boa qualidade, cozida e acondicionada com molho à base de tomate, podendo conter	1.000	Unid.	R\$ 3,40	R\$ 3.400,00

	ingredientes complementares, como milho, ervilha, batata palha, queijo ralado, maionese, ketchup e mostarda, conforme padrão de fabricação da contratada e solicitação da contratante. O produto deverá ser preparado no dia da entrega, apresentar boa aparência, textura macia, sabor característico, estar devidamente acondicionado em embalagem apropriada para transporte e consumo, preservando suas características de higiene, temperatura e qualidade. Deverá ser entregue pronto para consumo, livre de odores estranhos, impurezas ou qualquer indício de deterioração, observando as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de manipulação de alimentos. Peso unitário mínimo sugerido: entre 70g e 90 g.  (Imagem meramente ilustrativa)				
13	MINI CROISSANT: Mini Croissant, produto de panificação elaborado com massa folhada amanteigada, assado até apresentar coloração dourada uniforme, textura leve, macia internamente e levemente crocante externamente. Deverá ser fornecido em tamanho individual, com recheio a ser definido pela contratante, podendo incluir opções como presunto e queijo, frango desfiado com requeijão, carne, calabresa, queijo, chocolate ou outros sabores equivalentes. O produto	1.100	Unid	R\$ 2,05	R\$ 2.255,00

	deverá ser preparado no dia da entrega, apresentar sabor, aroma e aparência característicos, estar livre de sinais de deterioração, odores estranhos ou impurezas, e ser acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, higiene e qualidade durante o transporte. Deverá ser entregue pronto para consumo, observando as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de manipulação de alimentos. Peso unitário mínimo: 60 g.  (Imagem meramente ilustrativa)				
14	TORTA SALGADA: Torta salgada assada, elaborado com massa macia e recheio de frango desfiado ou carne bovina desfiada ou moída, conforme solicitação da contratante. O recheio deverá ser preparado com ingredientes de boa qualidade, podendo conter temperos naturais, molho, milho, ervilha, azeitonas, requeijão, queijo ou outros ingredientes compatíveis com o sabor solicitado, desde que preservadas as características do produto. A torta deverá apresentar massa bem assada, textura macia, recheio uniforme e sabor característico, sem excesso de gordura ou umidade. Deverá ser preparada no dia da entrega, estar livre de odores estranhos, impurezas ou sinais de deterioração, sendo acondicionada em embalagem adequada para transporte e conservação de sua qualidade. O produto deverá ser entregue pronto para consumo, observando as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de manipulação de alimentos. Peso unitário mínimo: 100 g por porção individual.	20	Kg	R\$ 77,27	R\$ 1.545,00

					
	(Imagem meramente ilustrativa)				
15	BOLO SIMPLES TIPO CASEIRO: Bolo caseiro com cobertura “branca” ou “marrom”, a depender do pedido da contratante. Produto de panificação doce, preparado com ingredientes de primeira qualidade, apresentando massa macia, úmida, homogênea e bem assada, em formato de anel (tipo forma com furo central), coberto com cobertura “branca” à base de leite condensado ou chocolate branco, ou cobertura “marrom” à base de chocolate, distribuída de forma uniforme sobre a superfície. O bolo deverá apresentar sabor, aroma e aparência característicos, podendo ser fornecido nos sabores tradicional, baunilha, milho, laranja, coco, limão, cenoura ou outros previamente definidos pela contratante. Deverá ser preparado no dia da entrega ou, no máximo, no dia anterior, estar livre de odores estranhos, impurezas, mofo ou quaisquer sinais de deterioração, sendo acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade, higiene e qualidade durante o transporte. O produto deverá ser entregue pronto para consumo, observando as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de manipulação de alimentos. Peso mínimo: 1 kg por unidade.	55	Kg	R\$ 86,47	R\$ 4.755,85

					
	(Imagem meramente ilustrativa)				
Total do Lote 3: R\$ 34.048,95 (trinta e quatro mil, quarenta e oito reais e noventa e cinco centavos).					
LOTE 4 - PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS					
Item	Descrição	Qtd.	Unid.	Média de preços unitário	Média de preços Total
16	BOLINHO INDIVIDUAL INDUSTRIALIZADO - Bolinho individual industrializado, pronto para consumo, acondicionado em embalagem individual lacrada, com peso unitário aproximado de 40 g, disponível nos sabores laranja ou chocolate. O produto deverá apresentar massa macia, sabor, aroma e coloração característicos, sem sinais de ressecamento, mofo, fermentação ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. A embalagem deverá estar íntegra, sem violação ou avarias, contendo identificação do fabricante, composição, lote, datas de fabricação e validade, informações nutricionais e demais requisitos de rotulagem exigidos pela legislação vigente. O produto deverá atender aos padrões de qualidade e segurança sanitária aplicáveis, possuindo prazo de validade compatível com a data de entrega.	600	Unid.	R\$ 3,46	R\$ 2.076,00

	 (Imagem meramente ilustrativa)				
17	BISCOITO SALGADO - Biscoito salgado tipo snack, pronto para consumo, de textura crocante e sabor original, acondicionado em pacote com aproximadamente embalagem com 144g, contendo com 06 (seis) embalagens individuais de 24g (vinte e quatro gramas) cada. O produto deverá apresentar aspecto, aroma, sabor e coloração característicos, estar livre de umidade, ranço, mofo, impurezas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. As embalagens deverão estar íntegras, lacradas de fábrica e conter identificação do fabricante, composição, lote, informações nutricionais, datas de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá possuir prazo de validade compatível com a data da entrega.	600	Unid.	R\$ 6,22	R\$ 3.732,00

					
	(Imagem meramente ilustrativa)				
Total do Lote 4: R\$ 5.808,00 (cinco mil oitocentos e oito reais)					
LOTE 5 – CAFÉ COLONIAL/COFFEE BREAK					
Item	Descrição	Qtd.	Unid.	Média de preços unitário	Média de preços Total
18	PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET DO TIPO CAFÉ COLONIAL - Prestação de serviço de buffet do tipo café colonial, sem locação de espaço, a ser realizado em locais e datas indicadas pela contratante, compreendendo o preparo, transporte, montagem, reposição e fornecimento de alimentos e bebidas, incluindo, no mínimo, pão caseiro de fermentação natural, pão de milho de fermentação natural, pão de queijo, cuca alemã mista (uva, goiabada e doce de leite), bolo de milho, bolo de cenoura, salgados fritos diversos, salgados assados diversos, tábua de frios, palito salgado, torta de legumes, bolacha caseira, cueca virada, cuscuz com bacon, ovos mexidos, patê de atum e patê de frango, chimias artesanais, doce de leite caseiro, doce de ambrosia caseiro, manteiga caseira, frutas (banana, morango, melancia e mamão), suco natural, água saborizada e leite quente, bem como todos os utensílios necessários ao atendimento (pratos, copos, xícaras, talheres, bandejas, travessas, toalhas, jarras, garrafas térmicas e guardanapos) e equipe suficiente para montagem, reposição e organização do buffet durante todo o evento. Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade,	250	Unid./pessoas	R\$ 52,00	R\$ 13.000,00

	observando as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de manipulação de alimentos, sendo entregues frescos, em perfeitas condições de consumo e de acordo com a data, horário e local previamente definidos pela contratante.  (Imagem meramente ilustrativa)				
Total do Lote 5: R\$ 13.000,00 (treze mil reais).					
TOTAL GERAL: R\$ 57.844,73 (cinquenta e sete mil, oitocentos e quarenta e quatro reais e setenta e três centavos).					

- 2.5.** Ressalta-se que as imagens constantes no referido catálogo possuem caráter meramente ilustrativo, não configurando direcionamento ou exigência de marca, modelo ou fabricante específico. Os produtos ofertados deverão atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste edital, no termo de referência e nos demais documentos que compõem o processo.
- 2.6.** Os materiais deverão ser novos, de primeiro uso, não sendo admitidos produtos reconicionados, remanufaturados ou de qualidade inferior.

3. JUSTIFICATIVA/NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1 A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, produtos alimentícios e a prestação de serviço de buffet (tipo colonial), destinados ao atendimento das necessidades gerais do Instituto de Previdência dos Servidores Públicos de Sinop – Previ Sinop, bem como demandas específicas do Pró-gestão devidamente descritas no *Plano de Trabalho 2026*, especialmente os programas “*Prazer em Conhecer*” e “*Sorrisos não envelhecem*”, durante a realização de reuniões, capacitações, treinamentos, palestras, eventos institucionais, ações de educação previdenciária, encontros com segurados, conselheiros, servidores e demais atividades promovidas pela Autarquia. A disponibilização de alimentos, bebidas e serviço de buffet constitui importante suporte para a realização desses eventos, contribuindo para a permanência dos participantes, para a organização das atividades e para a adequada recepção do público, especialmente em eventos com duração prolongada ou realizados em períodos que abrangem intervalos para alimentação. A contratação também se justifica pela necessidade de disponibilizar produtos frescos, seguros e preparados em conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade, higiene e condições adequadas de consumo. Considerando que o Previ Sinop não dispõe de estrutura física, equipamentos, insumos ou equipe especializada para o preparo, armazenamento, transporte e serviço de alimentos em eventos, mostra-se mais vantajosa e eficiente a contratação de empresa especializada para o fornecimento dos gêneros alimentícios e para a execução do serviço de buffet. Além disso, a contratação possibilita o atendimento das demandas de forma planejada e sob demanda, evitando aquisições emergenciais, desperdícios e desabastecimento, assegurando maior eficiência administrativa, economicidade e continuidade das atividades institucionais. A solução proposta atende ao interesse público, observa os princípios da eficiência, da economicidade, do planejamento e da boa gestão dos recursos públicos, estando alinhada às necessidades operacionais da Autarquia e às disposições da Lei nº 14.133/2021.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

- 4.1** A solução consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, produtos alimentícios industrializados, bebidas e alimentos prontos para consumo, bem como para a prestação de serviço de *buffet* do tipo café colonial, destinados ao atendimento das necessidades do Instituto de Previdência dos Servidores Públicos de Sinop – Previ Sinop.
- 4.2** A contratação contempla o fornecimento, sob demanda, dos produtos especificados no Termo de Referência, observando rigorosamente os padrões de qualidade, acondicionamento, conservação, transporte e validade, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de manipulação de alimentos. Os gêneros perecíveis deverão ser entregues

frescos e em condições adequadas para consumo, enquanto os produtos industrializados deverão apresentar embalagem íntegra, identificação do fabricante e prazo de validade compatível com a utilização pela Administração.

- 4.3** No que se refere ao serviço de *buffet*, a solução compreende o preparo, transporte, montagem, organização, reposição e disponibilização dos alimentos e bebidas, além do fornecimento de todos os utensílios necessários à execução do serviço, tais como pratos, copos, xícaras, talheres, bandejas, travessas, jarras, toalhas, garrafas térmicas e guardanapos, bem como equipe suficiente para atendimento durante todo o evento, conforme especificações constantes do Termo de Referência.
- 4.4** As entregas e a execução dos serviços ocorrerão de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante solicitação prévia do Previ Sinop, contendo a indicação da quantidade, data, horário e local de entrega ou realização do evento. A contratada deverá garantir a pontualidade na execução, a qualidade dos produtos fornecidos, o cumprimento das normas sanitárias aplicáveis e a substituição imediata de produtos ou serviços que apresentem desconformidade com as especificações contratadas.
- 4.5** A solução adotada proporciona maior eficiência administrativa, flexibilidade no atendimento das demandas institucionais e racionalização dos recursos públicos, permitindo que o Previ Sinop disponha de alimentos e serviços de buffet sempre que necessários para a realização de reuniões, capacitações, eventos institucionais e ações de educação previdenciária, assegurando a continuidade das atividades e o adequado atendimento aos servidores, segurados, conselheiros e demais participantes. A solução proposta é tecnicamente adequada, economicamente viável e compatível com as necessidades da Autarquia.

5. REQUISITOS DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

5.1 Natureza do Objeto: Conforme definido no art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, trata-se da aquisição de **bens e serviços comuns**, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

5.1.1 Os produtos deverão ser fornecidos prontos para consumo, devidamente embalados, com **validade mínima de 60 (sessenta) dias** no ato da entrega (exceto para itens frescos como frutas e sanduíches).

5.1.2 As entregas ocorrerão **sob demanda**, mediante programação prévia informada pelo setor responsável, com antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas**.

Os itens deverão apresentar **qualidade, sabor, aparência e conservação adequados ao consumo humano**, conforme exigências da Anvisa e demais normas sanitárias vigentes.

5.1.3 Todos os alimentos deverão ser entregues em **embalagens apropriadas**, que assegurem condições ideais de higiene, temperatura e transporte.

5.1.4 O fornecedor deverá disponibilizar os produtos conforme as **especificações estabelecidas neste Termo de Referência**, sendo vedadas substituições não autorizadas.

6. DA APRESENTAÇÃO E AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

6.1. Para fins de habilitação, será exigido da licitante classificada em primeiro lugar, como condição para homologação do processo, a apresentação e aprovação de **amostras do Lote 3, especificamente dos seguintes itens:**

- Salgados fritos;
- Salgados assados;
- Pão de queijo;
- Mini pizza;
- Mini Sanduiche;
- Mini Cachorro Quente;
- Mini Croissant;

6.2. As amostras deverão ser entregues no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas** após convocação da Administração, e serão avaliadas por comissão designada pelo setor demandante, observando critérios como:

- Aparência geral e apresentação
- Textura e sabor
- Temperatura (quando aplicável)
- Qualidade e proporção dos recheios
- Embalagem e acondicionamento

- Conformidade com as especificações do Termo de Referência

6.3. A não entrega das amostras no prazo estipulado, ou a entrega de produtos que não atendam aos requisitos mínimos de qualidade e conformidade, acarretará a inabilitação da licitante, sendo então convocado o próximo classificado, conforme disposto na legislação vigente.

7. DA EXECUÇÃO, PRAZO DE ENTREGA, VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO DO OBJETO:

- 7.1. A execução do objeto ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Nota de Autorização de Despesa (NAD) ou instrumento equivalente.
- 7.2. Após o recebimento da NAD, a contratada deverá realizar a entrega dos itens no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, nas dependências do Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais de Sinop – PreviSinop, situado na Rua das Alamandas, nº 144 - Praça dos Três Poderes - CEP: 78.550-138.
- 7.3. A entrega e montagem deverão ser previamente agendadas com a Administração, de modo a não prejudicar o funcionamento das atividades institucionais.
- 7.4. A(s) contratada(s) para o **fornecimentos de produtos alimentícios** será(m) responsável(is) pela entrega, transporte e descarregamento dos produtos, os quais deverão estar acondicionados em embalagens individuais adequadas, conforme a fragilidade de cada item, de forma a garantir sua integridade durante o transporte e armazenamento, evitando avarias.
- 7.5. A contratada **para o fornecimento do serviço de buffet (tipo café colonial)** deverá fornecer todos os alimentos, bebidas, utensílios, equipamentos e demais itens necessários à perfeita execução do objeto, sendo responsável pelo transporte, entrega, descarregamento, montagem, organização, reposição durante o evento e desmontagem de toda a estrutura utilizada. Todos os serviços deverão ser executados no local, data e horário previamente indicados pela contratante, observando rigorosamente as especificações do Termo de Referência, as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo a qualidade dos produtos, a segurança alimentar e a adequada prestação do

- serviço durante todo o período do evento. Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados, em perfeitas condições de uso, acompanhados de todos os acessórios necessários ao seu pleno funcionamento.
- 7.6. Cada item deverá ser entregue em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta vencedora, sendo recebido no local indicado pela Administração.
- 7.7. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e Edital, devendo ser substituído no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.
- 7.8. O objeto será recebido provisoriamente no momento da entrega, para verificação quantitativa.
- 7.9. O recebimento definitivo dos **produtos alimentícios** será realizado no prazo de até **10 (dez) dias**, contados da data do recebimento provisório, após a verificação da conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, da quantidade entregue, das condições de qualidade, da autenticidade da Nota Fiscal, bem como da regularidade das certidões fiscais exigidas, formalizando-se a aceitação mediante termo circunstanciado. Por sua vez, o recebimento definitivo do **serviço de buffet** ocorrerá no prazo de até **24 (vinte e quatro) horas após o encerramento do evento**, mediante verificação da execução integral dos serviços contratados, da conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, da qualidade dos produtos fornecidos, da autenticidade da Nota Fiscal e da regularidade das certidões fiscais exigidas, formalizando-se a aceitação por meio de termo circunstanciado.
- 7.10. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto.

8. GARANTIA E PROCEDIMENTO DE ACIONAMENTO:

- 6.1 A contratada deverá garantir que todos os produtos alimentícios fornecidos sejam novos, próprios para consumo, em perfeitas condições de higiene e conservação, observando as

normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais órgãos competentes.

- 6.2** Os **produtos perecíveis** deverão ser entregues frescos, acondicionados em embalagens adequadas, preservando suas características de qualidade, temperatura, integridade e segurança alimentar, observando os prazos de validade e as condições de transporte exigidas para cada tipo de alimento.
- 6.3** Os **produtos industrializados** deverão possuir embalagem original, lacrada, íntegra, contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade compatível com o período de utilização pela Administração, não sendo aceitos produtos com validade próxima ao vencimento.
- 6.4** A contratada garante que **o serviço de buffet** será executado em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, utilizando alimentos de primeira qualidade, observando rigorosamente as boas práticas de manipulação de alimentos, higiene, conservação, transporte, montagem, reposição e atendimento durante todo o evento.
- 6.5** Constatada qualquer irregularidade na qualidade dos produtos fornecidos, no acondicionamento, no prazo de validade, na execução do serviço ou no atendimento às especificações contratadas, o fiscal do contrato notificará a contratada para promover a imediata substituição dos produtos ou a correção das falhas verificadas, sem qualquer ônus para a Administração.
- 6.6** Os produtos recusados deverão ser substituídos no prazo máximo de **02 (duas) horas**, ou em quando a natureza da ocorrência exigir providência imediata, especialmente durante a realização de eventos, de forma a não comprometer a execução do objeto contratado.
- 6.7** No caso de falhas na prestação do serviço de *buffet*, incluindo insuficiência de alimentos, atraso, ausência de utensílios, deficiência na montagem, reposição inadequada ou qualquer outra desconformidade que comprometa a execução do evento, a contratada deverá promover a imediata regularização da situação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no contrato.
- 6.8** A aceitação dos produtos ou dos serviços pela fiscalização não exclui a responsabilidade da contratada por vícios aparentes ou ocultos, defeitos de qualidade, inadequação dos produtos ou falhas na execução do objeto, permanecendo responsável durante toda a execução contratual.
- 6.9** Todas as despesas decorrentes da substituição de produtos, complementação de alimentos, reposição de utensílios, correção dos serviços ou quaisquer outras providências necessárias ao cumprimento das obrigações contratuais correrão exclusivamente por conta da contratada, sem qualquer custo adicional para a Administração.

- 6.10** O acionamento da garantia será realizado pelo fiscal do contrato, mediante comunicação formal à contratada, preferencialmente por correio eletrônico, aplicativo de mensagens institucional ou outro meio que possibilite a comprovação do recebimento, devendo a contratada adotar imediatamente as providências necessárias para sanar a irregularidade comunicada.

9. DA VIGÊNCIA:

- 7.1** O prazo de vigência da ata de registro de preços de será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.
- 7.2** A vigência poderá ser prorrogada, quando admitido pela legislação e compatível com o objeto contratado, desde que observados os requisitos legais aplicáveis, devidamente justificada a necessidade e a vantajosidade para a Administração.

8 DAS OBRIGAÇÕES:

8.1 Obrigações da Contratante:

Compete ao PREVI-SINOP, cumulativamente:

- A. Atestar nas Notas Fiscais e/ou Faturas a efetiva execução, após verificação da conformidade com as disposições contratuais.
- B. Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto do presente Termo de Referência, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas e ocorrências detectadas.
- C. Comunicar prontamente qualquer anormalidade na execução, podendo rejeitar ou determinar a adequação da prestação caso não esteja em conformidade com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

- D. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, nem por danos causados a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- E. Conferir os relatórios, registros e demais documentos técnicos gerados durante a execução, efetuando o respectivo atesto quando estiverem em conformidade com os padrões de qualidade exigidos.
- F. Efetuar o pagamento conforme estabelecido neste Termo de Referência e na legislação aplicável, desde que cumpridas todas as exigências contratuais e devidamente atestada a execução pelo Fiscal do Contrato.
- G. Aplicar à Contratada as penalidades cabíveis, quando for o caso, observando o devido processo legal.
- H. Notificar formalmente a Contratada acerca da aplicação de sanções ou da necessidade de correção de falhas identificadas na execução.
- I. Determinar a suspensão da execução que apresentar irregularidades, comunicando imediatamente a Contratada para adoção das providências necessárias.
- J. A CONTRATANTE na qualidade de Controlador, declara que coleta, trata e compartilha os dados necessários ao cumprimento do contrato, nos termos do Artigo 7º, inciso V da LGPD, bem como dados necessários para cumprimento de obrigações legais, nos termos do Artigo 7º, inciso II e III da LGPD;
- K. A CONTRATANTE na qualidade de Controlador declara que coleta, trata e compartilha os dados de acordo com os princípios exigidos pela LGPD nos termos do Artigo 6º, principalmente o que estabelece os incisos I, III, VIII e IX da referida Lei.

8.2 Obrigações da Contratada:

Compete à Contratada, cumulativamente:

- A. Executar integralmente o objeto da presente contratação, em conformidade com as especificações e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.
- B. Prestar os serviços nos prazos, datas e condições definidos na Nota de Autorização de Despesa – NAD, observando rigorosamente os critérios técnicos estabelecidos.
- C. Prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados pela Contratante, relacionados à execução dos serviços.
- D. Responsabilizar-se integralmente pela execução dos serviços, bem como por eventuais danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo de seus empregados, prepostos ou responsáveis técnicos.
- E. Corrigir, refazer ou adequar, às suas expensas, total ou parcialmente, os serviços executados que apresentarem falhas, vícios, defeitos ou que não estejam em conformidade com as especificações estabelecidas.
- F. Manter, durante toda a vigência contratual, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento de contratação.
- G. Arcar, às suas expensas, com todas as despesas necessárias à execução dos serviços, incluindo transporte, montagem, desmontagem, mão de obra, equipamentos, ferramentas, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e tributários.
- H. Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar a execução do objeto sem prévia e expressa autorização da Contratante, quando admitida.
- I. Executar os serviços conforme as especificações constantes na Nota de Autorização de Despesa – NAD, emitida pelo PreviSinop, observando os horários e condições previamente definidos.

- J. Emitir as Notas Fiscais correspondentes aos serviços efetivamente executados, conforme a demanda autorizada pela Contratante.
- K. As Notas Fiscais não poderão conter rasuras e deverão descrever corretamente o serviço prestado, bem como indicar os dados bancários para pagamento.
- L. Arcar com todos os tributos, taxas, encargos e demais despesas que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre a execução dos serviços.
- M. Disponibilizar equipe técnica qualificada e em quantidade suficiente para garantir a adequada execução dos serviços contratados.
- N. Manter, durante toda a vigência do contrato, as mesmas condições de habilitação exigidas na contratação.
- O. Cumprir integralmente as disposições legais aplicáveis, especialmente as previstas na Lei nº 14.133/2021.
- P. A CONTRATADA na qualidade de operadora, também fará a coleta, tratamento e o compartilhamento dos dados necessários ao cumprimento do contrato, nos termos do Artigo 7º, inciso V da LGPD, bem como para cumprimento de obrigações legais, nos termos do Artigo 7º, inciso II e III da LGPD.
- Q. A CONTRATADA na qualidade de operadora, também fará a coleta, tratamento e o compartilhamento dos dados de acordo com os princípios exigidos pela LGPD nos termos do Artigo 6º, principalmente o que estabelece os incisos I, III, VIII e IX da referida Lei.
- R. O descumprimento das obrigações assumidas sujeitará a Contratada às penalidades previstas nos arts. 156 a 163 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

9. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 9.1** As execuções dos fornecimentos serão acompanhados, fiscalizados, atestados e avaliados pelo Fiscal da Ata/Contrato designado pelo PREVISINOP, em conjunto com as áreas técnicas envolvidas, conforme previsto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021.
- 9.2** Todas as ocorrências relevantes durante a execução serão registradas em documentos próprios e comunicadas à Direção Geral do Instituto.
- 9.3** O atesto final das execuções dos fornecimentos caberá ao responsável designado pelo PREVISINOP, após a verificação da conformidade com as especificações contratuais.
- 9.4** A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não exime a responsabilidade integral da CONTRATADA pela execução adequada do fornecimento e pela reparação de eventuais danos decorrentes.

10. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 10.1** O valor do objeto da contratação será pago em até 20 (vinte) dias contados após o recebimento da Nota Fiscal/Fatura com a descrição detalhada da execução do fornecimento. O pagamento ficará condicionado ao atesto da Pré-liquidação do fiscal, que procederá à conferência e validação da conformidade dos materiais com as disposições deste Termo de Referência e do processo licitatório correspondente.
- 10.2** Após a efetiva prestação de entrega dos materiais e estando em conformidade os itens recebidos, devidamente atestados pelo Fiscal do Contrato, será feita a conferência das especificações e valores constantes da Nota Fiscal.
- 10.3** O pagamento ficará condicionado ao atesto do Fiscal do Contrato, que procederá à conferência e validação da conformidade da execução dos serviços com as disposições deste Termo de Referência e do instrumento contratual.
- 10.4** Após o atesto da execução dos serviços, será realizada a conferência dos valores constantes na Nota Fiscal/Fatura para fins de liquidação da despesa

10.5 Estando a Nota Fiscal em conformidade com os itens apresentados e atestada pelo Fiscal do Contrato, o pagamento será efetuado, desde que a CONTRATADA esteja em regularidade com os seguintes documentos: Certificado de Regularidade de Situação (FGTS), Certificado de Regularidade de Tributos e Contribuições Federais (conjunta), Certidão Negativa Trabalhista, Certidão de Débitos Estaduais (conjunta) e Certidão Negativa de Débitos Municipais (quando sediada em Sinop-MT).

10.6 As notas fiscais não poderão conter rasuras e deverão descrever corretamente o item, número de empenho, número do processo de compras e dados bancários para depósito.

10.7 Havendo erro no documento de cobrança ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, a mesma ficará pendente e o pagamento suspenso até que a CONTRATADA providencie as medidas corretivas necessárias, sem que isso gere ônus à CONTRATANTE.

10.8 A CONTRATANTE reserva-se o direito de não efetuar o pagamento se os materiais não estiverem sendo prestados de acordo com a proposta apresentada e as disposições contratuais, ou quando não tenha sido aprovada a execução do objeto pelo Fiscal do Contrato.

10.9 Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com a parcela vinculada ao evento cujo descumprimento deu origem à penalidade.

10.10 As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente nacional, em 01 (uma) via.

10.11 O CNPJ da contratada constante da Nota Fiscal/Fatura deverá ser o mesmo apresentado no procedimento licitatório.

10.12 Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de obrigações financeiras impostas à CONTRATADA, seja por penalidade ou inadimplência, não gerando direito a reajustamento de preços ou correção monetária.

10.13 O prazo estipulado no item 5.13 poderá ser prorrogado, observado o limite fixado na Lei nº 14.133/2021, mediante termo de aditamento contratual, condicionado à existência de recursos

orçamentários e desde que não seja denunciado por quaisquer das partes com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término de cada período.

10.14 A vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da assinatura do contrato estará sujeita à condição resolutiva de existência de recursos aprovados nas leis orçamentárias anuais para atender às respectivas despesas.

10.15 Ocorrendo a resolução do contrato com base na condição estipulada no item anterior, a CONTRATADA não terá direito a qualquer espécie de indenização.

10.16 A não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência da Administração não gerará à CONTRATADA direito a qualquer espécie de indenização.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1 A contratação será realizada por **dispensa de licitação**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, considerando que o valor estimado para a contratação se enquadra no limite legal para contratação direta e que a natureza do objeto demanda celeridade e especialização técnica.

12. CUSTO ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO/PREÇO DE REFERÊNCIA

12.10 O valor total estimado é de **R\$ 57.844,73** (cinquenta e sete mil, oitocentos e quarenta e quatro reais e setenta e três centavos).

13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Programa de Trabalho: 16.001.09.122.0002.2012 PRÓ GESTÃO: AÇÃO INTEGRADA DE EDUCAÇÃO PREVIDENCIÁRIA, COMUNICAÇÃO E VALORIZAÇÃO

Órgão Administrativo: 16 – PREVI-SINOP Unidade Orçamentária: 001 - PREVI SINOP Fonte de Recursos: 18020000000

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00.00 – MATERIAL DE CONSUMO Reduzido 20

Valor Total Estimado da Contratação em 2026 : R\$ 20.374,82

Valor Total Estimado da Contratação em 2027: R\$ 20.374,82
Dotação Orçamentária Disponível em 2026 : R\$ 31.033,04

E

Programa de Trabalho: 16.001.09.122.0002.2010 GOVERNANÇA E GESTÃO ADMINISTRATIVA DO PREVISINOP

Órgão Administrativo: 16 – PREVI-SINOP Unidade Orçamentária: 001 - PREVI SINOP Fonte de Recursos: 18020000000

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00.00 – MATERIAL DE CONSUMO Reduzido 06

Valor Total Estimado da Contratação em 2026 : R\$ 7.652,74

Valor Total Estimado da Contratação em 2027 : R\$ 7.652,74

Dotação Orçamentária Disponível em 2026 : R\$ 77.409,54

E

Programa de Trabalho: 16.001.09.128.0002.1004 FORMAÇÃO TÉCNICA CONTINUADA DE SERVIDORES E CONSELHEIROS

Órgão Administrativo: 16 – PREVI-SINOP Unidade Orçamentária: 001 - PREVI SINOP Fonte de Recursos: 18020000000

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00.00 – MATERIAL DE CONSUMO Reduzido 53

Valor Total Estimado da Contratação em 2026 : R\$ 1.789,61

Dotação Orçamentária Disponível em 2026 : R\$ 2.000,00

14. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

14.1 Os documentos exigidos para a habilitação da licitante encontram-se **discriminados no Anexo I do Edital**, devendo ser apresentados em conformidade com as exigências nele estabelecidas.

15. DEMAIS INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PROJETO BÁSICO

15.1 Integram este Termo de Referência todas as disposições contidas no respectivo edital, proposta vencedora, contrato e demais documentos que compõem o processo administrativo, prevalecendo em caso de divergência a interpretação mais favorável ao interesse público.

Sinop/MT, 14 de agosto de 2026.

**Responsável pela elaboração do Termo de Referência
Setor de Compras, Contratos, Contas Fixas e Licitação**

**Andressa Amaral
Departamento de Governança, Comunicação e Compliance**

**Rinaldo Sérgio dos Santos
Gestor Previdenciário**

7. CIÊNCIA DA AUTORIDADE COMPETENTE

Concordo com o Termo de Referência realizado e autorizo a contratação nos termos da Lei 14.133/2021.

**Daniela Sevigani
SUPERINTENDENTE PREVIDENCIÁRIA**