TERMO DE REFERÊNCIA
INSTRUMENTO DE CONTRATAÇÃO DIRETA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº50/2026

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 50/2026 NDC 57/2026

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição por dispensa de licitação de Contratação de serviço de fornecimento de Coffee Break para 120 (cento e vinte) pessoas em atendimento para o evento de Palestra para o Representante Comercial que se realizará no dia 04/12/2026, às 18:00hs, no auditório do CDL CUIABÁ em Cuiabá-MT, com **ENTREGA ÚNICA,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência de Contratação Direta.

1.2. Não será admitida a subcontratação do objeto da contratação.

1.3. **Padrão mínimo de qualidade dos alimentos:** Os alimentos deverão observar padrão profissional de buffet corporativo, sendo vedado o fornecimento de produtos de tamanho reduzido, recheio insuficiente ou apresentação incompatível com eventos institucionais.

1.4 Os itens deverão possuir, no mínimo:

Salgado frito: 20 gramas por unidade;

Salgado assado: 20 gramas por unidade;

Barquete tradicional salgada: 20 gramas por unidade;

Barquete tradicional doce: 20 gramas por unidade;

Mini sanduíche: 30 gramas por unidade;

Mini churros: 15 gramas por unidade;

Espetinho de frios: mínimo de 3 ingredientes e peso de 20 gramas por unidade.

Salada de frutas com, no mínimo, 4 tipos de frutas

Os produtos recheados deverão possuir preenchimento interno compatível com o padrão comercial de buffet, representando no mínimo 30% do peso total do produto.

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓD	QTD	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
01	Contratação de serviço de	12807	120	R$ 58,00	R$

	fornecimento de *Coffee Break* para 120 pessoas com ornamentação da mesa contendo, no mínimo: **A) COMIDA:** ➢ **4 TIPOS salgados fritos (Risole de frango, Bolinha de queijo, Quibe e pastéis de carne e de queijo)** ➢ **2 TIPOS salgados assados (Pão de queijo e pão italiano)** ➢ **3 TIPOS de Barquetes (frango cremoso, carne desfiada tipo "carne louca/maluca" e de salame)** ➢ **1 TIPO DE BARQUETE DOCE SEM LACTOSE (doce de banana)** (Modelo das Barquetes: assadas e prontas para receber recheios doces ou salgados. Vedada a substituição por massa folhada)  ➢ **Mini sanduíches** ➢ **Palito de trio de frios (Queijo, presunto e azeitona ou tomate cereja)** ➢ **Caponata com torradas** ➢ **2 TIPOS Bolos simples tamanho grande (Limão com cobertura e raspas de limão e de Cenoura com cobertura de chocolate meio amargo)** ➢ **1 TIPO Mini churros (Doce de leite ou de chocolate)**				**6.960,00**

	➢ Salada de frutas com, no mínimo, 4 tipos de frutas (Kiwi, uva, banana e melão) e servida individualmente em recipiente acrílico transparente com colher ➢ Bolo de arroz B) BEBIDA: ➢ Café com copos de isopor para servir ➢ 3 TIPOS Sucos integrais (Laranja, Uva e Abacaxi) ➢ 3 TIPOS Refrigerantes de 2 litros (Coca-Cola e Guaraná normal e Zero) ➢ Água saborizada C) UTENSÍLIOS E SERVIÇOS Copos e pratos de acrílico transparente para servir Utensílios de material de vidro/porcelana/inox para servir à mesa. Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento, reposição e apoio para servir bebidas e alimentos em geral. Plaquinhas: identificando os alimentos e bebidas. O serviço deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessário para o serviço (mesas, toalhas, copos, talheres,				

	louças de vidro, bandejas, suqueiras, sachês de açúcar e mexedores descartáveis, guardanapos descartáveis, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). **D) Decoração/ornamentação das mesas com arranjos florais e folhagens naturais sendo um central de tamanho médio em cada mesa e toalhas com cor temática de tons azul/verde/branco.** **O local possui mesas:**  **É responsabilidade da CONTRATADA providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com mão-de-obra, fretes, embalagens, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços.**				

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justifica-se a contratação por meio de Dispensa de Licitação, de acordo com o artigo 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021, para a contratação de aquisição, conforme especificações contidas neste Termo de Referência, sendo que, conforme preceitua o art. 14, inciso II, da IN SEGES nº 58/2022, a elaboração do

ETP é facultada nessa hipótese do inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021.

2.2. A contratação visa atender à realização da Palestra para o Representante Comercial, promovendo ambiente adequado para recepção dos participantes, integração institucional e cumprimento da agenda de eventos prevista no Plano de Ação Estratégico e Orçamentário do Core-MT para o exercício de 2026.

2.3. O serviço mostra-se necessário para garantir condições adequadas aos participantes do evento, contribuindo para o bem-estar dos presentes e para o alcance dos objetivos institucionais da entidade.

2.4. O custo estimado total pela MEDIANA de preços calculada é de R$ 6.960,00 (seis mil e novecentos e sessenta reais), conforme pesquisa de preço efetuada no Painel de pesquisa de Preços disponível no endereço eletrônico Compras.gov.br.

2.5. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

3.PRAZO LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

3.1 O serviço deverá ser prestado no dia **04 de dezembro de 2026, às 18h, no auditório da CDL-CUIABÁ, Av. Presidente Getúlio Vargas, nº 750, Centro-Norte, CEP 78005-370 – Cuiabá/MT, Telefone: 65 3615-1500.**

3.2 A contratada deverá estar com toda a estrutura instalada e pronta para atendimento com antecedência mínima de 2 (duas) horas do início do evento.

3.3 O *Coffee Break* deverá estar pronto para servir exatamente às 18:30hs e terá sua duração no máximo de até 02 horas.

3.4 Como requisito elementar, os alimentos deverão ser entregues acondicionados adequadamente em embalagens e deverão, comprovadamente, estar em condições de consumo para a saúde.

3.5 O recebimento dos produtos se realizará acompanhado pelo fiscal do contrato designado, a partir da entrega: a) Provisoriamente, durante a realização do evento, para verificação da conformidade; b) Definitivamente, após a verificação da total compatibilidade do serviço às especificações previstas neste Termo de Referência.

3.6 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos serviços em desacordo com as especificações técnicas exigidas, devendo a contratada substituir os itens rejeitados IMEDIATAMENTE, sem ônus para a Administração.

3.7 Todos os custos de transporte, fretes, embalagens, seguros e demais despesas necessárias à entrega ou troca correrão por conta da contratada.

3.8 O recebimento definitivo ficará condicionado à verificação dos seguintes aspectos:

Quantidade de itens ofertados;

Peso mínimo por unidade;

Conformidade dos tipos de alimentos contratados;

Quantidade adequada de recheio;

Temperatura adequada para consumo;

Reposição dos alimentos durante toda a execução do evento;

Qualidade da apresentação da mesa;

Equipe de apoio disponibilizada.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

4.1 Será vencedora a proposta com **menor preço** e **habilitada**, e, nos termos do art. 70 da Lei nº 14.133/2021, será exigida a Consulta Consolidada do TCU e a comprovação da regularidade:

a. Receita Federal e Dívida Ativa da União;

b. FGTS;

c. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

d. CADIN

4.1.1 **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:** O fornecedor deverá apresentar, para fins de comprovação de capacidade técnica, no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove ter executado, de forma satisfatória, serviços compatíveis em características e complexidade com o objeto desta contratação.

4.1.2 O atestado deverá demonstrar que a empresa possui experiência na prestação de serviços de fornecimento de coffee break, buffet, alimentação para eventos ou serviços similares, executados por período **mínimo de 01 (um) ano**, podendo esse período ser comprovado por um único contrato ou pela soma de contratos sucessivos.

4.1.3 A Administração poderá promover diligência para verificar a autenticidade das informações constantes nos atestados apresentados, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4.1.4 O fornecedor deverá comprovar a exequibilidade do preço mediante apresentação de composição de custos, descrição dos insumos, quantitativos e demais informações solicitadas pela Administração.

4.2 As consultas poderão ser realizadas por meio do SICAF e TCU e dos sítios oficiais emissores.

4.3 A área administrativa deverá realizar consulta ao CADIN para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

4.4 Constatando-se, junto ao CADIN, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 3 (três) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

4.5 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, implicará decadência do direito à contratação e acarretará a inabilitação do proponente, sendo facultado ao Core-MT convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação de cada item.

DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

4.6 O fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar amostras dos produtos ofertados no prazo máximo de 36 (trinta e seis) horas após solicitação formal da Administração.

4.7 As amostras deverão ser entregues na sede do CORE-MT localizada na Av: Ipiranga, nº 645 Goiabeiras, Cuiabá MT, CEP: 78.032-900 Tel.: (65) 3322-3090, acompanhadas de identificação do fornecedor.

Deverão ser apresentadas, no mínimo:

02 unidades de salgado frito;

02 unidades de salgado assado;

02 unidades de barquete salgada;

02 unidades de barquete doce sem lactose;

02 unidades de mini sanduíche;

02 unidades de mini churros;

02 unidades de espetinho de frios.

4.7.1 Deverá apresentar imagens ou materiais que serão utilizados para ornamentação das mesas, ou qualquer outro meio idôneo para comprovar a decoração.

4.8 As amostras serão avaliadas pela equipe designada pela Administração quanto aos seguintes critérios:

I – peso mínimo exigido, conforme Item 1.4;

II – dimensão compatível com padrão comercial de buffet;

III – quantidade e qualidade do recheio;

IV – sabor;

V – acabamento e apresentação visual;

VI – ornamentação das mesas;

VII – compatibilidade com as especificações constantes deste Termo de Referência.

4.9 A reprovação da amostra acarretará a desclassificação da proposta, sendo convocado o próximo licitante classificado.

4.10 A amostra será aferida mediante balança digital disponibilizada pela Administração. Será admitida

variação máxima de 10% para menos em relação ao peso mínimo exigido. A constatação de peso inferior ao limite de tolerância, substituição de item especificado por produto diverso, ou padrão visual incompatível com o Termo de Referência implicará reprovação da amostra e consequente desclassificação da proposta.

5 FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

5.1 A presente contratação poderá ser formalizada mediante a emissão de Nota de Empenho, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133/21.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 Exercer a fiscalização da contratação por intermédio de servidor(es) designado(s).

6.2 Receber, conferir e avaliar o serviço e disponibilizar à contratada acesso ao local do evento.

6.3 Recusar o serviço e ou alimento que não estiver de acordo com as especificações.

6.4 Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

6.5 Proceder aos pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições e preços pactuados.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 Entregar o serviço conforme especificações deste Termo de Referência.

7.2. Cumprir os prazos estabelecidos.

7.3. Substituir o serviço ou alimento recusados sem custo para a Administração.

7.4. Disponibilizar todos os insumos, materiais, equipamentos e mão de obra necessários.

7.5. Responsabilizar-se por todos os custos diretos e indiretos relacionados ao fornecimento.

7.6 Apresentar, após o fornecimento, a fatura/nota fiscal, bem como o BOLETO BANCÁRIO, que somente será encaminhada para pagamento após o aceite definitivo dos itens pelo fiscal do contrato.

7.7 Aceitar, durante a vigência do Contrato, nas mesmas condições contratuais com os acréscimos ou supressões do objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial.

8. PAGAMENTO

8.1 A CONTRATANTE efetuará o pagamento após o ateste da Nota Fiscal, contidas na Nota de Empenho, por meio de BOLETO BANCÁRIO no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, observada a ordem cronológica de pagamentos da entidade.

8.2 No caso da CONTRATADA ser optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES), deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições.

9. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1 O fornecedor será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, na forma do art. 155 a 163 da Lei nº 14.133/21:

I – Advertência;

II – Multa;

III – Impedimento de licitar e contratar;

IV – Declaração de inidoneidade.

9.2 A constatação de fornecimento de alimentos em desconformidade com as especificações mínimas de peso, tamanho, recheio, apresentação ou quantidade poderá ensejar glosa de até 30% do valor da contratação, sem prejuízo da substituição imediata dos itens e da aplicação das demais sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

10. MULTA POR ATRASO NA EXECUÇÃO

10.1. O atraso injustificado na disponibilização da estrutura ou no início da execução dos serviços sujeitará a contratada à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, limitada a 15% do valor da contratação.

10.2. O não fornecimento dos serviços na data e horário estabelecidos poderá caracterizar inexecução total do objeto.

10.3. As multas poderão ser descontadas de créditos existentes, cobradas administrativamente ou judicialmente.

10.4. A aplicação da multa não impede a aplicação cumulativa das demais sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

11. RESCISÃO

11.1 A inexecução total ou parcial do ajuste enseja a sua rescisão, sem prejuízo das penalidades previstas neste Termo de Referência.

11.2. O ajuste será rescindido pelo CONTRATANTE, se verificada a ocorrência de quaisquer das hipóteses elencadas no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o §1º do Art. 4º do Manual de Sanções administrativas Resolução nº 28/2024-CORE/MT.

11.3. A rescisão será formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.4. O ajuste será rescindido caso o CONTRATANTE verifique que a qualidade dos materiais entregues pela CONTRATADA estejam fora das especificações necessárias.

12. FORO

12.1 Fica eleito o Foro da Justiça Federal - Seção Judiciária de Mato Grosso para dirimir questões oriundas desta contratação.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento para o exercício de 2026 no elemento de despesa, conta número: 6.2.2.1.1.01.04.04.048 – SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO do Centro de Custo: 02.03.001 – Promover Fiscalização Educativa e Corretiva.

Cuiabá-MT, 13 de novembro de 2026.

Ellen Cristina Marques dos S. A Banna
Coordenadora Administrativa Geral

ANEXO I

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO E APROVAÇÃO DE AMOSTRAS

DISPENSA ELETRÔNICA Nº ____/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ____/2026

OBJETO: Contratação de empresa especializada para fornecimento de Coffee Break para evento institucional do Core-MT.

DADOS DO LICITANTE

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Data da Entrega da Amostra: ____/____/_____

Horário: _____

Responsável pela Entrega: _____

Telefone: _____

Servidor(es) Avaliador(es): _____

CRITÉRIOS GERAIS DE AVALIAÇÃO

A amostra será considerada APROVADA somente quando atender integralmente às especificações mínimas constantes no Termo de Referência.

A reprovação de qualquer item essencial poderá ensejar a desclassificação da proposta.

( ) APRESENTAÇÃO ADEQUADA

( ) HIGIENE E ACONDICIONAMENTO ADEQUADOS

( ) PADRÃO COMPATÍVEL COM EVENTO CORPORATIVO

( ) IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

OBSERVAÇÕES:

_____

_____

---

1. SALGADOS FRITOS

Produto apresentado: _____

Quantidade entregue para avaliação: _____

Peso médio aferido: _____ g

Peso mínimo exigido: 25 g

Item	Sim	Não
Peso mínimo atendido	( )	( )
Tamanho compatível	( )	( )
Formato uniforme	( )	( )
Recheio adequado	( )	( )
Sabor adequado	( )	( )
Aparência adequada	( )	( )

Resultado: APROVADO ( ) REPROVADO ( )

Observações:

_____

---

2. SALGADOS ASSADOS

Produto apresentado: _____

Peso médio aferido: _____ g

Peso mínimo exigido: 25 g

Item	Sim	Não
Peso mínimo atendido	( )	( )
Tamanho compatível	( )	( )
Textura adequada	( )	( )
Recheio adequado	( )	( )
Aparência adequada	( )	( )

Resultado: APROVADO ( ) REPROVADO ( )

Observações:

_____

---

3. BARQUETES SALGADAS

Produto apresentado: _____

Peso médio aferido: _____ g

Peso mínimo exigido: 20 g

Item	Sim	Não
Produto corresponde à barquete	( )	( )
Não houve substituição por massa folhada ou similar	( )	( )
Peso mínimo atendido	( )	( )
Recheio adequado	( )	( )
Apresentação adequada	( )	( )

Resultado: APROVADO ( ) REPROVADO ( )

Observações:

_____

---

4. MINI SANDUÍCHES

Peso médio aferido: _____ g

Peso mínimo exigido: 40 g

Item	Sim	Não
Peso mínimo atendido	( )	( )
Quantidade de recheio adequada	( )	( )
Pão fresco	( )	( )
Apresentação adequada	( )	( )

Resultado: APROVADO ( ) REPROVADO ( )

---

5. MINI CHURROS

Peso médio aferido: _____ g

Peso mínimo exigido: 20 g

Item	Sim	Não
Peso mínimo atendido	( )	( )
Recheio adequado	( )	( )
Apresentação adequada	( )	( )

Resultado: APROVADO ( ) REPROVADO ( )

---

6. ESPETINHO DE FRIOS

Peso médio aferido: _____ g

Peso mínimo exigido: 30 g

Item	Sim	Não
Contém no mínimo 3 ingredientes	( )	( )
Peso mínimo atendido	( )	( )
Apresentação adequada	( )	( )

Resultado: APROVADO ( ) REPROVADO ( )

---

7. DECORAÇÃO

Item	Sim	Não
TIPO DE ARRANJO NATURAL	( )	( )
FLORAL	( )	( )
FOLHAS	( )	( )
TOALHAS	( )	( )
VASOS CENTRAIS	( )	( )
Apresentação adequada	( )	( )

Resultado: APROVADO ( ) REPROVADO ( )

RESULTADO GERAL DA AVALIAÇÃO

( ) APROVADA

( ) APROVADA COM RESSALVAS

( ) REPROVADA

JUSTIFICATIVA DA DECISÃO

_____

_____

_____

_____

DECLARAÇÃO DA COMISSÃO AVALIADORA

A Comissão declara que realizou a análise das amostras apresentadas conforme os critérios estabelecidos no Termo de Referência, verificando peso, tamanho, apresentação, compatibilidade com as especificações técnicas e padrão mínimo de qualidade exigido pela Administração.

Cuiabá-MT, _____ de _____ de 2026.

_____
Servidor Avaliador

_____
Servidor Avaliador

_____
Fiscal da Contratação