

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DADOS GERAIS

---

**Órgão Demandante:** Instituto de Previdência do Servidor Municipal de Alta Floresta – IPREAF

**Unidade Requisitante:** Licitação

**Responsável:** Diretoria Executiva

**Modalidade:** Dispensa de licitação presencial

### 2. CONCEITUAÇÃO DO OBJETO

---

#### 2.1. Objeto a ser contratado

---

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE BUFFET E DECORAÇÃO TEMÁTICA, FORNECIMENTO DE BEBIDAS, BARRAS DE GELO E CONJUNTO DE MESAS E CADEIRAS PARA O EVENTO "JANTAR DANÇANTE DOS APOSENTADOS – ANOS 80",** destinados a proporcionar momento de integração, confraternização e valorização dos aposentados vinculados ao Instituto de Previdência do Servidor Municipal de Alta Floresta – IPREAF.

#### 2.2. Natureza do objeto

---

A presente contratação tem por objeto a prestação de serviços comuns, nos termos do art. 6º, inciso XI da Lei nº 14.133/2021, considerando que suas características de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidas por especificações usuais de mercado, permitindo ampla competitividade entre os fornecedores.

#### 2.3. Fundamentação da contratação

---

A presente contratação fundamenta-se no Documento de Formalização da Demanda (DFD) e no Estudo Técnico Preliminar (ETP), elaborados em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, os quais demonstraram a necessidade de realização do evento comemorativo destinado aos aposentados vinculados ao Instituto de Previdência do Servidor Municipal de Alta Floresta – IPREAF,

contemplando a contratação dos serviços de buffet, decoração temática, fornecimento de bebidas e barras de gelo, e conjunto de mesas e cadeiras.

O Estudo Técnico Preliminar (ETP) evidenciou que a contratação dos serviços é a solução mais adequada para atender às necessidades do evento, garantindo infraestrutura, alimentação e a ambientação temática compatíveis com os objetivos institucionais de valorização, integração e reconhecimento dos aposentados. A solução foi definida a partir da análise das alternativas disponíveis no mercado, considerando critérios técnicos, operacionais e econômicos, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da busca da proposta mais vantajosa para a Administração.

A contratação observa o parcelamento da solução definido no ETP, em razão da natureza distinta dos objetos. Assim, os Lotes 1, 2, 3 e 4 correspondem, respectivamente, à prestação dos serviços de buffet, decoração temática, fornecimento de bebidas e gelo e barra e conjunto de mesas e cadeiras. A divisão possibilita a participação de fornecedores especializados em cada segmento, amplia a competitividade do procedimento, favorece a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração e contribui para maior eficiência na gestão e na fiscalização contratual, sem comprometer a adequada execução do objeto.

#### **2.4. Justificativa da contratação**

A presente contratação justifica-se pela necessidade de viabilizar a realização do evento comemorativo destinado aos aposentados vinculados ao Instituto de Previdência do Servidor Municipal de Alta Floresta – IPREAF, contemplando a prestação dos serviços de buffet, decoração temática, fornecimento de bebidas e barras de gelo, assim como conjunto de mesas e cadeiras. A iniciativa integra as ações institucionais voltadas à valorização, ao reconhecimento e ao fortalecimento do vínculo entre a Administração e seus segurados, proporcionando um ambiente adequado à confraternização e à celebração da trajetória dos servidores aposentados.

A execução do objeto demanda conhecimentos técnicos, estrutura operacional e recursos materiais específicos. Os serviços de buffet e decoração temática exigem planejamento, mão de obra qualificada, equipamentos, insumos e logística compatíveis com a dimensão do evento, de modo a assegurar a adequada ambientação, o atendimento aos participantes e a qualidade dos serviços prestados

durante toda a realização do evento. Considerando que o IPREAF não dispõe dos recursos humanos, materiais e operacionais necessários para executar diretamente essas atividades, a contratação de empresas especializadas mostra-se a alternativa mais eficiente para garantir a qualidade dos serviços, o cumprimento dos prazos e o pleno atendimento das necessidades da Administração.

A contratação está alinhada ao planejamento previamente realizado, em conformidade com o Documento de Formalização da Demanda (DFD) e o Estudo Técnico Preliminar (ETP), observando os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da competitividade e da busca da proposta mais vantajosa, em consonância com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

## **2.5. Requisitos da contratação**

A contratação deverá atender aos requisitos mínimos de qualidade, capacidade técnica e operacional necessários à adequada execução dos serviços, observando as especificações constantes neste Termo de Referência, de modo a assegurar o pleno atendimento da demanda da Administração, a qualidade dos serviços contratados e a realização do evento com segurança, eficiência e observância do interesse público.

Para tanto, deverão ser atendidos, no mínimo, os seguintes requisitos:

- Prestação dos serviços de buffet e decoração temática para a realização do evento "Jantar Dançante dos Aposentados – Anos 80";
- Fornecimento de todos os materiais, insumos, equipamentos, utensílios e mão de obra necessários à execução dos serviços contratados;
- Disponibilização de cardápio compatível com a natureza do evento e com a quantidade estimada de participantes;
- Preparação, transporte, montagem, reposição e organização dos itens de alimentação durante a realização do evento;
- Execução da decoração temática inspirada nos anos 80, incluindo montagem e desmontagem dos elementos decorativos necessários à ambientação do local;
- Fornecimento de bebidas (água com e sem gás, refrigerantes e demais itens especificados pela Administração), em conformidade com as quantidades

- contratadas, devidamente acondicionadas, dentro do prazo de validade e em condições adequadas de consumo;
- Fornecimento de barras de gelo produzidas em conformidade com as normas sanitárias vigentes, devidamente acondicionadas, transportadas e disponibilizadas em quantidade suficiente para atender às necessidades do evento;
  - Disponibilização dos conjuntos de mesas e cadeiras em quantidade compatível com o número estimado de participantes, em perfeitas condições de conservação, higiene e uso, compreendendo o transporte, montagem, distribuição conforme orientação da Administração e retirada após o encerramento do evento;
  - Cumprimento dos padrões de qualidade, higiene e segurança aplicáveis aos serviços de alimentação, bem como às normas sanitárias relacionadas ao armazenamento, transporte e fornecimento das bebidas e do gelo;
  - Responsabilidade da contratada por todos os custos decorrentes da execução contratual, incluindo transporte, carregamento, descarregamento, montagem, desmontagem, instalação, acondicionamento, equipamentos, materiais, insumos, mão de obra e demais despesas necessárias ao integral cumprimento do objeto;
  - Responsabilidade da contratada por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais obrigações decorrentes da execução contratual;
  - Realização dos serviços e fornecimentos nas datas, horários e local definidos pela Administração, assegurando que toda a estrutura, bebidas, gelo, mobiliário e demais itens estejam disponíveis antes do início do evento e aptos à conferência pela fiscalização.

## **2.6. Análise dos riscos da contratação**

A contratação apresenta riscos inerentes à execução dos serviços e ao fornecimento dos bens que compõem o objeto, os quais podem comprometer a qualidade, o cronograma e os resultados esperados caso não sejam adequadamente gerenciados pela Administração e pelas futuras contratadas.

No que se refere aos serviços de buffet, destacam-se os riscos relacionados ao atraso na preparação ou no atendimento, ao fornecimento de alimentos em desacordo com o cardápio contratado, à insuficiência de quantitativos e ao descumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar.

Quanto aos serviços de decoração temática, os principais riscos envolvem atrasos na montagem, execução em desconformidade com as especificações definidas pela Administração, utilização de materiais inadequados ou de qualidade inferior e indisponibilidade da estrutura no horário previsto para a realização do evento.

Em relação ao fornecimento de bebidas e barras de gelo, os riscos concentram-se na entrega em quantidade inferior à contratada, atraso no fornecimento, inadequadas condições de armazenamento e transporte, produtos fora do prazo de validade, avarias nas embalagens ou fornecimento em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

No fornecimento dos conjuntos de mesas e cadeiras, destacam-se os riscos relacionados ao atraso na entrega e montagem, disponibilização de quantitativos insuficientes, fornecimento de mobiliário em condições inadequadas de uso, com avarias ou instabilidade, bem como a montagem em desacordo com o layout previamente definido pela Administração.

Para mitigação desses riscos, deverão ser estabelecidos requisitos técnicos claros no Termo de Referência, definição precisa dos prazos de entrega e execução, fiscalização permanente da execução contratual, conferência das quantidades e especificações dos bens fornecidos, verificação das condições de conservação dos materiais e mobiliários, bem como aplicação das sanções contratuais cabíveis em caso de descumprimento das obrigações assumidas.

Dessa forma, conclui-se que os riscos identificados são plenamente gerenciáveis mediante adequado planejamento, acompanhamento e fiscalização da execução contratual, não representando impedimento para a realização da contratação pretendida.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

---

#### **3.1. Especificação, quantidades da solução e código TCE:**

---

A solução consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para a prestação dos serviços de buffet e decoração temática destinados à realização do evento "**Jantar Dançante dos Aposentados – Anos 80**", promovido pelo Instituto de Previdência do Servidor Municipal de Alta Floresta – IPREAF, conforme especificações técnicas, quantitativos, condições de execução e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

| LOTES SERVIÇOS/PRODUTOS |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    |     |                |               |
|-------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----|----------------|---------------|
| Lotes                   | Código TCE / Coplan | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Unidade de Medida  | QDD | Valor unitário | Valor Total   |
| 1 - Buffet              | 228696-3/ 482       | <b>Serviço de buffet completo para jantar, incluindo entrada, pratos principais, acompanhamentos e sobremesa.</b><br><b>Entrada:</b> Torrada; Pão sírio; Patê de frango; Antepasto de beringela.<br><b>Jantar:</b> Arroz branco; Salada tropical; Vinagrete; Creme de milho; Farofa; Mandioca; Coxa e sobre coxa desossada e recheada; Churrasco de fraldinha.<br><b>Sobremesa:</b> Gelatina colorida | Serviço por pessoa | 250 | R\$ 76,63      | R\$ 19.158,33 |

|               |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |   |                 |                 |
|---------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|-----------------|-----------------|
| 2 - Decoração | 374012-9/ 483 | <p><b>Serviço de decoração e ambientação de espaço para evento, incluindo montagem e desmontagem dos elementos decorativos:</b></p> <p><b>Entrada do evento com temática anos 80:</b> tecidos fechando as laterais, globos espelhados (balão); Colocar um painel de boas-vindas personalizado com o nome da festa e um elemento retrô.</p> <p><b>Pista de dança com temática anos 80:</b> tapete quadriculado, tecidos coloridos na lateral da pista</p> <p><b>Cabine de fotos com temática anos 80:</b> Painel de fundo com dimensões mínimas de [ex: 2,50m x 2,00m] integrando adereços ou artes da década de 80. Mobiliário de apoio (ex: poltronas retrô, pufes coloridos ou balcão temático). Iluminação decorativa própria acoplada ou direcionada para garantir fotos de alta qualidade. Requisitos Gerais para Recepção: Todos os materiais devem ser fixados com estrutura autoportante e segura, sem necessidade de perfuração nas paredes do local do evento. Utilizar o logotipo do evento.</p> <p><b>Decoração da frente do palco com temática anos 80:</b> Painel de Fundo: O painel deve cobrir toda a extensão da parede abaixo do nível do palco principal. A estampa deve ser temática dos anos 80, com elementos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Fitas cassete, fitas VHS, walkmans, rádio boombox.</li> <li>* Pac-Man, Space Invaders, Cubo Mágico, tetris.</li> <li>* Ícones do cinema e da música dos anos 80 (Madonna, Michael Jackson, Prince, Cyndi Lauper, etc.).</li> <li>* Padrões geométricos em neon.</li> <li>* Decoração Complementar: <ul style="list-style-type: none"> <li>* Elementos Tridimensionais: Espalhar cubos mágicos gigantes (como os da foto de referência), óculos de sol gigantes coloridos, e réplicas de consoles de videogame clássicos (como o Atari 2600). Tecidos coloridos nas 6 janelas próximas ao palco, amarração lateral com efeito ampulheta/abraçadeira.</li> </ul> </li> </ul> | Serviço | 1 | R\$<br>14082,00 | R\$<br>14082,00 |
|---------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|-----------------|-----------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  |  | <p><b>Arranjo Floral mesa buffet (2 UNIDADES):</b> Arranjo decorativo (natural ou permanente de altíssima qualidade/toque real), com altura mínima de [ex: 50 cm], montado em vaso/cachepot proporcional, utilizando flores e folhagens que remetam à paleta de cores do evento (ex: tons vibrantes/neon),</p> <p><b>Toalha/Saia de Mesa (2 UNIDADES):</b> Tecido encorpado (ex: jacquard, oxford ou sarja), de cor branca perfeitamente limpo, passado e sem manchas, fios puxados ou furos.</p> <p><b>Centro de mesa: Locação de 42 centros de mesa compostos por:</b><br/> <b>Vaso:</b> Vaso de vidro transparente, tipo garrafa, tubete ou aquário, sem trincas, bicados ou opacidade, com altura mínima de [ex: 20 cm].<br/> <b>Arranjo:</b> Preenchido com gipsofila natural fresca (popularmente conhecida como "mosquitinho"), com maço volumoso e proporcional à boca do vaso.<br/> <b>Acabamento Temático:</b> Laço ou detalhe decorativo no gargalo do vaso remetendo à temática Anos 80 (ex: fita de cetim em tom neon).</p> <p><b>Toalhas de mesa: Locação de 42 toalhas de mesa no formato redondo</b>, com diâmetro mínimo de [ex: 2,80m ou 3,00m] para garantir cimento/caimento completo até o chão.<br/> <b>Material:</b> Tecido Oxford, Jacquard ou similar de gramatura média a alta (não transparente).<br/> <b>Acabamento:</b> Bainha costurada em toda a extensão.<br/> <b>Condições:</b> Entregues lavadas, higienizadas, passadas e isentas de manchas, furos, desbotamento ou marcas de uso prévio.<br/> <b>Cor/Estampa:</b> Preto e branca.</p> <p><b>Tampões de mesa: Locação de 42 tampões redondos em MDF</b> ou compensado naval reforçado, com espessura mínima de 15 mm e diâmetro de [ex: 1,30m ou 1,50m] (<b>comportando de 6 lugares cada</b>). Os tampões devem apresentar superfícies planas, bordas lixadas e sem farpas, além de encaixe ou fixação segura sobre os pés/bases das mesas do local, sem risco de desbalanço.</p> |  |  |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

|                             |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |    |            |            |
|-----------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|------------|------------|
| 3 - Bebidas e gelo em barra | 140338-9/ 491 | <b>REFRIGERANTE TIPO COLA:</b> Bebida não alcoólica, gaseificada, sabor cola, constituída por água potável, açúcar ou edulcorantes, extratos e/ou aromatizantes característicos, dióxido de carbono e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar cor, odor, sabor e características próprias do produto, sem alterações, em embalagem original, íntegra, lacrada e adequada para acondicionamento e transporte. Produto registrado e em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Embalagem de acordo com a necessidade da Administração, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade. <b>Referência comercial: Coca-Cola ou equivalente.</b>                                        | Litros | 50 | R\$ 5,50/L | R\$ 275,34 |
|                             | 230869-0/ 487 | <b>REFRIGERANTE TIPO COLA ZERO:</b> Bebida não alcoólica, gaseificada, sabor cola, sem adição de açúcar, adoçada com edulcorantes permitidos pela legislação vigente, contendo água potável, extratos e/ou aromatizantes característicos, dióxido de carbono e demais ingredientes autorizados. Deverá apresentar cor, odor, sabor e características próprias do produto, sem alterações, em embalagem original, íntegra, lacrada e adequada para acondicionamento e transporte. Produto registrado e em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Embalagem de acordo com a necessidade da Administração, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade. <b>Referência comercial: Coca-Cola Zero ou equivalente.</b> | Litros | 40 | R\$ 5,17/L | R\$ 275,34 |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |    |            |            |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|------------|------------|
| 320248-8/ 489 | <b>REFRIGERANTE TIPO GUARANÁ:</b><br>Bebida não alcoólica, gaseificada, sabor guaraná, constituída por água potável, açúcar ou edulcorantes, extrato de guaraná e/ou aromatizantes característicos, dióxido de carbono e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar cor, odor, sabor e características próprias do produto, sem alterações, em embalagem original, íntegra, lacrada e adequada para acondicionamento e transporte. Produto registrado e em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Embalagem de acordo com a necessidade da Administração, com identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e validade. <b>Referência comercial: Guaraná Antarctica ou equivalente.</b>                                                         | Litros  | 35 | R\$ 5,04/L | R\$ 176,52 |
| 121605-8/ 488 | <b>ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS:</b> Água mineral natural, potável, gaseificada, própria para consumo humano, acondicionada em embalagem apropriada, original, íntegra, lacrada e resistente. Deverá apresentar-se límpida, incolor, inodora e sem presença de impurezas ou alterações de sabor, contendo gás carbônico naturalmente presente ou adicionado, conforme especificação do produto. Deverá atender aos padrões de qualidade físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação sanitária vigente e possuir registro nos órgãos competentes. A embalagem deverá conter identificação do produto, fonte, fabricante, lote, data de fabricação/envase e prazo de validade, devendo ser entregue em perfeitas condições de higiene e conservação. <b>Em garrafas de 500/497 ml.</b> | Unidade | 60 | R\$ 2,39   | R\$ 143,60 |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |     |             |            |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-------------|------------|
| 124611-9/482 | <b>ÁGUA MINERAL NATURAL:</b> Água mineral natural, potável, sem gás, própria para consumo humano, obtida de fonte natural ou de extração subterrânea, envasada em recipiente apropriado, lacrado e íntegro, sem alterações de cor, odor, sabor ou presença de impurezas. Deverá atender aos padrões de qualidade físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação sanitária vigente, com registro nos órgãos competentes. A embalagem deverá conter identificação do produto, fonte, fabricante, lote, data de fabricação/envase e prazo de validade, devendo ser apresentada em perfeitas condições de higiene e conservação. <b>Em garrafas de 500/497 ml.</b> | Unidade | 200 | R\$ 2,06    | R\$ 412,00 |
| 0004731/485  | <b>GELO EM BARRA:</b> Gelo destinado ao resfriamento e conservação de bebidas e alimentos, produzido a partir de água potável, devidamente filtrada e tratada, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Produto inodoro, insípido, incolor e livre de impurezas, sujidades ou quaisquer materiais estranhos. Deverá ser acondicionado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação, de forma a preservar sua qualidade e segurança até o momento da utilização. Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes, <b>com peso total de 10 kg.</b>                                                                                                | KG      | 250 | R\$ 1,33/Kg | R\$ 333,33 |

|                                  |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |    |               |               |
|----------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|---------------|---------------|
| 4 - Conjunto de mesas e cadeiras | 183156-9/ 490 | <b>CONJUNTO DE MESA E CADEIRAS PLÁSTICAS - 4 LUGARES:</b> Conjunto composto por 01 (uma) mesa e 04 (quatro) cadeiras, confeccionadas em material plástico resistente, próprias para utilização em eventos, festas e reuniões. Mesa com tampo de formato adequado, superfície lisa, lavável e de fácil higienização, com estrutura e pernas firmes e estáveis. Cadeiras plásticas com encosto e assento anatômicos, resistentes, estáveis e apropriadas para suportar o uso contínuo. Os produtos deverão ser novos, de boa qualidade, sem trincas, quebras, deformações ou quaisquer defeitos, e apresentar condições adequadas de segurança, higiene, transporte e utilização. | Unidade | 42 | R\$ 18,00     | R\$ 756,00    |
|                                  | <b>Total</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |    | R\$ 14.198,12 | R\$ 35.544,05 |

### 3.2. Prazo para início da execução do objeto

Após o recebimento da Ordem de Serviço, da Nota de Autorização de Despesa (NAD) ou de instrumento equivalente, conforme a natureza de cada lote, a(s) contratada(s) deverá(ão) adotar imediatamente todas as providências necessárias ao cumprimento das obrigações assumidas.

Para os serviços de buffet e decoração temática, deverão ser iniciadas as atividades de planejamento, organização, aquisição de insumos, logística e demais preparativos necessários à execução do evento, observando o cronograma estabelecido pela Administração.

A empresa vencedora do lote de decoração deverá apresentar à Comissão Organizadora, com antecedência mínima de [5 dias] da realização do evento o projeto da decoração, contendo imagens de referência, para análise e aprovação pela Administração.

Quanto ao fornecimento de bebidas e barras de gelo, a contratada deverá adotar todas as providências necessárias para aquisição, armazenamento, transporte e entrega dos produtos, observando as condições de conservação, as especificações técnicas e os prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

No fornecimento dos conjuntos de mesas e cadeiras, a contratada deverá providenciar a separação, transporte, montagem e distribuição do mobiliário no local

do evento, em conformidade com o layout e as orientações da Administração, observando os prazos definidos para disponibilização da estrutura.

### **3.3. Prazo de entrega ou de execução do objeto**

Os serviços e fornecimentos serão executados no dia 26 de agosto de 2026, observando os prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, de modo a garantir a adequada preparação do ambiente, o atendimento aos participantes e o pleno desenvolvimento do evento.

A execução deverá observar, no mínimo, o seguinte cronograma:

- Os conjuntos de mesas e cadeiras deverão estar integralmente entregues, montados, organizados e posicionados no local do evento até às 08h30, possibilitando a preparação da estrutura e dos ambientes;
- As bebidas e as barras de gelo deverão ser entregues até às 16h00, devidamente acondicionadas e em condições adequadas de conservação e consumo;
- A decoração temática deverá estar completamente instalada, organizada e finalizada até às 16h00, possibilitando a conferência do ambiente pela Administração antes do início do evento;
- O buffet de entradas deverá estar disponível para atendimento aos convidados a partir das 18h00;
- O jantar deverá ser servido conforme a programação oficial do evento, com início previsto para às 20h00;
- A sobremesa deverá ser servida após a conclusão do jantar, conforme orientação da Administração durante a realização do evento;
- A(s) contratada(s) deverá(ão) manter equipe suficiente para atendimento aos participantes, reposição dos alimentos e bebidas, organização dos ambientes, suporte operacional durante toda a realização do evento, bem como permanecer responsável(is) pela desmontagem e retirada dos materiais, equipamentos, mobiliários e elementos decorativos utilizados ao seu término, quando aplicável.

Eventuais prorrogações dos prazos somente poderão ocorrer nas hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021, mediante justificativa formal, análise da Administração e desde que não comprometam a finalidade da contratação.

### **3.4. Local de entrega ou execução**

Os serviços serão executados no local de realização do evento:

**Coração Missionário:** Rua Padre Sebastião Santana Silva, nº 1030-E, Alta Floresta – MT, CEP 78580-000.

As contratadas serão responsáveis por todas as despesas relacionadas ao transporte, montagem, instalação, operação, manutenção durante o evento, desmontagem, retirada dos materiais, equipamentos, utensílios e elementos decorativos utilizados na execução dos serviços, bem como pelos demais custos necessários ao completo cumprimento do objeto contratado.

Todas as etapas de execução deverão ocorrer conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência, observando os prazos, horários e orientações da Administração, sem transferência de responsabilidades operacionais ao IPREAF.

### **3.5. O objeto possui exigências a serem feitas após a entrega/execução?**

Após a execução dos serviços e o fornecimento dos bens objeto da contratação, o recebimento definitivo ficará condicionado à verificação do integral cumprimento das obrigações contratuais, mediante análise da qualidade dos serviços prestados, do atendimento ao cronograma estabelecido, da adequada execução da decoração temática, da qualidade do atendimento aos participantes, da conformidade do fornecimento das bebidas e das barras de gelo, da disponibilização dos conjuntos de mesas e cadeiras nas quantidades e condições especificadas, da desmontagem das estruturas, da retirada dos equipamentos, utensílios, materiais, mobiliários e resíduos utilizados, bem como da entrega dos ambientes em adequadas condições de limpeza, organização e conservação.

Constatada qualquer desconformidade na execução dos serviços ou no fornecimento dos bens, a contratada será formalmente notificada para promover as correções necessárias, sem ônus para a Administração, no prazo estabelecido pela fiscalização contratual.

#### **3.5.1. Garantia exigida do objeto**

Considerando a natureza do objeto contratado, a garantia estará relacionada à adequada execução dos serviços e ao correto fornecimento dos bens durante a

realização do evento, permanecendo a contratada responsável pela qualidade da prestação dos serviços, pela conformidade das bebidas, das barras de gelo e dos conjuntos de mesas e cadeiras fornecidos, pelo cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência e pela correção imediata de eventuais falhas identificadas pela fiscalização.

Caso sejam constatadas irregularidades relacionadas ao fornecimento da alimentação, das bebidas, das barras de gelo, dos conjuntos de mesas e cadeiras, ao atendimento aos participantes, à organização dos ambientes, à execução da decoração temática ou a quaisquer outros serviços e fornecimentos contratados, a contratada deverá adotar as providências necessárias para sua correção, sem qualquer custo adicional para a Administração.

### **3.5.2. Exige respeito às normas específicas de descarte?**

A contratada deverá observar a legislação ambiental e sanitária aplicável durante toda a execução contratual, promovendo o adequado gerenciamento dos resíduos gerados em decorrência da prestação dos serviços e do fornecimento dos bens.

Os resíduos provenientes da preparação e fornecimento dos alimentos, das bebidas, das barras de gelo, da montagem e desmontagem da decoração, das embalagens, garrafas, latas, materiais descartáveis e demais itens utilizados deverão ser devidamente acondicionados, recolhidos e destinados de forma ambientalmente adequada, cabendo à contratada a responsabilidade pela limpeza dos ambientes utilizados e pela destinação final dos resíduos sob sua responsabilidade, em conformidade com a legislação vigente.

## **4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

---

### **4.1. Como atingiremos os resultados pretendidos do contrato?**

---

O alcance dos resultados pretendidos depende da execução adequada e coordenada dos serviços de buffet e decoração temática, bem como do fornecimento das bebidas, barras de gelo e conjuntos de mesas e cadeiras, em estrita observância às especificações, quantitativos, prazos, cronograma do evento e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Para tanto, a(s) contratada(s) deverá(ão) disponibilizar todos os recursos humanos, materiais, equipamentos, insumos, utensílios e estrutura operacional necessários à perfeita execução do objeto, responsabilizando-se integralmente pela qualidade dos serviços prestados e dos bens fornecidos, sem depender de recursos operacionais do IPREAF, ressalvada a utilização da estrutura física do local do evento quando expressamente autorizada pela Administração.

Os conjuntos de mesas e cadeiras deverão estar integralmente montados e organizados até às 08h30 do dia 26 de agosto de 2026. As bebidas e as barras de gelo deverão ser entregues até às 16h00 da mesma data, em perfeitas condições de conservação e consumo.

A ambientação temática deverá estar integralmente concluída até às 16h00, possibilitando a conferência do ambiente pela fiscalização antes do início do evento. O serviço de recepção gastronômica deverá estar disponível a partir das 18h00, com o jantar servido conforme a programação oficial do evento, prevista para às 20h00, permanecendo a(s) contratada(s) responsável(is) pelo atendimento aos participantes, reposição contínua dos alimentos e bebidas, organização dos ambientes e demais atividades necessárias até o encerramento do evento.

Durante toda a execução contratual deverão ser observados os padrões de qualidade aplicáveis à prestação dos serviços e ao fornecimento dos bens, bem como as normas sanitárias, de segurança alimentar e demais legislações pertinentes, assegurando o adequado atendimento das necessidades da Administração e o alcance dos objetivos institucionais da contratação.

#### **4.2. Forma de execução do contrato**

A execução do objeto ocorrerá sob o regime de empreitada por preço global, compreendendo todas as atividades necessárias à realização do evento, desde o planejamento operacional até a completa desmobilização da estrutura utilizada.

Compete à(s) contratada(s) providenciar toda a logística necessária ao cumprimento das obrigações assumidas, incluindo aquisição de insumos, preparo dos alimentos, fornecimento das bebidas e barras de gelo, disponibilização de equipe operacional, transporte e montagem dos conjuntos de mesas e cadeiras, montagem da decoração temática, instalação dos equipamentos, organização dos ambientes, atendimento aos participantes, reposição contínua dos alimentos e das bebidas durante o evento e desmontagem das estruturas ao seu término.

A Administração disponibilizará o espaço destinado à realização do evento, o qual dispõe de cozinha e churrasqueira que poderão ser utilizadas como apoio à execução dos serviços. A utilização dessa estrutura ocorrerá sob inteira responsabilidade da(s) contratada(s), que deverá(ão) zelar pela adequada conservação dos bens colocados à sua disposição durante todo o período de execução contratual.

Os insumos que compõe o local como o gás de cozinha (GLP), bem como dos demais insumos, materiais, equipamentos, utensílios, poderão ser utilizados por parte da contrata, desde que seja feita reposição ao final dos serviços prestados. Os mobiliários, bebidas, barras de gelo e recursos necessários ao cumprimento do objeto, será de responsabilidade exclusiva da(s) contratada(s).

Ao término do evento, a(s) contratada(s) será(ão) responsável(is) pela desmontagem das estruturas utilizadas, retirada de equipamentos, utensílios, mobiliários, materiais, elementos decorativos e demais itens empregados na execução do objeto, bem como pela limpeza dos ambientes diretamente utilizados e pela destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.

Na hipótese de utilização de materiais de consumo pertencentes ao IPREAF ou ao local disponibilizado para realização do evento, a(s) contratada(s) deverá(ão) providenciar sua reposição em quantidade e qualidade equivalentes, sem qualquer ônus para a Administração.

Toda a execução contratual ocorrerá sob acompanhamento da fiscalização designada pela Administração, que poderá determinar os ajustes necessários ao fiel cumprimento do objeto, desde que não impliquem alteração das condições originalmente contratadas.

#### **4.3. Prazo de vigência do contrato**

A vigência contratual compreenderá o período necessário ao cumprimento integral das obrigações assumidas pelas partes, abrangendo as etapas de emissão do instrumento de contratação, planejamento, mobilização da(s) contratada(s), execução dos serviços e fornecimentos, acompanhamento pela fiscalização, recebimento do objeto e adoção das demais providências administrativas decorrentes da contratação.

O contrato terá vigência até 31 de dezembro de 2026, contados da data de sua assinatura ou da emissão do instrumento equivalente, conforme aplicável,

permanecendo a(s) contratada(s) responsável(is) pelo cumprimento das obrigações decorrentes da execução contratual durante todo o período de vigência.

Eventual alteração do prazo de vigência somente poderá ocorrer nas hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021, mediante justificativa formal da Administração e observância dos requisitos legais aplicáveis.

## **5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

### **5.1. Metodologia de acompanhamento da execução do contrato e principais pontos de controle**

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por representante(s) formalmente designado(s) pela Administração, nos termos da Lei nº 14.133/2021, competindo-lhe(s) verificar o cumprimento das obrigações assumidas pela(s) contratada(s), a conformidade da execução dos serviços e do fornecimento dos bens com as especificações deste Termo de Referência e a adoção das medidas necessárias para assegurar a adequada prestação do objeto.

A fiscalização será realizada de forma contínua, preventiva e orientativa, mediante acompanhamento das etapas de execução dos serviços e do fornecimento dos bens, registro das ocorrências verificadas e adoção das providências cabíveis para correção de eventuais irregularidades, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação e no contrato.

Constituem, dentre outros, os principais pontos de controle da execução contratual:

- Cumprimento dos prazos estabelecidos para montagem da decoração temática, entrega e montagem dos conjuntos de mesas e cadeiras, fornecimento das bebidas e barras de gelo e execução dos serviços de buffet;
- Acompanhamento da montagem da decoração temática, verificando sua conclusão até o horário estabelecido neste Termo de Referência;
- Conferência da entrega das bebidas e barras de gelo, verificando quantitativos, especificações, condições de conservação, prazo de validade e adequado acondicionamento dos produtos;
- Verificação da montagem, distribuição, estabilidade, conservação e quantitativos dos conjuntos de mesas e cadeiras disponibilizados para o evento;

- Fiscalização do cumprimento do cronograma do evento, incluindo a disponibilização das entradas, do jantar, da sobremesa e da manutenção dos serviços durante toda a programação;
- Verificação da qualidade dos alimentos fornecidos, da adequada reposição dos alimentos e bebidas, das condições de higiene, segurança alimentar e atendimento aos participantes;
- Conferência da disponibilidade da equipe, equipamentos, materiais, utensílios, mobiliários e demais recursos necessários ao cumprimento do objeto;
- Acompanhamento da organização dos ambientes, desmontagem das estruturas, retirada dos materiais utilizados e entrega dos espaços em adequadas condições de limpeza e organização;
- Verificação da correção imediata de eventuais falhas ou desconformidades identificadas durante a execução dos serviços e fornecimentos.

As ocorrências constatadas durante a execução deverão ser registradas pela fiscalização e comunicadas formalmente à(s) contratada(s), fixando-se prazo para saneamento quando a natureza da irregularidade assim permitir.

## **5.2. Obrigações específicas do contratado**

Além das obrigações previstas na legislação aplicável e no instrumento contratual, a(s) contratada(s) deverá(ão):

- Executar integralmente os serviços e fornecer os bens conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, observando padrões adequados de qualidade, segurança, higiene e apresentação;
- Disponibilizar todos os materiais, equipamentos, utensílios, mobiliários complementares, insumos e mão de obra necessários à perfeita execução dos serviços, sem transferência de responsabilidades à Administração;
- Fornecer as bebidas, barras de gelo e conjuntos de mesas e cadeiras nas quantidades, especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência, responsabilizando-se pelo transporte, acondicionamento, montagem e retirada, quando aplicável;
- Disponibilizar equipe suficiente e devidamente preparada para montagem, atendimento, organização, reposição e desmontagem da estrutura utilizada;

- Cumprir rigorosamente o cronograma estabelecido para execução do evento, especialmente quanto à entrega e montagem dos conjuntos de mesas e cadeiras até às 08h30, entrega das bebidas e barras de gelo até às 16h00, conclusão da decoração temática até às 16h00, disponibilização das entradas às 18h00 e início do jantar às 20h00;
- Responsabilizar-se pelo preparo, transporte, armazenamento, conservação e distribuição dos alimentos, bem como pelo adequado armazenamento, transporte e conservação das bebidas e das barras de gelo, observando as normas sanitárias aplicáveis;
- Manter condições adequadas de higiene durante todas as etapas da execução dos serviços e do fornecimento dos bens;
- Utilizar adequadamente a cozinha, churrasqueira e demais estruturas disponibilizadas para realização do evento, responsabilizando-se pela conservação dos espaços utilizados;
- Fornecer o gás necessário para utilização da estrutura de cozinha, bem como todos os demais insumos necessários ao preparo dos alimentos;
- Promover a limpeza completa dos ambientes utilizados após o encerramento do evento, incluindo cozinha, churrasqueira, áreas de preparo, espaços de atendimento e demais locais utilizados;
- Realizar a retirada dos materiais, equipamentos, mobiliários, resíduos, embalagens, garrafas, latas e elementos decorativos após o término do evento, quando de sua responsabilidade;
- Corrigir ou refazer, sem ônus para a Administração, quaisquer serviços executados ou bens fornecidos em desacordo com as especificações estabelecidas;
- Indicar preposto responsável pelo acompanhamento da execução contratual e pelo atendimento das demandas apresentadas pela Administração;
- Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais obrigações decorrentes da execução contratual;
- Reparar quaisquer danos causados à Administração, ao patrimônio público ou a terceiros em decorrência da execução dos serviços ou do fornecimento dos bens;

- Manter, durante toda a execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

### **5.3. Infrações e penalidades do Contrato**

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela(s) contratada(s) poderá caracterizar infração administrativa, sujeitando-a(s) às penalidades previstas nos artigos 155 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Poderão ser consideradas infrações contratuais, entre outras condutas:

- Deixar de executar os serviços ou fornecer os bens conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência;
- Atrasar injustificadamente a montagem da estrutura, a disponibilização dos serviços ou a entrega das bebidas, barras de gelo e conjuntos de mesas e cadeiras nos horários definidos pela Administração;
- Fornecer alimentos, bebidas, barras de gelo ou conjuntos de mesas e cadeiras em quantidade ou qualidade incompatível com o contratado;
- Descumprir normas de higiene, segurança alimentar, acondicionamento dos produtos ou organização do ambiente;
- Não realizar a limpeza e retirada dos materiais, mobiliários e resíduos após o encerramento do evento, quando de sua responsabilidade;
- Utilizar inadequadamente os espaços ou bens disponibilizados para execução do objeto;
- Causar prejuízo à Administração ou a terceiros em razão da execução inadequada dos serviços ou do fornecimento dos bens.

Conforme a gravidade da conduta, os prejuízos causados à Administração, a vantagem eventualmente obtida, a existência de circunstâncias agravantes ou atenuantes e eventual reincidência poderão ser aplicadas, isolada ou cumulativamente, as sanções previstas na legislação, incluindo advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, observados os princípios da proporcionalidade, razoabilidade e motivação dos atos administrativos.

### **5.4. Qual será a regra da subcontratação?**

Será vedada a subcontratação total ou parcial do objeto contratado.

#### **5.4.1. Justificativa para vedação da subcontratação**

A vedação da subcontratação justifica-se pela necessidade de assegurar que cada empresa contratada execute diretamente o lote do qual se sagrar vencedora, assumindo integral responsabilidade pela qualidade dos serviços prestados, pelo cumprimento dos prazos estabelecidos e pelo atendimento às especificações previstas neste Termo de Referência.

A execução direta possibilita maior controle por parte da fiscalização contratual, facilita a identificação de responsabilidades em caso de descumprimento das obrigações assumidas e contribui para a manutenção dos padrões de qualidade exigidos pela Administração, evitando a fragmentação da execução e eventuais prejuízos ao acompanhamento e à gestão contratual.

## **6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

O recebimento dos serviços e dos bens será realizado pela fiscalização designada pela Administração, que verificará a conformidade da execução com as especificações, quantitativos, prazos e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Para os serviços de buffet e decoração temática, bem como para o fornecimento das bebidas, barras de gelo e conjuntos de mesas e cadeiras, a fiscalização verificará o cumprimento integral das obrigações contratuais, especialmente quanto à observância do cronograma do evento, qualidade dos alimentos fornecidos, conformidade das bebidas e das barras de gelo, montagem da decoração temática, disponibilização dos conjuntos de mesas e cadeiras, atendimento aos participantes, organização dos ambientes, desmontagem das estruturas e retirada dos materiais empregados, bem como a entrega dos espaços em adequadas condições de limpeza e conservação.

A medição dos serviços e fornecimentos ocorrerá de forma única, após a execução integral do objeto, mediante emissão do respectivo termo de recebimento pela fiscalização, desde que constatado o atendimento das condições estabelecidas na contratação.

Caso sejam identificadas desconformidades durante a execução dos serviços, no fornecimento dos bens ou no recebimento do objeto, a fiscalização registrará as ocorrências e determinará à contratada a correção das falhas verificadas, sem ônus para a Administração, antes da emissão do recebimento definitivo.

O pagamento somente será autorizado após a certificação, pelo fiscal do contrato, de que os serviços foram executados e os bens fornecidos em conformidade com este Termo de Referência e com o instrumento contratual.

#### **6.1. Prazo de pagamento:**

O pagamento será efetuado pela Administração no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da liquidação da despesa, mediante apresentação da Nota Fiscal ou documento fiscal equivalente, devidamente atestado pelo fiscal do contrato, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e a ordem cronológica de pagamentos adotada pelo IPREAF.

Na hipótese de serem constatadas irregularidades na documentação apresentada ou pendências relacionadas à execução dos serviços, o prazo para pagamento ficará suspenso até que a contratada promova sua regularização, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas e sanções cabíveis, observada a legislação vigente.

### **7. É UMA CONTRATAÇÃO DIRETA?**

☒ Sim    ☐ Não

A contratação será realizada de forma direta, por meio de dispensa de licitação, considerando que o valor estimado de cada lote se enquadra na hipótese prevista na Lei nº 14.133/2021, observados os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade, planejamento e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

#### **7.1. É uma licitação dispensável?**

☒ Sim    ☐ Não

A contratação enquadra-se entre as hipóteses legais de dispensa de licitação, desde que observados os requisitos previstos na Lei nº 14.133/2021 e assegurada a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

**7.1.1. Qual hipótese de licitação dispensável do art. 75 Lei nº 14.133/2021?**

Inciso II do artigo 75 da Lei 14.133/2021

A presente contratação será realizada mediante dispensa de licitação, com fundamento no artigo 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece a possibilidade de dispensa de licitação para contratação que envolva valores inferiores ao limite legalmente estabelecido para outros serviços e compras.

O valor estimado da contratação encontra-se dentro do limite atualizado previsto no referido dispositivo legal, conforme alteração promovida pelo Decreto nº 12.807, de 2025, que atualizou o limite disposto no artigo 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021 para o valor de R\$ 65.492,11 (sessenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos).

Dessa forma, considerando que o valor estimado da contratação é inferior ao limite estabelecido pela legislação vigente, resta caracterizada a hipótese de dispensa de licitação prevista no artigo 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

**7.1.2. Qual a justificativa para seleção do fornecedor?**

A seleção dos fornecedores observará o procedimento de dispensa de licitação, com divulgação do Aviso de Contratação Direta e observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, isonomia, publicidade, eficiência, economicidade e busca da proposta mais vantajosa para a Administração.

Os interessados deverão comprovar o atendimento às exigências de habilitação previstas neste Termo de Referência e apresentar proposta comercial compatível com as condições estabelecidas para cada lote, sendo declarada vencedora a empresa que atender integralmente aos requisitos de habilitação e apresentar o menor preço para o respectivo lote, demonstrando capacidade técnica e operacional para executar os serviços contratados.

**8. EXISTE A NECESSIDADE DE ELABORAR UM EDITAL DE SELEÇÃO?**

☒ Sim    ☐ Não

A elaboração de instrumento convocatório mostra-se necessária para estabelecer as condições de participação, os critérios de julgamento, as exigências

de habilitação, as regras de execução contratual e as demais condições aplicáveis à contratação, assegurando transparência, isonomia, ampla publicidade e segurança jurídica ao procedimento.

## **8.1. Rito de seleção**

### **Dispensa de licitação**

O procedimento observará o rito próprio da dispensa de licitação, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com os normativos internos aplicáveis, garantindo publicidade ao Aviso de Contratação Direta, participação dos interessados e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

### **8.1.1. Forma da seleção**

☒ Presencial      ☐ Eletrônica

#### **8.1.1.1. Justificativa para contratação presencial**

A realização do procedimento na forma presencial mostra-se a alternativa mais adequada às características do objeto, considerando que os serviços de buffet e decoração temática possuem execução vinculada ao local do evento, demandando conhecimento prévio das condições físicas do espaço, da estrutura disponível, da logística operacional e das particularidades necessárias ao adequado planejamento da prestação dos serviços.

A modalidade presencial possibilita maior interação entre a Administração e os interessados, permitindo esclarecimentos imediatos quanto às condições de execução, cronograma, estrutura existente, necessidades operacionais e demais aspectos que influenciam diretamente na elaboração das propostas.

Além disso, considerando a natureza específica dos serviços, a realização presencial contribui para a obtenção de propostas mais compatíveis com a realidade da contratação, reduzindo riscos relacionados à execução contratual e proporcionando maior segurança quanto ao atendimento das necessidades da Administração.

### **8.1.2. Local do certame:**

O procedimento será realizado presencialmente na sede do Instituto de Previdência do Servidor Municipal de Alta Floresta – IPREAF, situada na Avenida

Ariosto da Riva, nº 3117, Centro, Alta Floresta – MT, CEP 78580-000, em data e horário previamente divulgados no Aviso de Contratação Direta e demais instrumentos do procedimento.

## 8.2. Critério de julgamento

Menor preço

### 8.2.1. A contratação será global, por lotes de itens, ou por itens

☐ Global    ☒ Lotes de itens    ☐ Por itens

O julgamento será realizado por lote, considerando que os serviços que compõem cada lote apresentam relação técnica e funcional própria, devendo ser executados de forma integrada para assegurar a adequada prestação do objeto e a responsabilização de uma única empresa por cada conjunto de serviços contratado.

A divisão da contratação em lotes decorre da natureza distinta dos serviços de buffet e decoração temática, possibilitando a participação de fornecedores especializados em cada segmento, ampliando a competitividade do procedimento e contribuindo para a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, sem prejuízo da adequada execução do objeto.

### 8.2.2. Lotes de itens

| Lote | Descrição da Necessidade                          | Quantidade Estimada |
|------|---------------------------------------------------|---------------------|
| 01   | Serviço de buffet (entrada, jantar e sobremesa)   | 250 pessoas         |
| 02   | Decoração da entrada do evento                    | 01 unidade          |
|      | Decoração da pista de dança com temática anos 80  | 01 unidade          |
|      | Decoração da cabine de fotos com temática anos 80 | 01 unidade          |
|      | Decoração da frente do palco com temática anos 80 | 01 unidade          |
|      | Arranjo Floral mesa buffet                        | 02 unidades         |
|      | Toalha/Saia de Mesa                               | 02 unidades         |
|      | Centros de mesa                                   | 42 unidades         |
|      | Toalhas de mesa                                   | 42 unidades         |
|      | Tampões de mesa                                   | 42 unidades         |
| 03   | Água com e sem gás                                | 260 unidades        |
|      | Refrigerante                                      | 125 litros          |
|      | Barras de gelo                                    | 250 kg              |
| 04   | Conjunto de mesas e cadeiras                      | 42 unidades         |

### **8.3. Infrações e penalidades no certame**

A regularidade do procedimento de contratação direta depende da atuação ética, transparente e colaborativa de todos os participantes, razão pela qual os interessados deverão observar integralmente as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Aviso de Contratação Direta e na legislação aplicável, abstendo-se da prática de qualquer conduta que possa comprometer a isonomia entre os participantes, a competitividade do procedimento ou a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Constituem infrações administrativas, sem prejuízo de outras previstas na Lei nº 14.133/2021, a apresentação de documentação ou declaração falsa, a prática de atos destinados a retardar ou frustrar o andamento regular do procedimento, a não manutenção da proposta durante o prazo de sua validade, a recusa injustificada em celebrar o contrato ou retirar o instrumento equivalente quando convocado, a apresentação de informações inverídicas, a tentativa de obtenção de vantagem indevida, a prática de atos que restrinjam ou comprometam a competitividade, bem como qualquer conduta que afronte os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, isonomia, probidade administrativa e julgamento objetivo.

Identificada a ocorrência de qualquer infração administrativa, a Administração promoverá a instauração do procedimento administrativo correspondente, assegurando ao interessado o exercício do contraditório e da ampla defesa, nos termos do artigo 5º, inciso LV, da Constituição Federal, e das disposições constantes da Lei nº 14.133/2021.

Conforme a natureza da infração praticada, sua gravidade, os prejuízos causados à Administração, a vantagem eventualmente obtida pelo infrator, a existência de circunstâncias agravantes ou atenuantes e eventual reincidência, poderão ser aplicadas, isolada ou cumulativamente, as sanções previstas nos artigos 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021, compreendendo advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, observados os princípios da proporcionalidade, razoabilidade e motivação dos atos administrativos.

A aplicação das sanções administrativas não afasta a responsabilidade civil ou penal eventualmente decorrente dos atos praticados pelo participante, nem impede a adoção das demais medidas administrativas e judiciais cabíveis para

resguardar o interesse público e assegurar a regularidade do procedimento de contratação.

## 9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

### 9.1. Valor estimado total da contratação:

**Lote 01 – Serviços de Buffet:** R\$ 19.158,33 (Dezenove mil cento e cinquenta e oito reais e trinta e três centavos);

**Lote 02 – Serviços de Decoração Temática:** R\$ 14.082,00 (Quatorze mil e oitenta e dois reais);

**Lote 03 – Fornecimento de bebidas e barra de gelo:** R\$ 1.547,72 (Mil quinhentos e quarenta e sete reais e setenta e dois centavos);

**Lote 04 – Conjunto de mesas e cadeiras:** R\$ 756,00 (Setecentos e cinquenta e seis reais);

**Valor Total Estimado da Contratação:** R\$ 35.544,05 (Trinta e cinco mil quinhentos e quarenta e quatro reais e cinco centavos).

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

### 10.1. Previsão orçamentária para a contratação

Existe previsão orçamentária

### 10.2. Rubrica orçamentária para a contratação

**Órgão:** 16 – Instituto De Previdência do Servidor Municipal de Alta Floresta

**Unidade:** 001 – IPREAF ALTA FLORESTA

**Projeto/Atividade:** 2143 – Atividade Administrativa do IPREAF

**Elemento de Despesa:** 3.3.90.30.00.00 – Material de Consumo

**Fonte de recursos:** 1.802.0000000 – Recursos da Taxa de Administração

**Reduzido:** 20

**Órgão:** 16 – Instituto De Previdência do Servidor Municipal de Alta Floresta

**Unidade:** 001 – IPREAF ALTA FLORESTA

**Projeto/Atividade:** 2143 – Atividade Administrativa do IPREAF

**Elemento de Despesa:** 3.3.90.39.00.00 – Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

**Fonte de recursos:** 1.802.0000000 – Recursos da Taxa de Administração

**Reduzido:** 25

Alta Floresta-MT, 30 de julho de 2026.



---

**VALMIR GUEDES PEREIRA**  
**Diretor Executivo IPREAF**

---

**VANESSA BEZERRA DOS SANTOS**  
**Agente de contratação**