

## **Termo de Referência para Fornecimento de lanche para funcionários – Evento Virada Esportiva**

### **1. OBJETO**

A Virada Esportiva, a ser realizada nos dias 19 e 20 de setembro, requer o fornecimento de alimentos e bebidas para atender às necessidades dos funcionários e equipe de apoio envolvida no evento.

### **2. JUSTIFICATIVA**

A realização da Virada Esportiva é um evento de grande relevância para a comunidade local. A oferta desses produtos contribuirá para o conforto e bem-estar dos envolvidos, garantindo uma experiência positiva durante a Virada Esportiva.

### **3. LOCAL**

**CEE Pirituba - Centro Esportivo Educacional Geraldo José de Almeida**

Endereço: Av. Agenor Couto de Magalhães, 32 - Jardim Regina - São Paulo - SP  
- CEP: 05174-000.

### **4. ESPECIFICAÇÕES**

Os seguintes itens são necessários para a Virada Esportiva:

#### **4.1 Água Mineral Natural**

5 caixas de água com 48 unidades cada (copos de 200ml) Totalizando a 336 copos. Sem Gás. Embalagem reciclável.

#### **4.2 Bolacha Doce (Biscoito Recheado)**

20 unidades em dois sabores diferentes. Cada embalagem com aproximadamente 126g.

#### **4.3 Bolacha Salgada (Biscoito Cream Cracker)**

20 unidades distribuídas em três pacotes. Cada embalagem com aproximadamente 350g.

#### **4.4 Bolo (simples sem recheio)**

15 unidades de bolo embalado, com aproximadamente 250g cada, em dois sabores diferentes.

#### **4.5 Refrigerante**

10 unidades de refrigerante de 2 litros em dois sabores diferentes;

#### **4.6 Suco com aproximadamente 1 litro**

18 unidades de sucos, em dois ou três sabores diferentes.

#### **4.1 Frios**

2 kg de presunto cozido sem capa de gordura – Fatiado -  
Armazenamento: manter resfriado de 0°C a 5°C.

2 kg de queijo muçarela – Fatiado - Mantenha resfriado de 1°C a 10°C.

**4.2 Pão de Forma**

15 unidades;

**4.3 Requeijão Cremoso Tradicional**

1,5 kg de requeijão. Ou três potes 500g;

**5. RESPONSABILIDADES**

Todos os produtos devem estar dentro do prazo de validade na data do evento. Os produtos devem ser entregues em embalagens adequadas e higiênicas. A temperatura dos produtos perecíveis, como frios e sucos, deve ser mantida conforme as regulamentações de segurança alimentar. Os produtos devem ser entregues no local do evento até 18/09/2026. A empresa fornecedora será responsável pelo transporte e armazenamento adequado dos produtos até a entrega. Todas as atividades devem obedecer às regulamentações e normas da região.

**6. PROPOSTA**

- I. As propostas podem ser enviadas para o e-mail: [compras@institutomovimento.org.br](mailto:compras@institutomovimento.org.br) até a data indicada.
- II. Forma de pagamento com emissão de nota fiscal, detalhando as condições de pagamento, prazos e qualquer informação relevante relacionada à transação financeira.
- III. Descrição completa do item 4, incluindo todas as especificações técnicas, quantidades, modelos, marcas, e quaisquer detalhes necessários para uma avaliação precisa da proposta.
- IV. Caso tiver opção de frete incluir na proposta.

**7. PRAZO PARA ENVIO DE PROPOSTA**

As propostas podem ser enviadas para o e-mail:  
[compras@institutomovimento.org.br](mailto:compras@institutomovimento.org.br)

**Prazo para recebimento da proposta: até 03 de setembro de 2026.**

**8. CRITÉRIO DE SELEÇÃO**

A seleção será realizada com base na avaliação da proposta que melhor atenda às necessidades do projeto, levando em consideração não apenas o valor apresentado, mas também a qualidade técnica e a abrangência das soluções propostas, incluindo:

- Qualidade da proposta técnica apresentada.
- Relação custo-benefício da proposta.
- Cumprimento dos requisitos estabelecidos neste termo de referência.

**9. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

- 9.1** A Instituto Movimento reserva-se o direito de solicitar ajustes ou correções nos serviços prestados, caso necessário, para garantir a conformidade com as especificações e requisitos estabelecidos.
- 9.2** Qualquer modificação ou aditamento a este Termo de Referência deve ser formalizado por escrito e acordado por ambas as partes.
- 9.3** Este Termo de Referência é parte integrante do processo de contratação e deve ser seguido estritamente pelos fornecedores interessados. Quaisquer dúvidas devem ser encaminhadas ao contato mencionado no item 7.

**DATA 19/08/2026.**