



TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO DE DISPENSA LICITAÇÃO Nº 37/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET COMPLETO, COM FORNECIMENTO DE ENTRADAS, ALMOÇO, CHURRASCO, BEBIDAS, EQUIPE DE GARÇONS E DISPONIBILIZAÇÃO DE ESPAÇO DE EVENTOS COM ESTRUTURA DE LAZER, PARA ATENDER EVENTO INSTITUCIONAL DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS DE MONTES BELOS-GO, NO DIA 14 DE DEZEMBRO DE 2026, PARA APROXIMADAMENTE 200 PESSOAS.

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet completo e disponibilização de espaço apropriado para a realização de evento institucional de confraternização da Câmara Municipal de São Luís de Montes Belos-GO, destinado a aproximadamente 200 (duzentas) pessoas, a ser realizado no dia 14 de dezembro de 2026, durante todo o dia, com programação de entradas e aperitivos, almoço e churrasco no período noturno.

A contratação compreenderá o fornecimento de alimentos preparados com ingredientes de qualidade, entradas e aperitivos, almoço completo, churrasco noturno, sobremesas, refrigerantes, sucos, água mineral com gás e sem gás, equipe de garçons, mesas, cadeiras, utensílios, materiais e demais serviços necessários à adequada execução do evento.

O estabelecimento deverá disponibilizar espaço amplo, aconchegante, organizado e adequado ao público previsto, contendo área coberta e climatizada, campo de futebol, piscinas, banheiros em quantidade compatível com o público, instalações acessíveis conforme as normas aplicáveis e estacionamento.

A execução compreenderá a preparação, montagem, organização, atendimento, reposição dos alimentos e bebidas, limpeza das áreas utilizadas e disponibilização de todos os materiais, equipamentos e profissionais necessários à execução integral dos serviços.

2. DA JUSTIFICATIVA E DA FINALIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação tem por finalidade proporcionar estrutura adequada à realização de evento institucional de confraternização da Câmara Municipal de São Luís de Montes Belos-GO, observadas a finalidade pública, a necessidade administrativa e a adequada aplicação dos recursos públicos.

A realização do evento demanda planejamento prévio e contratação de serviços de alimentação, atendimento e espaço físico que assegurem condições adequadas de conforto, higiene, organização e segurança aos participantes.

A disponibilização de buffet completo, equipe de atendimento e estrutura física compatível com o público estimado busca assegurar a adequada execução do evento, facilitando a coordenação dos serviços e reduzindo riscos de incompatibilidade operacional entre o espaço, a alimentação, o mobiliário e o atendimento.

A necessidade, a finalidade institucional e a dimensão da confraternização deverão estar



justificadas no processo administrativo, com indicação do público estimado e da compatibilidade da despesa com o interesse público.

A contratação deverá observar os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, planejamento, transparência, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

3. DA DATA, DURAÇÃO E PROGRAMAÇÃO DO EVENTO

O evento será realizado no dia 14 de dezembro de 2026, durante todo o dia, em estabelecimento localizado no Município de São Luís de Montes Belos–GO, destinado ao atendimento de aproximadamente 200 (duzentas) pessoas.

A programação deverá observar a seguinte sequência:

3.1. Recepção e entradas

No início do evento, deverão ser servidos petiscos e aperitivos, incluindo almôndegas bovinas, mandioca cozida e os demais itens previstos no cardápio aprovado.

3.2. Almoço

Após o serviço das entradas, será disponibilizado almoço completo, com carnes, acompanhamentos, saladas, bebidas e sobremesas, conforme as especificações deste Termo de Referência.

3.3. Churrasco noturno

No período da noite, será servido churrasco completo, com variedade de carnes, acompanhamentos e bebidas, em quantidade suficiente para atender os participantes.

Os horários específicos de cada etapa serão definidos pela Administração e comunicados à contratada com antecedência suficiente para a organização da equipe, a preparação dos alimentos e a montagem do ambiente.

A contratada deverá manter o espaço e os serviços em funcionamento durante o período integral previsto para o evento.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E DOS QUANTITATIVOS

A contratação deverá compreender, no mínimo, os seguintes itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	Serviço completo de buffet, incluindo entradas, almoço, bebidas, sobremesas e churrasco noturno	200 pessoas



2	Espaço de eventos amplo, coberto, climatizado e com estrutura de lazer	1 unidade
3	Mesas com toalhas ou forrações limpas	Quantidade suficiente
4	Cadeiras confortáveis	Mínimo de 200 unidades
5	Garçons e equipe de atendimento	Quantidade compatível com o evento
6	Pratos, talheres, copos, recipientes e utensílios para o serviço de alimentação	Conjunto completo
7	Campo de futebol em condições adequadas de utilização	1 unidade
8	Piscinas em condições adequadas de higiene e segurança	Conforme estrutura ofertada
9	Banheiros e instalações sanitárias adequadas ao público	Quantidade compatível
10	Estacionamento	Capacidade compatível com o público

Os quantitativos deverão ser suficientes para atender todos os participantes durante a programação, sem interrupção indevida dos serviços.

5. DO CARDÁPIO E DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Todos os alimentos devem ser preparados com ingredientes próprios para consumo humano, de boa qualidade, dentro do prazo de validade e conservados em condições adequadas.

A contratada deverá observar as normas sanitárias aplicáveis, as boas práticas de manipulação de alimentos, a higiene dos manipuladores e a conservação dos produtos nas



temperaturas apropriadas.

Não serão aceitos alimentos deteriorados, vencidos, com características inadequadas de odor, sabor ou aparência, ou preparados em condições incompatíveis com as exigências sanitárias.

5.1. Das entradas e dos aperitivos

O serviço de entradas deverá contemplar:

- I – almôndegas bovinas;
- II – mandioca cozida;
- III – costelinha assada ao molho barbecue;
- IV – linguiça caseira assada.

Os aperitivos deverão ser preparados com ingredientes de qualidade e servidos em recipientes apropriados, em condições adequadas de temperatura, higiene e apresentação.

5.2. Do almoço completo

O almoço deverá contemplar:

- I – arroz;
- II – feijão de caldo;
- III – carne suína;
- IV – frango caipira ao molho;
- V – macarrão ao alho e óleo;
- VI – preparação com camarão;
- VII – salpicão;
- VIII – salada tropical.

Os ingredientes deverão ser frescos ou devidamente conservados, com procedência regular e qualidade compatível com o serviço contratado.

As carnes deverão apresentar condições adequadas de conservação e preparo. Os produtos de origem animal deverão possuir inspeção sanitária quando legalmente exigida.

O camarão e os demais ingredientes perecíveis deverão ser armazenados e preparados de modo a preservar sua qualidade e segurança alimentar.

As saladas deverão ser higienizadas e preparadas em condições sanitárias adequadas. A contratada deverá evitar a contaminação cruzada entre alimentos crus e preparados.



A contratada deverá informar previamente a composição dos pratos e os principais ingredientes utilizados, especialmente aqueles que possam causar alergias alimentares, sempre que essa informação estiver disponível.

5.3. Do churrasco noturno

O churrasco deverá contemplar, no mínimo, as seguintes opções:

I – contrafilé;

II – picanha;

III – cupim;

IV – fraldinha;

V – sobrecoxa de frango desossada;

VI – linguiça.

Os acompanhamentos deverão incluir:

I – arroz;

II – feijão tropeiro;

III – mandioca;

IV – vinagrete;

V – molho verde.

As carnes deverão ser de qualidade adequada, provenientes de fornecedores regulares, conservadas corretamente e preparadas por profissionais capacitados.

A contratada deverá garantir a disponibilidade dos itens previstos durante o período do serviço, com reposição sempre que necessária para atender os participantes.

5.4. Das sobremesas

Deverá ser oferecida sobremesa em quantidade suficiente para os participantes, incluindo sorvete e caldas ou composição equivalente expressamente prevista na proposta aprovada.

Os produtos deverão ser conservados de acordo com as condições indicadas pelo fabricante, especialmente aqueles que dependam de refrigeração ou congelamento.

6. DAS BEBIDAS

Deverão ser fornecidas bebidas em quantidade suficiente para atender aos aproximadamente 200 (duzentos) participantes durante todo o período do evento, incluindo o almoço e o churrasco noturno.



O fornecimento deverá contemplar:

I – refrigerantes de marcas reconhecidas no mercado, nos sabores tradicionais e nas versões sem açúcar;

II – água mineral com gás;

III – água mineral sem gás;

IV – sucos variados.

Os produtos deverão ser de boa qualidade, estar dentro do prazo de validade, possuir embalagens íntegras e ser armazenados e servidos em condições adequadas de higiene e conservação.

A referência a marcas reconhecidas tem por finalidade assegurar padrão satisfatório de qualidade, admitindo-se marcas equivalentes que atendam aos requisitos objetivos estabelecidos, sem restrição indevida à competitividade.

Os refrigerantes deverão ser apresentados em embalagens originais, lacradas e íntegras. Os sucos deverão apresentar qualidade adequada, estar devidamente identificados e ser fornecidos em condições apropriadas de conservação e consumo.

A água mineral deverá ser fornecida em embalagens íntegras e de procedência regular.

A contratada deverá providenciar o fornecimento, a refrigeração, a reposição e a disponibilização das bebidas durante toda a programação, em quantidade compatível com o público estimado e com a duração do evento.

7. DOS REQUISITOS DO ESPAÇO DE EVENTOS

O estabelecimento deverá estar localizado no Município de São Luís de Montes Belos–GO e oferecer condições adequadas para a realização do evento durante todo o dia.

7.1. Do salão e da área coberta

O espaço deverá ser amplo, aconchegante, organizado e climatizado, com capacidade para acomodar confortavelmente, no mínimo, 200 pessoas.

A disposição das mesas e cadeiras deverá assegurar circulação adequada, acesso aos alimentos e condições satisfatórias de mobilidade.

A área de alimentação deverá estar protegida contra intempéries e possuir condições adequadas de higiene, conservação e ventilação.

7.2. Do campo de futebol

O estabelecimento deverá disponibilizar campo de futebol em condições adequadas de conservação e utilização recreativa.

O campo deverá estar livre de obstáculos perigosos e apresentar condições compatíveis com



a segurança dos usuários.

7.3. Das piscinas e da área de lazer

O espaço deverá possuir piscinas em condições adequadas de limpeza, conservação, tratamento da água e utilização.

A área deverá apresentar condições de segurança compatíveis com o uso previsto, observadas as normas sanitárias e demais exigências aplicáveis.

A contratada deverá informar previamente as condições de utilização das piscinas e as regras de segurança do estabelecimento.

7.4. Dos banheiros e da acessibilidade

O estabelecimento deverá disponibilizar instalações sanitárias em quantidade compatível com o público, devidamente higienizadas e em funcionamento durante todo o evento.

Os banheiros deverão possuir lavatórios, abastecimento de água, materiais de higiene e condições adequadas de conservação.

Deverão ser observadas as exigências legais de acessibilidade aplicáveis ao estabelecimento, inclusive quanto às condições de acesso e utilização das instalações por pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.

7.5. Do estacionamento

O estabelecimento deverá disponibilizar estacionamento em condições adequadas de acesso, circulação e segurança, com capacidade compatível com o público previsto.

A capacidade do estacionamento deverá ser informada pelo fornecedor na proposta, permitindo à Administração verificar sua adequação à necessidade do evento.

7.6. Das mesas, cadeiras e do mobiliário

A contratada deverá fornecer mesas, cadeiras, toalhas ou forrações e mobiliário complementar necessário ao evento.

Todos os itens deverão estar limpos, conservados e em condições adequadas de utilização.

A disposição do mobiliário deverá permitir acomodação confortável e circulação segura dos participantes.

8. DOS GARÇONS, EQUIPAMENTOS E MATERIAIS

A contratada deverá disponibilizar equipe de garçons em quantidade compatível com o atendimento de 200 pessoas, considerando a duração integral do evento e a realização das três etapas de alimentação.

A equipe deverá estar devidamente orientada quanto ao atendimento, à higiene e à organização do serviço.



A contratada também deverá fornecer pratos, talheres, copos, recipientes para alimentos, utensílios, equipamentos de conservação e todos os materiais necessários à execução do buffet.

Serão de responsabilidade da contratada a montagem e a organização do serviço, a reposição dos alimentos e das bebidas, a retirada dos utensílios utilizados e a limpeza das áreas sob sua responsabilidade.

Todos os custos relacionados à equipe, aos equipamentos, aos materiais, ao transporte e à execução dos serviços deverão estar incluídos no preço apresentado.

9. DO VALOR ESTIMADO E DA PESQUISA DE PREÇOS

Com base nos três orçamentos apresentados para o evento, foram identificados os seguintes valores globais:

PROPOSTA	VALOR GLOBAL
Proposta 1 – JK Fogão a Lenha Ltda.	R\$ 40.000,00
Proposta 2 – Vandirce Francisca Ribeiro de Lima	R\$ 36.500,00
Proposta 3 – Restaurante e Churrascaria Alvorada Ltda.	R\$ 42.000,00
MÉDIA ARITMÉTICA	R\$ 39.500,00

O valor médio global preliminar da contratação é de **R\$39.500,00 (trinta e nove mil e quinhentos reais)**. O valor médio por participante corresponde a aproximadamente R\$197,50 (cento e noventa e sete reais e cinquenta centavos), considerando 200 pessoas.

A estimativa representa o custo médio do conjunto dos serviços, não sendo possível identificar, a partir dos valores globais, o preço isolado das refeições, das bebidas, do espaço físico ou da equipe de atendimento.

Antes da aprovação da estimativa definitiva, a Administração deverá verificar se os três orçamentos contemplam o conjunto de exigências deste Termo de Referência, especialmente quanto:

I – ao atendimento durante todo o dia 14 de dezembro de 2026;

II – ao fornecimento de entradas, almoço e churrasco noturno;



III – ao cardápio e aos ingredientes especificados;

IV – às bebidas e às condições de fornecimento;

V – ao espaço com campo de futebol, piscinas, banheiros adequados e estacionamento;

VI – à equipe de garçons, mesas, cadeiras, utensílios e materiais necessários.

Caso os orçamentos não contemplem integralmente as mesmas condições, deverá ser complementada a pesquisa de preços ou obtidas propostas comparáveis, a fim de fundamentar adequadamente o valor estimado.

Os orçamentos, a memória de cálculo e os documentos comprobatórios deverão integrar o processo administrativo.

O valor estimado constitui parâmetro de planejamento e não implica obrigação de contratação pelo valor médio calculado.

10. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DA FORMA DE CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar a Lei Federal nº 14.133/2021, as normas regulamentares aplicáveis e as orientações pertinentes do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás – TCM-GO.

A eventual contratação direta por dispensa de licitação dependerá do enquadramento legal adequado, da verificação do limite vigente aplicável ao objeto e da instrução completa do processo, não decorrendo automaticamente da existência de três orçamentos.

Deverão ser observados, conforme aplicáveis, os requisitos do artigo 72 da Lei Federal nº 14.133/2021, incluindo:

I – formalização da demanda e justificativa da necessidade;

II – estimativa da despesa;

III – pareceres e manifestações técnicas ou jurídicas exigíveis;

IV – demonstração da disponibilidade orçamentária;

V – comprovação dos requisitos de habilitação e qualificação exigidos;

VI – razão da escolha do contratado;

VII – justificativa do preço;

VIII – autorização da autoridade competente;

IX – publicidade dos atos na forma legalmente exigida.

A escolha do fornecedor deverá ser motivada e fundamentada na análise das propostas, no atendimento às especificações e na seleção da solução mais vantajosa para a Administração.



11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da contratante:

- I – fornecer as informações necessárias à organização do evento;
- II – confirmar a programação e os horários de realização;
- III – acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços;
- IV – comunicar irregularidades identificadas;
- V – verificar a conformidade dos alimentos, das bebidas, das instalações e dos serviços;
- VI – efetuar o pagamento devido após a execução e o recebimento dos serviços, conforme as condições contratuais;
- VII – designar formalmente o responsável pela gestão e fiscalização da contratação.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da contratada:

- I – executar integralmente os serviços contratados;
- II – disponibilizar o espaço durante todo o período previsto para o evento;
- III – fornecer alimentos e ingredientes de qualidade, com procedência regular e em condições adequadas de consumo;
- IV – cumprir o cardápio aprovado e fornecer quantidades compatíveis com o público;
- V – disponibilizar refrigerantes, sucos e águas conforme as especificações deste Termo de Referência;
- VI – disponibilizar garçons e profissionais em quantidade suficiente;
- VII – fornecer mesas, cadeiras, utensílios, equipamentos e materiais necessários;
- VIII – assegurar as condições de utilização do campo de futebol, das piscinas, dos banheiros e do estacionamento previstos na contratação;
- IX – cumprir as normas sanitárias, de segurança, acessibilidade e funcionamento aplicáveis;
- X – manter a higiene das áreas de alimentação e das instalações utilizadas;
- XI – responsabilizar-se pelos custos de pessoal, transporte, montagem, materiais, tributos e demais despesas necessárias;
- XII – corrigir falhas ou irregularidades de sua responsabilidade;
- XIII – manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante a execução



contratual;

XIV – emitir a documentação fiscal correspondente aos serviços prestados;

XV – responder pelos danos decorrentes de ação ou omissão de seus empregados ou prepostos;

XVI – cumprir as demais condições estabelecidas no instrumento contratual.

13. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A documentação de habilitação deverá observar a Lei Federal nº 14.133/2021 e ser proporcional à natureza e à complexidade do objeto.

Poderão ser exigidos, conforme aplicáveis:

I – comprovante de inscrição no CNPJ;

II – documentos de constituição e representação da empresa;

III – comprovantes de regularidade fiscal, social e trabalhista legalmente exigíveis;

IV – licenças sanitárias e de funcionamento pertinentes à atividade;

V – documentos relativos à segurança e prevenção contra incêndio, conforme exigências aplicáveis;

VI – outros documentos indispensáveis e devidamente justificados para a execução do objeto.

As exigências deverão respeitar os princípios da competitividade, proporcionalidade e isonomia, evitando requisitos desnecessários ou restritivos.

14. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A execução será acompanhada por gestor e fiscal formalmente designados pela autoridade competente, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Compete à fiscalização verificar o cumprimento das condições contratadas, acompanhar a prestação dos serviços, registrar ocorrências, solicitar correções e atestar a execução para fins de recebimento e pagamento.

A fiscalização deverá verificar especialmente o cumprimento da programação, a qualidade dos alimentos, as condições do espaço e a disponibilidade dos serviços contratados.

A atuação da fiscalização não exclui a responsabilidade da contratada pela execução integral do objeto.

15. DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

O recebimento ficará condicionado à execução efetiva dos serviços e à conformidade com as especificações deste Termo de Referência e da proposta aprovada.



A fiscalização deverá verificar:

- I – a disponibilização do espaço na data e durante o período contratados;
- II – a capacidade de acomodação do público;
- III – as condições de utilização das piscinas, do campo de futebol e das demais instalações;
- IV – a higiene dos banheiros e das áreas de alimentação;
- V – o fornecimento das entradas, do almoço e do churrasco noturno;
- VI – a qualidade e a quantidade dos alimentos e das bebidas;
- VII – a disponibilidade de garçons, mesas, cadeiras, utensílios e materiais;
- VIII – o cumprimento dos horários e das demais condições pactuadas.

As irregularidades deverão ser registradas e comunicadas à contratada para adoção das providências cabíveis, sem prejuízo das sanções previstas em lei.

16. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado após a execução dos serviços, mediante apresentação da nota fiscal correspondente, atesto da fiscalização e verificação das condições contratuais e documentais exigíveis.

O prazo e as condições de pagamento deverão constar do instrumento contratual ou documento equivalente, observadas a legislação aplicável e as normas financeiras da Câmara Municipal.

17. DA VIGÊNCIA

A vigência deverá ser estabelecida no instrumento contratual ou documento equivalente, considerando o período necessário à preparação, realização e conclusão dos serviços, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

18. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento das obrigações assumidas sujeitará a contratada às sanções previstas nos artigos 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

A aplicação de sanções deverá observar a gravidade da infração, as circunstâncias do caso concreto e os procedimentos legalmente exigidos.

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas decorrentes da contratação correrão à conta de dotação orçamentária própria da Câmara Municipal de São Luís de Montes Belos–GO, a ser confirmada pelo Departamento de Contabilidade.



Dotação orçamentária: 3.3.90.39.23 festividades e homenagens.

20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

A contratada deverá cumprir integralmente as especificações deste Termo de Referência, a proposta aprovada e as condições estabelecidas no instrumento contratual.

A contratação deverá assegurar qualidade, segurança, higiene, organização, economicidade e adequada utilização dos recursos públicos.

A aprovação definitiva do procedimento ficará condicionada à conferência da pesquisa de preços, da justificativa da necessidade, da disponibilidade orçamentária, do enquadramento legal e dos demais documentos exigíveis.

São Luís de Montes Belos-GO, 21 de outubro de 2026.

RÔMULO RAFAEL CÂNDIDO FERNANDES

Membro da Comissão