

## TERMO DE REFERÊNCIA

### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 06/2026

Assunto: Instauração de processo administrativo para fornecimento de itens de panificação afim de atender as necessidades da Câmara Municipal.

#### FINALIDADE

O presente Termo de Referência é **elaborado** em conformidade com o art. 6º, inciso XXIII, e com o art. 40, da Lei nº 14.133/2021, que estabelece normas para a contratação de bens e serviços pela Administração Pública. Este Termo de Referência tem como finalidade apresentar os elementos técnicos, operacionais e administrativos necessários para a contratação de empresa especializada para o **fornecimento de itens de panificação e correlatos**, destinados a suprir as necessidades institucionais da Câmara Municipal de Cachoeira Dourada/GO. O fornecimento será realizado de forma **parcelada, sob demanda**, especialmente em dias de sessões legislativas, reuniões e demais eventos institucionais, visando atender vereadores, servidores e o público que frequenta a Câmara Municipal. A contratação busca assegurar o atendimento das necessidades institucionais, garantindo **qualidade, eficiência e cumprimento dos prazos**, em conformidade com os princípios da **economicidade, eficiência e publicidade**.

#### 1. OBJETO (Art. 6º, Inciso XXIII, alínea 'a')

Contratação de empresa especializada para o **fornecimento de itens de panificação e lanches prontos**, com o objetivo de atender às necessidades dos vereadores, servidores e do público da Câmara Municipal de Cachoeira Dourada/GO, garantindo apoio às atividades institucionais.

**Bem/Serviço:** Fornecimento **parcelado, sob demanda**, de itens como pães, s, pizzas, salgados, pães de queijo e correlatos, conforme quantitativos estimados e especificações deste Termo de Referência. Os produtos deverão observar padrões usuais de mercado, com **qualidade, frescor e segurança alimentar**, atendendo às normas sanitárias aplicáveis, de modo a assegurar a **economicidade** e a adequada aplicação dos recursos públicos.

ITEM	DESCRIÇÃO	QDE	VALOR MEDIO UNITÁRIO
1	<b>Pizza Grande Inteira</b> – Unidade de pizza no tamanho grande, massa artesanal, borda tradicional ou recheada (opcional), sabores diversos, preparada com ingredientes frescos e de alta qualidade. Diâmetro aproximado de 35 cm, peso médio de 800 g por unidade.	100	R\$ XX,XX
2	<b>Salgados (Cento)</b> – Cento de salgados variados, fritos e assados, para atendimento às reuniões institucionais, contendo 100 (cem) unidades por cento, preparados	120	R\$ XX,XX

	com ingredientes de boa procedência, em padrão “tamanho festa/coquetel”, com variedade de sabores (ex.: coxinha, risole, bolinha de queijo, kibe, esfiha, empada, enroladinho ou similares), entregues prontos para consumo, acondicionados em embalagem segura e hermética, própria para alimentos, garantindo higiene, integridade no transporte e manutenção da qualidade até o momento do fornecimento.		
3	<b>Pão de Batata Recheado com Patê de Frango</b> – Unidade de pão macio à base de batata, recheado com patê de frango temperado. Peso médio de 100 g por unidade, ideal para consumo individual. Produto assado e embalado em porções unitárias.	800	R\$ XX,XX
4	<b>Pão Francês</b> – Fornecido por quilograma. Pão tradicional francês com casca crocante e miolo macio, peso médio de 50 g por unidade. Embalagem própria para transporte e conservação, atendendo a padrões de qualidade e frescor.	210 kg	R\$ XX,XX
5	<b>Pão de Queijo</b> – Fornecido por quilograma. Pão de queijo tradicional mineiro, preparado com polvilho, queijo curado e ovos, peso médio de 20 g por unidade. Produto assado e embalado com cuidado para manter a textura e o sabor.	140 kg	R\$ XX,XX

- 1.1. **Quantitativos totais:** Conforme descrito na tabela acima.
- 1.2. **Prazo do contrato:** O contrato terá vigência **da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2026**, podendo ser prorrogado, se cabível, nos termos da Lei nº 14.133/2021, mediante justificativa e termo aditivo.
- 1.3. **Entrega:** O fornecimento será realizado de forma **parcelada, sob demanda**, mediante solicitação da Administração, com entrega no endereço da Câmara Municipal de Cachoeira Dourada/GO. **Prazo de entrega por solicitação: até 24 (vinte e quatro) horas** para itens de pronta entrega e até **48 (quarenta e oito) horas** para itens que demandem produção específica, contadas do recebimento da solicitação.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, Inciso XXIII, alínea 'b')

A presente contratação está fundamentada nos dispositivos da Lei nº 14.133/2021, em especial no art. 6º, inciso XXIII, alínea “b”, que exige referência aos estudos técnicos preliminares como base para a contratação. O Estudo Técnico Preliminar (ETP) elaborado pela Câmara Municipal de Cachoeira Dourada/GO concluiu pela necessidade de contratação para fornecimento de itens de panificação e correlatos, destinados ao apoio das atividades institucionais no exercício de 2026, especialmente em dias de sessões legislativas, reuniões e eventos.

### 2.1. Fundamentação Legal

A contratação está em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, em especial:

#### **2.1.1. Princípios da economicidade e eficiência:**

A contratação busca otimizar os recursos, assegurando o atendimento das necessidades da Câmara com planejamento e padronização do fornecimento.

#### **2.1.2. Princípio da sustentabilidade (art. 5º):**

A contratação poderá priorizar práticas que reduzam desperdícios, estimulem o uso racional de insumos e, quando possível, adotem embalagens adequadas e com menor impacto ambiental.

#### **2.1.3. Princípio da publicidade e transparência:**

O procedimento observará a adequada formalização, divulgação e fiscalização, assegurando o controle e o interesse público. Além disso, a contratação observará as normas de saúde pública e segurança alimentar aplicáveis, garantindo condições adequadas de higiene, manipulação, armazenamento e transporte.

### **2.2. Fundamentação Ambiental**

A contratação de itens de panificação, com fornecimento planejado e sob demanda, contribui para:

**2.2.1. Diminuição de desperdício de alimentos:** o atendimento conforme necessidade efetiva reduz sobras e descarte, promovendo melhor gestão do consumo.

**2.2.2. Eficiência na gestão de resíduos:** utilização de embalagens apropriadas ao acondicionamento e transporte de alimentos e incentivo a boas práticas de destinação de resíduos, quando aplicável.

### **2.3. Fundamentação em Saúde Pública**

O fornecimento de alimentos exige cuidados sanitários e controle de qualidade, sendo medida relevante para o bem-estar de vereadores, servidores e público atendido, uma vez que:

#### **2.3.1. Prevenção de riscos alimentares:**

Seleção de fornecedor que atenda às normas sanitárias e garanta condições higiênico-sanitárias adequadas.

#### **2.3.2. Promoção de bem-estar:**

disponibilização de itens adequados ao consumo em dias de maior fluxo, como sessões legislativas e eventos institucionais.

### **2.4. Fundamentação Econômica e Operacional**

A contratação contribui para a eficiência econômica e operacional da Câmara, com foco em organização do atendimento e racionalização de compras:

**2.4.1. Redução de custos por planejamento:** a contratação reduz compras esporádicas e permite melhor controle do fornecimento, conforme demanda.

**2.4.2. Eficiência na gestão administrativa:** a padronização do fornecimento simplifica a rotina administrativa e o controle das entregas.

**2.4.3. Adequação à pesquisa de preços:** a definição de itens e quantitativos estimados permite apuração de valor por pesquisa de mercado, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

## **2.5. Impacto Institucional e Administrativo**

**2.5.1. Apoio às atividades institucionais:** o fornecimento contribui para melhores condições de trabalho e atendimento durante as atividades da Câmara.

**2.5.2. Alinhamento aos princípios administrativos:** a contratação observa eficiência, moralidade e interesse público, fortalecendo a transparência e a boa gestão.

## **2.6. Justificativa para a Contratação**

A contratação é necessária para assegurar suporte às atividades institucionais da Câmara Municipal, garantindo fornecimento com qualidade, segurança alimentar e conformidade com as normas aplicáveis. Dessa forma, conclui-se que a contratação é adequada e vantajosa para o atendimento das necessidades da Câmara Municipal de Cachoeira Dourada/GO, assegurando economicidade, eficiência e observância às diretrizes legais e sanitárias.

## **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (Art. 6º, Inciso XXIII, alínea 'c')**

A proposta de solução compreende a aquisição e o fornecimento de **itens de panificação e lanches correlatos**, como pães, s, pizzas, salgados e outros produtos, destinados aos vereadores, servidores e ao público que frequenta a Câmara Municipal de Cachoeira Dourada/GO, como parte das ações de apoio às condições operacionais e de atendimento no exercício de 2026.

Os itens foram selecionados com o objetivo de proporcionar maior eficiência e conforto nas atividades institucionais, garantindo o fornecimento **parcelado, sob demanda**, com produtos frescos e de qualidade, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis e com o interesse público.

### **3.1. Conclusão do estudo técnico preliminar (ETP):**

**3.1.1. Critérios atendidos:** A solução foi avaliada como adequada sob os aspectos técnico, econômico e administrativo, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e sustentabilidade, com especificações claras e alinhadas às práticas usuais de mercado.

**3.1.2. Execução com qualidade:** O fornecimento será realizado por fornecedor qualificado, observando as especificações deste Termo de Referência, com entrega em condições adequadas de higiene, acondicionamento e transporte, assegurando o atendimento às necessidades institucionais nos prazos estabelecidos.

**3.1.3. Adequação e essencialidade:** A contratação é considerada necessária para atender às demandas da Câmara Municipal, garantindo suporte às sessões, reuniões e eventos, com fornecimento de alimentos em condições adequadas de consumo aos vereadores, servidores e público.

### **3.2. Ciclo de vida do objeto:**

A solução considera as etapas pertinentes ao fornecimento de alimentos, desde o preparo até a entrega e o consumo, visando garantir qualidade e segurança alimentar.

**3.2.1. Preparo e especificações técnicas:** Os itens deverão ser produzidos com matérias-primas adequadas, observando critérios de qualidade, frescor e higiene, conforme especificações definidas pela Câmara Municipal e normas sanitárias aplicáveis.

**3.2.2. Entrega e fornecimento:** O fornecimento ocorrerá de forma **parcelada, sob demanda**, garantindo a entrega de itens em condições adequadas de consumo sempre que solicitado pela Administração.

**3.2.3. Recebimento e controle de qualidade:** Os itens serão recebidos e conferidos pela fiscalização designada, verificando conformidade, qualidade, integridade das embalagens e quantitativos, com registro de eventuais ocorrências e substituição de itens em desconformidade, quando necessário.

A proposta de contratação está em conformidade com o interesse público e com os objetivos da Administração, sendo considerada alternativa adequada para atendimento das demandas institucionais, promovendo eficiência operacional, sustentabilidade e conforto aos usuários.

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, Inciso XXIII, alínea 'd')**

A contratação deverá observar os seguintes requisitos técnicos e legais, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021:

### **4.1. Requisitos Técnicos:**

**4.1.1.** Os itens de panificação e correlatos (pães, salgados, pizzas e outros) deverão ser produzidos com matérias-primas de boa procedência, garantindo frescor, sabor e segurança alimentar para consumo nas dependências da Câmara Municipal.

**4.1.2.** Os produtos fornecidos deverão atender às normas de segurança alimentar e qualidade, bem como às especificações descritas neste Termo de Referência, observando as legislações sanitárias e, quando aplicável, as regras de rotulagem/identificação do produto.

#### **4.2. Qualidade dos itens:**

**4.2.1.** Os itens deverão ser preparados em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, com embalagem apropriada para garantir a preservação da qualidade durante o transporte e o manuseio.

**4.2.2.** Os produtos deverão ser frescos e com validade compatível com o consumo, de modo a assegurar a utilização sem desperdício, conforme a demanda da Administração.

#### **4.3. Padrões de execução e entrega:**

**4.3.1.** Os itens deverão ser entregues em embalagens adequadas ao acondicionamento e transporte de alimentos, fechadas e íntegras, de forma a prevenir contaminação e garantir a qualidade até o recebimento.

**4.3.2.** A contratada deverá apresentar, **quando solicitada pela Administração**, descrição técnica dos itens e, se necessário, amostras para avaliação e aprovação prévia.

**4.3.3.** O fornecimento deverá ser realizado com a qualidade e o frescor exigidos, dentro dos prazos estabelecidos, garantindo que os itens sejam entregues em condições adequadas para consumo.

#### **4.4. Prazo de entrega:**

**4.4.1.** O fornecimento será realizado de forma **parcelada, sob demanda**, mediante solicitação da Administração, observados os prazos de entrega definidos no contrato e/ou na ordem de fornecimento.

#### **4.5. Requisitos Legais:**

**4.5.1. Habilitação jurídica e fiscal:** a empresa contratada deverá apresentar a documentação exigida pelos arts. 62 a 66 da Lei nº 14.133/2021, incluindo, quando aplicável:

- i. Certidões de regularidade fiscal (federal, estadual e municipal);
- ii. Certificado de Regularidade do FGTS;
- iii. Certidão de Regularidade Trabalhista.

**4.5.2. Capacidade técnica:** a empresa deverá apresentar atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove fornecimento de itens compatíveis com o objeto desta contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

**4.5.3. Conformidade com a legislação vigente:** a contratada deverá observar a Lei nº 14.133/2021 e as legislações sanitárias aplicáveis ao fornecimento de alimentos.

**4.5.4. Responsabilidades fiscais e trabalhistas:** todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e demais custos decorrentes da execução contratual serão de responsabilidade da contratada, nos termos do **art. 121** da Lei nº 14.133/2021.

#### **4.6. Penalidades:**

**4.6.1.** O descumprimento das obrigações contratuais sujeitará a contratada às penalidades previstas nos arts. 155 a 158 da Lei nº 14.133/2021, incluindo, conforme o caso:

- i. advertência;
- ii. multa;
- iii. impedimento de licitar e contratar, e demais sanções cabíveis.

#### **4.7. Outros Requisitos:**

**4.7.1. Transporte e logística:** os custos com transporte e entrega dos itens no local indicado pela Câmara Municipal serão de responsabilidade exclusiva da contratada.

**4.7.2. Substituição por desconformidade:** por se tratar de produtos perecíveis, a contratada deverá garantir a qualidade no ato da entrega, responsabilizando-se pela **substituição imediata, sem ônus**, de itens entregues em desconformidade com as especificações (ex.: produto impróprio para consumo, fora do padrão, embalagem violada, quantidade divergente ou condições inadequadas).

**4.7.3. Comunicação:** a contratada deverá disponibilizar canais de contato (e-mail e telefone) para recebimento de solicitações, notificações e esclarecimentos durante a vigência do contrato.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (Art. 6º, Inciso XXIII, alínea 'e')**

O contrato será executado com base em etapas e procedimentos claramente definidos, desde a sua formalização até o encerramento, de forma a garantir os resultados pretendidos.

#### **5.1. Formalização do contrato:**

A formalização do contrato ocorrerá após a conclusão do procedimento de contratação (dispensa de licitação ou outro aplicável), com assinatura pelas partes e publicação, conforme disposto no art. 94 da Lei nº 14.133/2021.

#### **5.2. Etapas da execução:**

##### **5.2.1. Apresentação de Especificações Detalhadas:**

A contratada deverá apresentar, **quando solicitada pela Administração**, a descrição/especificação técnica dos itens a serem fornecidos (pães, salgados, pizzas e correlatos), podendo ser requeridas amostras ou materiais informativos para análise e aprovação prévia pela Câmara Municipal, com o objetivo de assegurar o atendimento às especificações e padrões de qualidade previstos neste Termo de Referência.

##### **5.2.2. Fornecimento e Entrega:**

Após a formalização do contrato e, quando aplicável, após a validação prévia das especificações, a contratada dará início ao fornecimento dos itens, observando rigorosamente os critérios técnicos deste Termo de Referência, garantindo conformidade com as necessidades institucionais, padrões de frescor, qualidade e segurança alimentar.

##### **5.2.3. Entrega por Solicitação (sob demanda):**

O fornecimento será realizado de forma **parcelada, sob demanda**, mediante solicitação da Administração, no endereço indicado pela Câmara Municipal, respeitando os prazos definidos no contrato e/ou na ordem de fornecimento.

#### **5.2.4. Embalagem e Documentação:**

Os itens fornecidos deverão ser entregues devidamente acondicionados em embalagens apropriadas para alimentos, fechadas e íntegras, acompanhados da respectiva nota fiscal, garantindo a proteção dos produtos durante o transporte e o cumprimento das normas contratuais.

#### **5.2.5. Avaliação da Entrega:**

As entregas serão avaliadas pelo responsável designado pela Câmara Municipal, que verificará a conformidade dos itens com as especificações técnicas e contratuais, nos termos do art. 73 da Lei nº 14.133/2021.

#### **5.2.6. Recebimento Definitivo:**

Após a conferência e a aprovação dos itens entregues, será emitido o termo de recebimento definitivo, formalizando a aceitação dos produtos pela Administração, condicionado à confirmação de que os itens atendem às especificações deste Termo de Referência e às condições pactuadas.

#### **5.3. Monitoramento e Fiscalização:**

**5.3.1.** Durante toda a vigência do contrato, a fiscalização será realizada por servidor designado como Fiscal do Contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

**5.3.2.** O Fiscal será responsável por:

- i. acompanhar e monitorar as entregas;
- ii. verificar a conformidade dos produtos com as especificações contratuais;
- iii. registrar eventuais ocorrências e emitir relatórios de conformidade sobre as entregas.

#### **5.4. Encerramento do Contrato:**

**5.4.1.** O contrato será encerrado com a emissão do termo de recebimento definitivo, certificando que os itens foram fornecidos e aceitos conforme o previsto no contrato e neste Termo de Referência.

**5.4.2.** A contratada deverá manter arquivados os documentos comprobatórios relacionados ao cumprimento do contrato pelo prazo legal aplicável, observado o disposto na Lei nº 14.133/2021.

#### **5.5. Resultados Pretendidos:**

**5.5.1.** A execução do contrato deverá garantir:

**5.5.1.1.** fornecimento pontual e com qualidade dos itens, atendendo às necessidades da

Câmara Municipal;

**5.5.1.2.** conformidade dos itens com as especificações técnicas previstas, assegurando frescor, higiene e segurança alimentar;

**5.5.1.3.** adequado atendimento aos servidores, vereadores e público durante sessões e eventos institucionais;

**5.5.1.4.** otimização de recursos, promovendo economicidade e eficiência na contratação

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (Art. 6º, Inciso XXIII, alínea 'f')**

A gestão do contrato será realizada de maneira sistemática e contínua, com acompanhamento e fiscalização para garantir que a execução do objeto atenda integralmente às condições contratuais e às especificações técnicas previstas.

### **6.1. Designação do fiscal do contrato**

**6.1.1.** Será nomeado um Fiscal do Contrato, servidor indicado formalmente pela Câmara Municipal de Cachoeira Dourada/GO, conforme o art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

**6.1.2.** O Fiscal será responsável por acompanhar a execução contratual, avaliar a conformidade das entregas e registrar eventuais ocorrências ou não conformidades.

### **6.2. Instrumentos de acompanhamento**

**6.2.1.** O acompanhamento da execução será realizado com base nos seguintes instrumentos:

**6.2.1.1. Relatórios de acompanhamento:** registros das solicitações, entregas realizadas e ocorrências relevantes.

**6.2.1.2. Checklists de conformidade:** verificação de qualidade, frescor, integridade das embalagens, quantidades e atendimento às especificações do Termo de Referência.

**6.2.1.3. Comunicações formais:** registro de solicitações, notificações e esclarecimentos entre o órgão contratante e a contratada.

**6.2.2.** Caso sejam identificadas irregularidades ou desconformidades, o Fiscal **notificará a contratada** para realizar as correções e/ou substituições necessárias no prazo estipulado.

### **6.3. Critérios de avaliação e controle**

**6.3.1.** A execução será avaliada com base nos seguintes critérios:

**6.3.1.1. Conformidade técnica:** os itens entregues deverão atender às especificações descritas no Termo de Referência e no contrato.

**6.3.1.2. Pontualidade:** as entregas deverão ocorrer nos prazos definidos por solicitação e/ou no contrato.

**6.3.1.3. Qualidade:** verificação de frescor, condições higiênico-sanitárias, integridade das embalagens e adequação para consumo.

#### 6.4. Relatórios e registros

- 6.4.1. O Fiscal do Contrato elaborará relatórios contendo:
- 6.4.1.1. registro das solicitações e entregas realizadas;
  - 6.4.1.2. registro de recebimento provisório e/ou definitivo, quando aplicável;
  - 6.4.1.3. notificações e apontamentos de correções/substituições.
- 6.4.2. Os relatórios serão arquivados e servirão como documentação comprobatória para auditorias e controle interno.

#### 6.5. Recebimento provisório e definitivo

**6.5.1. Recebimento provisório:** após cada entrega, será realizada inspeção inicial para verificar conformidade com as especificações, nos termos do art. 73 da Lei nº 14.133/2021.

**6.5.2. Recebimento definitivo:** será formalizado após conferência e aceitação dos itens, registrando-se o atendimento integral às especificações e condições pactuadas.

#### 6.6. Tratamento de ocorrências e aplicação de sanções

6.6.1. Em caso de descumprimento das obrigações contratuais, o Fiscal comunicará à contratada para adoção de medidas corretivas e, se necessário, proporá a aplicação das sanções previstas nos arts. 155 a 158 da Lei nº 14.133/2021.

6.6.2. O descumprimento poderá resultar em sanções como advertência, multa, impedimento de licitar e contratar, e demais medidas cabíveis, conforme a gravidade do caso e o devido processo.

#### 6.7. Encerramento da gestão do contrato

6.7.1. Ao término da vigência e após a regular execução contratual, o contrato será encerrado com registro formal de conclusão e arquivamento da documentação pertinente.

### 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO (Art. 6º, Inciso XXIII, alínea 'g')

A medição e o pagamento pela execução do objeto serão realizados de forma a garantir que o fornecimento cumpra as especificações técnicas, prazos e condições previstas no contrato.

#### 7.1. Critérios de medição

7.1.1. A medição será realizada com base nas **entregas efetuadas sob demanda**, considerando os itens e quantitativos efetivamente fornecidos, conforme solicitações da Administração e local de entrega previsto no contrato.

7.1.2. O responsável designado pela Câmara Municipal verificará os seguintes aspectos:

7.1.2.1. **Conformidade técnica:** avaliação se os itens entregues atendem às especificações descritas no Termo de Referência e no contrato.

7.1.2.2. **Qualidade:** verificação de frescor, condições higiênico-sanitárias, integridade das embalagens e condições adequadas para consumo (incluindo condições de transporte/temperatura, quando aplicável).

**7.1.2.3. Quantidade:** conferência do quantitativo entregue em relação ao solicitado e ao previsto contratualmente.

**7.1.3.** Será emitido **termo de recebimento provisório** após a inspeção inicial, nos termos do art. 73 da Lei nº 14.133/2021, registrando a verificação preliminar dos itens entregues.

**7.1.4.** Após conferência e aceitação, será emitido **termo de recebimento definitivo**, confirmando que o fornecimento atendeu às especificações e condições pactuadas.

## **7.2. Critérios de pagamento**

**7.2.1.** O pagamento será realizado pela Câmara Municipal de Cachoeira Dourada/GO após o **recebimento definitivo** e mediante apresentação da documentação fiscal pertinente.

**7.2.2.** A contratada deverá apresentar os seguintes documentos para processamento do pagamento:

**7.2.2.1.** Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), emitida em conformidade com a legislação vigente;

**7.2.2.2.** Certidões de regularidade fiscal e trabalhista exigíveis (União, Estado, Município, FGTS e Justiça do Trabalho), quando aplicável;

**7.2.2.3.** Comprovantes de regularidade exigidos pela Administração, conforme a Lei nº 14.133/2021.

**7.2.3.** O prazo para pagamento será de até **30 (trinta) dias**, contado a partir do recebimento definitivo e da apresentação da documentação necessária.

**7.2.4.** O pagamento poderá ser suspenso ou retido nos seguintes casos:

**7.2.4.1.** descumprimento das especificações técnicas ou quantitativas;

**7.2.4.2.** pendências relacionadas à apresentação de documentos fiscais/regularidade exigíveis;

**7.2.4.3.** identificação de irregularidades que impeçam o recebimento definitivo.

**7.2.5.** Eventuais multas e demais sanções pecuniárias aplicadas poderão ser descontadas do valor devido, conforme previsto no contrato e na legislação aplicável.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (Art. 6º, Inciso XXIII, alínea 'h')**

A seleção do fornecedor será realizada de acordo com as disposições da Lei nº 14.133/2021, observando a forma de contratação e o critério de julgamento, a fim de garantir a melhor relação custo-benefício e o atendimento às necessidades da Câmara Municipal de Cachoeira Dourada/GO.

### **8.1. Forma de contratação**

**8.1.1.** A contratação será realizada por meio de dispensa de licitação, fundamentada no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, observados os requisitos do art. 72.

**8.1.2.** O procedimento observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e demais princípios aplicáveis.

### **8.2. Critérios de julgamento**

**8.2.1.** O critério de julgamento será o de **menor preço**, desde que atendidas as especificações técnicas e condições estabelecidas neste Termo de Referência,

considerando:

- 8.2.1.1. proposta com menor custo para a Administração, desde que cumpra integralmente as especificações do Termo de Referência;
  - 8.2.1.2. conformidade com os requisitos de **qualidade, frescor, segurança alimentar e acondicionamento** dos itens descritos;
  - 8.2.1.3. capacidade comprovada de atender às demandas dentro dos prazos estabelecidos.
- 8.2.2. As propostas serão **avaliadas** com base nos seguintes fatores:
- 8.2.2.1. **Preço:** apresentação de valor compatível com a pesquisa de mercado realizada, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021;
  - 8.2.2.2. **Documentação:** atendimento às exigências legais de habilitação e regularidade fiscal/trabalhista aplicáveis;
  - 8.2.2.3. **Capacidade técnica (quando exigida):** comprovação de experiência mediante atestado(s) de fornecimento compatível com o objeto.

### 8.3. Documentação necessária

8.3.1. Os fornecedores interessados deverão apresentar, no momento oportuno, os documentos exigidos para habilitação, conforme os arts. 62 a 66 da Lei nº 14.133/2021, incluindo, quando aplicável:

- 8.3.1.1. certidões de regularidade fiscal da União, do Estado e do Município;
- 8.3.1.2. Certificado de Regularidade do FGTS;
- 8.3.1.3. Certidão de Regularidade Trabalhista;
- 8.3.1.4. registro comercial, contrato social ou estatuto atualizado, conforme a natureza jurídica da empresa.

### 8.4. Seleção e contratação

- 8.4.1. Após a análise das propostas e da habilitação exigível, será selecionado o fornecedor que apresentar a proposta de **menor preço**, desde que atendidas as especificações e condições deste Termo de Referência, para a formalização do contrato.
- 8.4.2. A Administração garantirá a publicidade e a transparência em todas as etapas do processo, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

## 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, Inciso XXIII, alínea 'i')

### 9.1. Valor estimado do objeto

9.1.1. A estimativa do valor da contratação será apurada no momento oportuno, em conformidade com o disposto no **art. 23 da Lei nº 14.133/2021**, mediante **pesquisa de mercado** baseada na descrição dos itens e quantitativos já detalhados no presente Termo de Referência.

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (Art. 6º, Inciso XXIII, alínea 'j')

A contratação prevista neste Termo de Referência está devidamente compatibilizada com a dotação orçamentária da Câmara Municipal de Cachoeira Dourada – GO, para o exercício financeiro de 2026.

### **10.1. Fonte de recursos**

10.1.1. Os recursos necessários para a celebração do contrato serão alocados em **11.01.01.031.0001.2.001.3.3.90.30.00 Ficha 0299 – Fonte 100**, conforme a Lei Orçamentária Anual (LOA) de 2026 e os respectivos créditos suplementares, caso necessário.

### **10.2. Garantia de previsão orçamentária**

10.2.1. A despesa referente à contratação está assegurada por meio de planejamento orçamentário previamente acordado, de acordo com os seguintes elementos:

- **11.01.01.031.0001.2.001.3.3.90.30.00 Ficha 0299 – Fonte 100**

### **10.3. Controle orçamentário**

10.3.1. A Administração garantirá que o valor da contratação, a ser apurado nos termos do **art. 23 da Lei nº 14.133/2021**, esteja dentro dos limites orçamentários aprovados.

10.3.2. Qualquer necessidade de complementação ou ajuste orçamentário será realizada em conformidade com os dispositivos legais aplicáveis, garantindo a disponibilidade financeira para execução do contrato.

**Cachoeira Dourada – GO, 08 de janeiro de 2026.**

**Bruno Andrade Sales  
Secretário Geral  
Membro da equipe de Contratação**