TERMO DE REFERÊNCIA

(Art. 6º, inciso XXIII, e arts. 40 a 44 da Lei nº 14.133/2021; art. 7º, inciso III, da IN TCM-GO nº 09/2023)

Cachoeira Dourada/GO, 4 de novembro de 2026.	Processo nº **028/2026**
Órgão: Câmara Municipal de Cachoeira Dourada/GO	**Departamento:** Secretaria Geral
Responsável: BRUNO ANDRADE SALES	**Servidor: MATHEUS J. BOTA TAVARES**
OBJETO: Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviço de buffet completo, compreendendo o fornecimento de entradas, jantar, bebidas não alcoólicas e sobremesa, conforme cardápio e porções mínimas especificados, equipe de, no mínimo, 03 (três) garçons, disponibilização de mesas e cadeiras em quantidade suficiente para acomodação de 120 (cento e vinte) convidados, incluindo toalhas e forros de mesa, montagem de mesas postas com louças, talheres, copos, taças, guardanapos e demais utensílios, bem como transporte, montagem, organização, desmontagem e limpeza de toda a estrutura e materiais utilizados, para atender à Solenidade Institucional da Câmara Municipal de Cachoeira Dourada/GO, a realizar-se em 26 de novembro de 2026, com 120 (cento e vinte) convidados, mediante dispensa de licitação em razão do valor, precedida de aviso para obtenção de propostas adicionais.	

JUSTIFICATIVA

O presente Termo de Referência constitui o documento técnico destinado a subsidiar a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de buffet completo para a Solenidade Institucional da Câmara Municipal de Cachoeira Dourada/GO, a realizar-se em 26 de novembro de 2026, com 120 (cento e vinte) convidados, nos termos do art. 7º, inciso III, da Instrução Normativa TCM-GO nº 09/2023 e do art. 6º, inciso XXIII, da Lei nº 14.133/2021.

A contratação tem por finalidade proporcionar recepção condigna aos convidados de ato oficial do Poder Legislativo, vinculado à sua finalidade institucional, com padrão de qualidade compatível com a representatividade da solenidade e rigorosa observância das normas sanitárias, uma vez que a Câmara não dispõe de estrutura, equipamentos ou pessoal para executar o serviço diretamente.

O presente Termo de Referência encontra-se diretamente vinculado ao Estudo Técnico Preliminar previamente elaborado, que identificou a necessidade, avaliou as alternativas e demonstrou a viabilidade técnica e econômica da solução, e servirá de base para a obtenção de propostas por meio do aviso de que trata o art. 75, § 3º, da Lei

nº 14.133/2021, fixando o **padrão mínimo de qualidade** que todas as propostas deverão atender.

1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

(Lei nº 14.133/2021, art. 6º, inciso XXIII, alínea "a", e art. 40, § 1º)

DEFINIÇÃO DO OBJETO:	Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviço de buffet completo, compreendendo o fornecimento de entradas, jantar, bebidas não alcoólicas e sobremesa, conforme cardápio e porções mínimas especificados, equipe de, no mínimo, 03 (três) garçons, disponibilização de mesas e cadeiras em quantidade suficiente para acomodação de 120 (cento e vinte) convidados, incluindo toalhas e forros de mesa, montagem de mesas postas com louças, talheres, copos, taças, guardanapos e demais utensílios, bem como transporte, montagem, organização, desmontagem e limpeza de toda a estrutura e materiais utilizados, para atender à Solenidade Institucional da Câmara Municipal de Cachoeira Dourada/GO, a realizar-se em 26 de novembro de 2026, mediante dispensa de licitação em razão do valor, precedida de aviso para obtenção de propostas adicionais.
NATUREZA:	Serviço comum, não continuado, de execução única, sem dedicação exclusiva de mão de obra, com fornecimento de alimentos e bebidas
QUANTITATIVOS:	01 (um) evento para 120 (cento e vinte) convidados, cotado por convidado e pelo valor global, conforme tabelas de especificações abaixo
PRAZO:	Execução em 26/11/2026, das **15h:00** às **23h:00**, com montagem concluída até **17h:00** minutos antes do início; vigência da assinatura até **31/12/2026.**
PRORROGAÇÃO:	SIM [ ] NÃO [X]
GARANTIA:	SIM [ ] NÃO [X] (garantia contratual do art. 96 não exigida, em razão do valor e da execução única)
ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA:	A contratada responde pela qualidade e pela segurança dos alimentos servidos e obriga-se a substituir imediatamente, sem ônus, qualquer item em desconformidade durante o evento, respondendo por danos causados à Câmara ou a terceiros
LOCAL DE EXECUÇÃO:	**Espaço bougainville** (Rua quatorze B), em Cachoeira Dourada/GO; o preparo ocorrerá nas instalações licenciadas da contratada

TABELA — ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO CARDÁPIO E PORÇÕES MÍNIMAS POR CONVIDADO

Item	Grupo	Especificação técnica mínima	Porção mínima por convidado
1	Entradas	Trio de patês de preparo próprio ou de fabricante com registro sanitário, nos sabores ervas finas, frango defumado e atum, servidos com torradas e/ou pães artesanais crocantes, frescos, do próprio dia	60 g de patês (somados) e 50 g de torradas/pães
2	Entradas	Geleia de abacaxi, de fruta, sem corantes artificiais, servida em recipientes próprios, como acompanhamento das entradas	20 g
3	Jantar	Arroz branco polido, classe longo fino, tipo 1 da classificação oficial (comercialmente conhecido como tipo A), soltinho, preparado no dia	150 g pronto
4	Jantar	Carne bovina ao molho madeira, preparada com maminha ou corte do traseiro de maciez equivalente ou superior (alcatra, picanha, contrafilé ou filé-mignon), limpa, sem nervos e sem excesso de gordura, vedados cortes do dianteiro e carnes de segunda; molho madeira de preparo próprio, com cogumelos e vinho apropriado à culinária	180 g pronta
5	Jantar	Filé de peito de frango ao molho bechamel, sem pele e sem osso, fresco ou resfriado de fornecedor com inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM), molho de preparo próprio	150 g pronto
6	Jantar	Purê de batata com bacon e batata palha, preparado com batata in natura, manteiga e leite, vedado o uso de purê instantâneo; bacon e batata palha servidos sequinhos	150 g pronto
7	Jantar	Salada tropical composta, no mínimo, de alface americana, rúcula, manga, morango, palmito, tomate-cereja, abacaxi e cenoura, folhas higienizadas e frutas frescas, com molho servido à parte	100 g
8	Bebidas	Refrigerantes nos sabores cola, guaraná e laranja, nas versões tradicional e zero açúcar, de marcas de primeira linha, com distribuição nacional, servidos gelados; a marca de cada sabor deve ser declarada na proposta, vedada a imposição de marca específica pela Administração	500 ml
9	Bebidas	Sucos de fruta em, no mínimo, dois sabores, admitidos o suco natural, o preparado com polpa integral de fruta ou o suco integral/néctar em caixa, vedados refresco em pó, xarope e bebida de fruta artificial	300 ml
10	Bebidas	Água mineral natural sem gás, envasada por fonte com registro, servida em jarras, com gelo produzido a partir de água potável	300 ml

Item	Grupo	Especificação técnica mínima	Porção mínima por convidado
11	Sobremesa	Sorvete de massa sabor creme, de fabricante com registro sanitário, servido em taças, com calda de banana de preparo próprio	100 g de sorvete e 30 g de calda

TABELA — ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS

Item	Serviço	Especificação técnica mínima
12	Garçons	Equipe de, no mínimo, 3 (três) garçons uniformizados, durante todo o evento, sem prejuízo do pessoal de cozinha, copa e reposição necessário à perfeita execução
13	Mesas postas	Montagem de mesas postas para os 120 (cento e vinte) convidados, na forma indicada pela Câmara Municipal, incluindo a disponibilização de mesas e cadeiras em quantidade suficiente para acomodação de todos os convidados, toalhas e forros de mesa, pratos de louça ou porcelana, talheres de inox, copos e taças de vidro, guardanapos e demais utensílios necessários à adequada prestação do serviço, vedado o uso de descartáveis no serviço às mesas. A contratada deverá responsabilizar-se pelo transporte, montagem, organização e disposição do mobiliário e dos utensílios no local do evento, bem como pela posterior desmontagem e retirada de todos os materiais utilizados.
14	Buffet e conservação	Pratos quentes mantidos em réchauds ou equipamento equivalente acima de 60 °C e itens frios abaixo de 5 °C, conforme a RDC ANVISA nº 216/2004; reposição contínua até o encerramento do serviço
15	Logística	Transporte, montagem, desmontagem, limpeza do espaço utilizado pelo buffet e recolhimento de resíduos, sem custo adicional

OBS.1.: Os produtos industrializados deverão ser de fabricantes com registro nos órgãos competentes e dentro do prazo de validade, e a proposta indicará a marca dos refrigerantes, sucos, sorvete, arroz e patês, se industrializados. A Administração não indica marcas, mas poderá recusar, de forma motivada, marca que não atenda ao padrão de primeira linha exigido, oportunizando a substituição antes da adjudicação.

2 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

(Lei nº 14.133/2021, art. 6º, inciso XXIII, alínea "b")

2.1. A presente contratação encontra-se fundamentada no Estudo Técnico Preliminar – ETP nº **028**/2026, elaborado na fase inicial do planejamento, no qual foram analisadas a necessidade administrativa, as alternativas disponíveis e a viabilidade técnica e econômica da solução.

2.2. O referido estudo identificou, sob a perspectiva do interesse público, a necessidade de recepcionar os convidados da Solenidade Institucional de 26 de

novembro de 2026, ato oficial vinculado à finalidade do Poder Legislativo, com segurança sanitária e padrão compatível com a sua representatividade, observado o comedimento exigido pelos órgãos de controle.

2.3. Após a análise das alternativas, execução direta, aquisição fracionada e contratação de buffet completo, concluiu-se pela adoção desta última, por concentrar em um único responsável o preparo, a conservação, o serviço e a montagem, com menor risco sanitário e operacional.

2.4. Registra-se que o Estudo Técnico Preliminar não contém informações sigilosas, sendo integralmente composto por dados de caráter administrativo e técnico, compatíveis com a publicidade do aviso de contratação direta.

2.5. Dessa forma, a contratação decorre diretamente do planejamento realizado, servindo este Termo como instrumento de detalhamento técnico e operacional da solução escolhida.

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

(art. 6º, inciso XXIII, alínea "c", da Lei nº 14.133/2021)

3.1. A solução consiste na execução integrada, por empresa especializada, de todas as etapas do serviço de buffet da solenidade, sob fiscalização de servidor designado pela Câmara.

3.2. A implantação ocorrerá após a assinatura do contrato, com o alinhamento entre a contratada e a Secretaria Geral quanto ao local, ao leiaute das mesas postas, aos horários de montagem e de serviço e aos pontos de acesso e de apoio.

3.3. A operação compreenderá o preparo dos alimentos no dia do evento, o transporte em recipientes fechados e higienizados, a montagem do buffet e das mesas, o serviço das entradas, do jantar e da sobremesa por no mínimo três garçons, a reposição contínua e a manutenção das temperaturas de segurança, nos termos da RDC ANVISA nº 216/2004.

3.4. Ao final, a contratada promoverá a desmontagem, o recolhimento de mesas, cadeiras, forros, utensílios e resíduos e a limpeza do espaço utilizado, sem custo adicional.

3.5. Não há necessidade de manutenção ou assistência posterior, por se tratar de serviço de execução única, com entrega definida.

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(Art. 6º, inciso XXIII, alínea "d", e arts. 62 a 69 da Lei nº 14.133/2021)

4.1. A contratação observará os requisitos técnicos, sanitários e operacionais mínimos definidos no item 1 deste Termo, que constituem padrão obrigatório de qualidade para todas as propostas.

4.2. Para fins de contratação, o interessado deverá comprovar habilitação jurídica, qualificação técnica e regularidade fiscal, social e trabalhista. A qualificação econômico-financeira é dispensada, com fundamento no art. 70, III, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de contratação de valor inferior a um quarto do limite de dispensa para compras em geral.

4.3. As exigências guardam pertinência com o objeto, observados os princípios da proporcionalidade, da razoabilidade e da competitividade, vedadas exigências que restrinjam indevidamente a participação.

4.4. Dessa forma, somente será contratado o interessado que atender aos requisitos a seguir:

4.4.1. — JURÍDICO	
A	Ato constitutivo, contrato social ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), com objeto compatível com serviços de alimentação ou buffet
B	Cartão CNPJ com CNAE compatível
C	Documento de identificação do representante legal

4.4.2. — TÉCNICO	
A	Licença ou alvará sanitário vigente, expedido pela vigilância sanitária competente (art. 67, IV, da Lei nº 14.133/2021)
B	Ao menos 01 (um) atestado de capacidade técnica, de pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando serviço de buffet para evento com, no mínimo, 60 (sessenta) pessoas, correspondente a 50% do quantitativo (art. 67, § 2º), admitida a soma de atestados
C	Aprovação na degustação prévia de que trata o item 5.3

4.4.3. — FISCAL / SOCIAL / TRABALHISTA	

A	Regularidade perante as Fazendas Federal (conjunta com a Seguridade Social), Estadual e Municipal do domicílio ou sede
B	Certificado de Regularidade do FGTS
C	Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas
D	Declaração de cumprimento do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal
OBS	Os documentos poderão ser substituídos por outros meios hábeis, inclusive eletrônicos

5 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

(Art. 6º, inciso XXIII, alínea "e", da Lei nº 14.133/2021)

5.1. A execução compreenderá a prestação do serviço de buffet em data única, 26 de novembro de 2026, conforme o cardápio, as porções mínimas e os serviços especificados no item 1.

5.2. A proposta deverá conter preço por convidado e global, cardápio conforme este Termo, marcas dos produtos industrializados e validade mínima de 30 (trinta) dias.

5.3. **Degustação prévia:** a empresa provisoriamente classificada em primeiro lugar será convocada a apresentar, em até 2 (dois) dias úteis, em local indicado pela Câmara, amostra da carne ao molho madeira, do frango ao molho bechamel, do purê e dos patês, preparados com os mesmos insumos que serão servidos. A avaliação caberá a comissão de 3 (três) servidores designados, restrita à conformidade com as especificações, e será registrada em ata motivada; a reprovação implicará a desclassificação e a convocação da proposta seguinte (art. 41, II, da Lei nº 14.133/2021, no que couber).

5.4. A contratada deverá concluir a montagem até o horário fixado, servir as entradas na abertura da recepção, o jantar em seguida e a sobremesa ao final, e manter a reposição contínua até o encerramento.

5.5. Os alimentos serão preparados no dia do evento, transportados em recipientes fechados e higienizados e mantidos acima de 60 °C (quentes) e abaixo de 5 °C (frios), por manipuladores uniformizados, com cabelos protegidos e capacitados em boas práticas, conforme a RDC ANVISA nº 216/2004.

5.6. Compete à contratada fornecer alimentos, bebidas, gelo, louças, talheres, copos, taças, toalhas, guardanapos, réchauds e equipe, substituir imediatamente qualquer item em desconformidade e responder pela qualidade e segurança dos alimentos.

5.7. Compete à Administração franquear o acesso ao local, informar o leiaute e os horários, designar o fiscal e a comissão de degustação e efetuar o pagamento.

5.8. A execução encerra-se com a desmontagem, o recolhimento de utensílios e resíduos e a limpeza do espaço utilizado.

6 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

(Art. 6º, inciso XXIII, alínea "f", da Lei nº 14.133/2021)

6.1. **Designação do fiscal:** será designado fiscal do contrato por ato formal, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, a quem compete acompanhar a montagem e o serviço e registrar as ocorrências.

6.2. **Instrumentos de acompanhamento:** lista de verificação do cardápio, das marcas declaradas, das porções, das temperaturas, da equipe e das louças; registro fotográfico da montagem; e registro formal das comunicações com a contratada.

6.3. **Critérios de avaliação:** cumprimento do horário de montagem, conformidade do cardápio e das marcas, suficiência das porções, temperatura dos alimentos, número e apresentação dos garçons e ausência de intercorrências sanitárias.

6.4. **Recebimento provisório e definitivo:** o recebimento provisório será feito pelo fiscal ao término do evento, mediante relatório, e o definitivo pelo gestor em até 2 (dois) dias úteis, nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

6.5. **Correção de falhas e sanções:** constatada desconformidade, a contratada deverá saná-la imediatamente; persistindo, aplicar-se-ão a glosa dos itens não fornecidos e as sanções dos arts. 155 a 158 da Lei nº 14.133/2021, inclusive multa de 0,5% por hora de atraso na montagem, até 10%, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

(Art. 6º, inciso XXIII, alínea "g", da Lei nº 14.133/2021)

Etapa	Evento que autoriza a medição	Percentual	Documentos de suporte
Única	Execução integral do serviço em 26/11/2026 e recebimento definitivo	100%	Relatório do fiscal, termo de recebimento definitivo e nota fiscal

7.1. A medição considerará o número de convidados contratado e eventuais excedentes previamente autorizados, com glosa dos itens não fornecidos ou desconformes.

7.2. O pagamento será efetuado em parcela única, em até 10 (dez) dias úteis após o recebimento definitivo, mediante nota fiscal atestada e certidões de regularidade fiscal e trabalhista, vedado o pagamento antecipado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

(Art. 6º, inciso XXIII, alínea "h", da Lei nº 14.133/2021)

8.1. **Forma de contratação:** dispensa de licitação em razão do valor, com fundamento no art. 75, II, da Lei nº 14.133/2021, observado o valor-limite atualizado pelo Decreto Federal nº 12.807/2025, precedida da publicação de aviso no sítio eletrônico oficial da Câmara e no PNCP, pelo prazo mínimo de 3 (três) dias úteis, para obtenção de propostas adicionais, nos termos do art. 75, § 3º, da referida Lei.

8.2. **Critério de julgamento:** menor preço global, desde que a proposta atenda integralmente às especificações deste Termo, não ultrapasse o valor de referência apurado no levantamento de preços e seja aprovada na degustação prévia.

8.3. **Habilitação:** os documentos previstos no item 4.4 serão exigidos da proponente melhor classificada, antes da adjudicação.

8.4. **Envio das propostas:** as propostas comerciais deverão ser encaminhadas exclusivamente para o endereço eletrônico secretariageral@camaradecachoeiradourada.go.gov.br, dentro do prazo estabelecido no aviso de contratação direta, observadas as condições, especificações e exigências constantes deste Termo de Referência.

8.5. **Seleção e formalização:** selecionada a proposta mais vantajosa, a contratação será autorizada pela Presidência, formalizada por contrato e divulgada no PNCP no prazo previsto no art. 94, II, da Lei nº 14.133/2021.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

(Art. 6º, inciso XXIII, alínea "i", da Lei nº 14.133/2021)

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Valor total

1	Serviço de buffet completo com locação de mesas, cadeiras e forros para a Sessão Solene de Entrega de Título de Cidadão Cachoeirense-do-Sul e Moções de Congratulações e Aplausos a ser realizada no dia 26/11/2026.	Convidado	120	R$ 16.000,00
	VALOR TOTAL ESTIMADO (preliminar)			R$ 16.000,00

9.1. O valor preliminar decorre do orçamento de referência e será substituído pelo valor apurado no levantamento de preços do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, adotado como preço máximo aceitável.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

(Art. 6º, inciso XXIII, alínea "j", da Lei nº 14.133/2021)

10.1. A despesa será suportada pela seguinte dotação **11.01.01.031.0001.2.001.3.3.90.39.00 fonte 100 – ficha 303**, a ser confirmada pela contabilidade, com declaração de adequação à LOA, à LDO e ao PPA antes da formalização do contrato.

11. DA VINCULAÇÃO

11.1. O presente Termo de Referência servirá de instrumento orientador para a obtenção de propostas por meio do aviso de contratação direta e vinculará as propostas apresentadas e a futura contratação, para todos os fins legais.

11.2. A apresentação de proposta implica a aceitação integral das condições deste Termo, inclusive a degustação prévia e o padrão mínimo de qualidade.

Cachoeira Dourada/GO, 04 de novembro de 2026.

BRUNO ANDRADE SALES Secretário Geral, responsável pela elaboração	**MATHUES J. BOTA TAVARES** Servidor de apoio	**LUÍS CARLOS DE CASTRO JÚNIOR** Presidente da Câmara, aprovação