



## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **1. DO OBJETO**

Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento parcelado de produtos de panificação e correlatos, destinados à manutenção das atividades da Câmara Municipal de Nova Roma – GO.

### **2- JUSTIFICATIVA:**

**2.1.** A presente contratação tem por objetivo atender às necessidades da Câmara Municipal de Nova Roma – GO quanto ao fornecimento de produtos de panificação e correlatos, os quais são amplamente utilizados no desenvolvimento das atividades institucionais e administrativas desta Casa Legislativa.

**2.2.** Os referidos produtos destinam-se ao atendimento de demandas rotineiras relacionadas ao funcionamento do órgão, tais como reuniões institucionais, sessões legislativas, eventos oficiais, atividades administrativas internas, recepção de autoridades, servidores e demais colaboradores, bem como outras situações inerentes ao regular desempenho das atividades da Câmara Municipal.

**2.3.** A adoção do sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado, justifica-se pela necessidade de aquisições conforme a demanda, evitando-se a formação de estoques desnecessários e possibilitando maior eficiência na gestão dos recursos públicos. Tal modalidade permite ainda maior flexibilidade administrativa, considerando que a quantidade exata de consumo não pode ser previamente definida, variando de acordo com as atividades desenvolvidas ao longo do período de vigência da ata.

**2.4.** Além disso, os produtos de panificação possuem natureza perecível, o que reforça a necessidade de fornecimento de forma parcelada, garantindo que os itens sejam entregues sempre em condições adequadas de consumo e qualidade.

**2.5.** Dessa forma, a contratação pretendida visa assegurar o adequado suporte às atividades institucionais da Câmara Municipal de Nova Roma – GO, contribuindo para a continuidade e eficiência dos serviços prestados pelo Poder Legislativo Municipal.

### **ITENS, QUANTITATIVOS:**

| ITEM | PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UNIDADE | QUANTIDADE |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|
| 1    | CACHORRO QUENTE- Cachorro-quente preparado com pão caseiro de produção própria, pesando aproximadamente <b>60 g a 70 g por unidade</b> , com textura macia, aspecto fresco e adequado ao consumo. O produto deverá ser elaborado com ingredientes de boa qualidade, contendo salsicha e molho apropriado, podendo incluir complementos usuais conforme padrão do fornecedor. | UN      | 1500       |
| 2    | MINE COXINHA (FRANGO) - Mini coxinha de frango, salgada, preparada com massa à base de farinha de trigo e recheio de frango desfiado e temperado, modelada em formato tradicional de coxinha, <b>com peso aproximado de 20 g por unidade.</b>                                                                                                                                | UN      | 2500       |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| 3  | MINE PASTEL (CARNE)- Mini pastel de carne, salgado, preparado com massa fina à base de farinha de trigo e recheio de carne moída temperada, <b>com peso aproximado de 20 g por unidade</b> . O produto deverá ser modelado em formato tradicional de pastel e <b>frito</b> , apresentando coloração dourada, textura crocante externamente e recheio macio e bem distribuído.                                                                                                                                                 | UN | 2500 |
| 4  | PÃO DE QUEIJO- Pão de queijo elaborado com polvilho e queijo, apresentando textura macia internamente e levemente crocante externamente, com <b>peso aproximado de 25 g por unidade</b> . O produto deverá possuir sabor e aroma característicos, coloração levemente dourada e aspecto fresco, sendo preparado com ingredientes de boa qualidade.                                                                                                                                                                            | UN | 2500 |
| 5  | MINE QUIBE- Mini quibe preparado à base de trigo para quibe e carne bovina moída temperada, modelado no formato tradicional, <b>com peso aproximado de 20 g por unidade</b> . O produto deverá ser frito, apresentando coloração dourada, textura crocante externamente e macia internamente, com sabor e aroma característicos.                                                                                                                                                                                              | UN | 2500 |
| 6  | RODA DE BOLO (SABORES VARIADOS)- Bolo tipo caseiro, apresentado em formato de roda (redondo), com <b>peso aproximado de 800 g por unidade</b> , nos sabores cenoura, chocolate, fubá, laranja ou limão, conforme solicitação. O produto deverá ser elaborado com ingredientes de boa qualidade, apresentando textura macia, sabor característico e aspecto fresco, próprio para consumo.                                                                                                                                      | UN | 200  |
| 7  | SALGADO ASSADO (TIPO ESFIRRA/AMERICANO/AFIAMBRADO)- Salgado assado elaborado com massa à base de farinha de trigo, <b>com peso aproximado de 60 g por unidade</b> , podendo ser nos seguintes tipos: esfirra de carne, americano de presunto e queijo ou afiambrado de salsicha, conforme solicitação.                                                                                                                                                                                                                        | UN | 2000 |
| 8  | SANDUICHE NATURAL- Sanduíche natural preparado com pão de forma tradicional, recheado com patê de frango ou patê de atum, podendo conter complementos como alface, cenoura ralada, milho ou outros ingredientes compatíveis, conforme padrão do fornecedor.                                                                                                                                                                                                                                                                   | UN | 2000 |
| 9  | TORTA (PEDAÇOS)- Torta salgada assada, preparada com massa à base de farinha de trigo e recheio de carne ou frango, devidamente temperado, porcionada em pedaços com peso aproximado de 50 g por unidade. O produto deverá apresentar massa macia, bem assada, e recheio de boa qualidade, bem distribuído e com sabor característico.                                                                                                                                                                                        | UN | 2000 |
| 10 | BOLO CONFEITADO E RECHEADO ( 3 KG)- Bolo confeitado e decorado, elaborado com massa de boa qualidade e recheio compatível, podendo ser em sabores variados, como chocolate, baunilha, coco, abacaxi ou outros sabores tradicionais, conforme solicitação. O produto deverá apresentar textura macia, sabor característico e boa apresentação.<br>Deverá possuir peso aproximado de 3 kg, sendo confeitado e decorado com cobertura, podendo utilizar chantilly, glacê, ganache ou cobertura similar, com acabamento adequado. | UN | 12   |
| 11 | ENROLADINHO DE SALSICHA- Salgado assado tipo enroladinho de salsicha, preparado com massa à base de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UN | 2000 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
|    | farinha de trigo e recheio de salsicha de boa qualidade, <b>com peso aproximado de 60 g por unidade</b> . O produto deverá apresentar massa macia, bem assada, com recheio devidamente envolto pela massa e sabor característico.                                                                                                         |    |      |
| 12 | BISCOITO DE QUEIJO- Biscoito de queijo assado, elaborado com polvilho e queijo, apresentando sabor e aroma característicos, <b>com peso aproximado de 20 g por unidade</b> . O produto deverá apresentar textura crocante e aspecto fresco, sendo preparado com ingredientes de boa qualidade.                                            | UN | 1500 |
| 13 | PÃO FRANCÊS- Pão tipo francês, preparado com farinha de trigo, fermento, água e sal, apresentando casca levemente crocante, miolo macio e sabor característico, próprio para consumo. Cada unidade deverá possuir <b>peso aproximado de 50 g</b> , conforme padrão comercial.                                                             | UN | 2000 |
| 14 | BISCOITO TIPO PETA- Elaborada à base de polvilho, apresentando textura leve e crocante, sabor característico e aspecto adequado para consumo. O produto deverá possuir coloração clara a levemente dourada e formato tradicional conforme padrão de fabricação da panificação. Cada unidade deverá possuir <b>peso aproximado de 90 g</b> | UN | 1500 |

### 3. DO VALOR ESTIMADO:

#### 3.1. O VALOR ESTIMADO PELA ADMINISTRAÇÃO PARA A TOTALIDADE DOS ITENS será contado e apurado pelo departamento competente, nos termos do art. 23, da Lei 14.133/2025

*“Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral” e demais normas correlatas.*

### 4. DA CONTRATAÇÃO POR DISPENSA DE LICITAÇÃO:

4.1- A contratação por dispensa de licitação está fundamentada nos pressupostos do art. 75, II, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para contratação que envolva valores inferiores a **R\$ 65.492,11 (sessenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos)**, no caso de outros serviços e compras, conforme valores atualizados pelo Decreto Federal nº 12.807/2025, que prevê a necessidade de atualização dos valores constantes na nova lei, a cada 1º de janeiro, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial (IPCA-E), nos termos do Art. 182. Lei nº 14.133.

### 5. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

**5.1.** O Município pagará à CONTRATADA, pela execução do objeto supracitado o valor pertinente de acordo com o documento hábil a ser elaborado, mediante a apresentação da nota fiscal/fatura correspondente ao objeto efetivamente entregue, devidamente atestada pelo setor responsável devidamente e autorizadas pelo responsável designado, O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 05 (cinco) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 141 da Lei 14.133/2021.

**5.2.** No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

**5.3.** Documento fiscal não aprovado pela secretaria requisitante ou pelos órgãos municipais será devolvido à CONTRATADA para as devidas correções, passando a contar novos prazos previstos, a partir da data de sua reapresentação e consequente aprovação.

**5.4.** Quaisquer pagamentos não isentarão a Contratada das responsabilidades contratuais.



**5.5.** O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**5.6.** Não será efetuado o pagamento do serviço e o material que for considerado em total desacordo com a contratação e que vier a causar transtorno para a Contratante.

## **6. CONDIÇÕES, PRAZO, FORMA E LOCAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO:**

**6.1.** Os quantitativos totais expressos neste termo são estimados e representa a previsão do setor requisitante, a contar da **assinatura do documento cabível.**

**6.2.** O fornecimento supracitado serão entregues no prazo estipulado, em locais designados pela Câmara, mediante solicitação e necessidade desta.

**6.3.** Após o pedido de solicitação do setor requisitante as empresas vencedoras terão o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para a entrega do(s) produto(s), contados a partir da data da solicitação, conforme marca, tipo e qualidade especificados na Proposta apresentada, e o objeto deverá ser acompanhado da respectiva Nota Fiscal.

**6.4.** O objeto deste Termo deverá ser entregue mediante requisição de compras. No ato da entrega, os itens do objeto passarão por conferência, de modo que aqueles que não estiverem em conformidade com o pedido, não serão recebidos, devendo a empresa vencedora, no prazo de 24 horas contadas da comunicação do não recebimento, promover a entrega dos produtos de acordo com o solicitado, recolhendo os rejeitados, sob pena de inadimplemento deste termo.

**6.5.** A Contratante poderá rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado em desacordo com as especificações e condições deste Termo de Referência.

**6.6.** A carga da(s) vencedora(s) do(s) item(s), as despesas de seguros, entrega, transporte, descarga, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto deste termo.

**6.7.** Nenhuma alteração ou modificação de forma, quantidade e qualidade do objeto, poderá ser feita pela licitante vencedora, podendo, entretanto, solicitar as modificações, desde que justificadas nos termos da Lei.

**6.8.** A Contratada deverá reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, e dentro do prazo estabelecido pela Administração, as partes do objeto deste termo, em que se verificarem vícios, defeitos, ou incorreções resultantes dos produtos empregados.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE;**

**7.1.** Efetuar o pagamento à CONTRATADA de acordo com o estabelecido neste termo de referência;

**7.2.** Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento dos materiais, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;

**7.3.** Comunicar à CONTRATADA, qualquer anormalidade no objeto deste termo, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência;

**7.4.** Notificar previamente à CONTRATADA, quando da aplicação de penalidades.

## **8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

**8.1.** A Contratada deverá obrigatoriamente fornecer os itens contratados nas quantidades e especificações que trata o presente Termo de Referência. Executar o presente contrato em estrita consonância com os seus dispositivos, com o Instrumento Convocatório e com a sua proposta.

**8.2.** A Contratada está obrigada a prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela fiscalização da Contratante, cujas exigências, desde que compatíveis com as desse Termo de Referência, deverá obrigatoriamente atender.

**8.3.** Manter durante toda a vigência da contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas e as determinações e especificações constantes do Edital de Licitação e seus Anexos, independentemente de transcrição;

**8.4.** Assumir inteira e total responsabilidade técnica pela execução dos serviços contratados.





- 8.5.** Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;
- 8.6.** Responsabilizar-se, por sua conta exclusiva, todos os encargos resultantes da execução do contrato, inclusive despesas com tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou **venham a incidir na execução do contrato**;
- 8.7.** A Contratada está obrigada a assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando: em decorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridas em dependências da Contratante.
- 8.8.** A Contratada está obrigada a cumprir e fazer cumprir, seus prepostos, mandatários ou conveniados; leis, regulamentos e posturas, bem como, quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto da contratação em questão, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes.
- 8.9.** Além das responsabilidades resultantes da Lei nº 14.133/21 constitui ainda obrigações e responsabilidades da CONTRATADA:
- a) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desse termo, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução e ou fabricação;
  - b) Após a homologação do processo, comparecer para assinatura do Contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da convocação formal, conforme o caso;
  - c) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela fiscalização da contratante;
  - d) A contratada deverá obrigatoriamente entregar os produtos de acordo com as especificações determinadas em quantidade e especificações que trata este termo.
  - e) A inobservância destas normas acarretará na aplicação das penalidades previstas no Edital e contrato.

## **9. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:**

**9.1.** As despesas decorrentes da futura aquisição objeto desta Licitação, correrão à conta da seguinte dotação orçamentárias:

- 11.01.01.31.31.2.001, Elemento: 3.3.90.30, Ficha: 202

## **10- DA FACULTAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**10.1-** A dispensa da elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) para a contratação de empresa especializada para tais fornecimento foi justificada em razão da simplicidade do objeto e da sua alta descritividade funcional.

**10.2-** A dispensa do ETP é apropriada devido à natureza específica e simples do objeto em questão, alinhada aos objetivos e práticas da organização.

## **11. DAS OMISSÕES**

- 11.1** - Os casos omissos no futuro serão decididos, conforme o caso, nos termos da legislação vigente aplicável à espécie, especialmente do Código Civil Brasileiro, da Lei nº 14.133, de 2021, as resoluções normativas do Egrégio Tribunal de Contas dos Municípios, bem assim as leis municipais.





12.1 - Para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas da interpretação e/ou aplicação do presente contrato, as partes, elegem o foro da Comarca de Iaciara/GO, renunciando outro por mais privilegiado que seja.

### **13 – DA ELABORAÇÃO TERMO DE REFERÊNCIA**

13.1 - A elaboração do Termo de Referência, bem como estimativa de preços foi realizado pelo responsável que esta subscreve.

NOVA ROMA- GO, AOS 16 DE MARÇO DE 2026.

SERGIO MARCIUS PASSOS  
SECRETÁRIO