



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

## **EDITAL DE LICITAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2012  
CASACIVIL/GO**

**TIPO: MENOR PREÇO (POR LOTE)**

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA  
ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE SERVIÇO  
DE BUFFET, PARA ATENDER AS NECESSIDADES  
DA SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL.**

**ABERTURA: 09/11/2012 às 09:00 horas**



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

## AVISO DE LICITAÇÃO

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2012**  
**PROCESSO Nº 201100013004821 de 03/10/2011**

A Secretaria de Estado da Casa Civil, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela Portaria nº 015/2012, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade **Pregão (Eletrônico)**, tipo Menor Preço (por lote), **sendo que a disputa para o lote 02 se destina apenas à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, conforme determinação do artigo 7º do Decreto Estadual nº 7.466/2011**, em sessão pública eletrônica a partir das **09:00 horas** (horário de Brasília-DF) do dia **09/11/2012**, através do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), destinado **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE BUFFET, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL, DE ACORDO COM AS CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS**, relativo ao Processo nº **201100013004821 de 03/10/2011**, nos termos da Lei federal n.º 10.520/2002, Lei Federal 8.666/1993 e suas alterações posteriores, Lei Complementar 123/2006, Decreto Estadual n.º 7.468/2011, Decreto Estadual 7.466/2011, Decreto Estadual 7.600/2012 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie. O Edital e seus anexos encontram-se disponíveis no endereço citado abaixo ou nos sites [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) e [www.casacivil.go.gov.br](http://www.casacivil.go.gov.br).

<p>SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL GERÊNCIA DE LICITAÇÕES (GELC) Rua 82, n.º 400, Palácio Pedro Ludovico Teixeira, 8º Andar, Setor Central, CEP 74015-908 Goiânia – Goiás Fone/Fax: (0-xx-62)3201-5835</p>
---

**Leandro de Sousa Crispim**  
PREGOEIRO



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2012**  
**PROCESSO Nº 201100013004821 de 03/10/2011**

A Secretaria de Estado da Casa Civil, localizada na Rua 82, n.º 400, Palácio Pedro Ludovico Teixeira, 8º Andar, Setor Central, Goiânia - Goiás, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela Portaria n.º 015/2012 torna público para conhecimento dos interessados, que realizará a licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo **MENOR PREÇO (POR LOTE)**, em sessão pública eletrônica, através do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), nos termos da Lei federal n.º 10.520/2002, Lei Federal 8.666/1993 e suas alterações posteriores, Lei Complementar 123/2006, Decreto Estadual n.º 7.468/201, Decreto Estadual 7.466/2011, Decreto Estadual 7.600/2012 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

## 1 - DO OBJETO

O presente Pregão tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE SERVIÇO DE BUFFET, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL**, de acordo com as condições e especificações constantes no Termo de Referência, Anexo I e demais disposições fixadas neste Edital e seus Anexos.

## 2 - DO LOCAL, DATA E HORA

**2.1** O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, através do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), no dia **09/11/2012** a partir das **09:00 horas**, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases.

**2.2** As Propostas Comerciais deverão ser encaminhadas, através do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), no período compreendido entre as **09:00 e 10:00 horas** do dia **09 de novembro de 2012**.

**2.3** A fase competitiva (lances) terá início, para todos os lotes, às **10:15 horas** do dia **09/11/2012** sendo iniciado procedimento de encerramento a partir dos seguintes horários:

- Lote 01 – 10:45.
- Lote 02 – 10:55.

**2.4** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, independentemente de nova comunicação, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

**2.5** Todas as referências de tempo contidas neste Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF e, desta forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E DO TRATAMENTO DIFERENCIADO CONCEDIDO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**3.1** Poderão participar deste Pregão as empresas:

- a)** do ramo pertinente ao seu objeto, legalmente constituídos;
- b)** que atendam as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos;
- c)** que possuam cadastro obrigatório (certificado de registro cadastral – CRC emitido pelo CADFOR ou por certificado de registro cadastral que atenda aos requisitos previstos na legislação geral). O certificado de registro cadastral deverá estar homologado e válido na data de realização do Pregão. Caso o CRC apresente “*status* irregular”, será assegurado à licitante o direito de apresentar, via fax, a documentação atualizada e regular na própria sessão. O licitante vencedor que se valer de outros cadastros para participar de pregão por meio eletrônico deverá providenciar sua inscrição junto ao CADFOR, como condição obrigatória para a sua contratação;
- d)** que, previamente, realizem o credenciamento junto ao ComprasNet.GO.
- e)** para o lote 02 poderão proceder ao registro da proposta e participar da disputa apenas microempresas e empresas de pequeno porte, conforme determinação do artigo 7º do Decreto Estadual nº 7.466/2011.

**3.2** A participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio da digitação de login e senha privativa da licitante e subsequente encaminhamento da Proposta Comercial em data e horário previstos neste Edital, exclusivamente por meio eletrônico.

**3.3** Como requisito para participação neste Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), o pleno conhecimento e atendimento das exigências de habilitação previstas no Edital.

**3.4** É vedada a participação de empresa:

**3.4.1** Em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação.

**3.4.2** Que tenha sido declarada inidônea pela Administração Pública e, caso participe do processo licitatório, estará sujeita às penalidades previstas no Art. 97, parágrafo único da Lei Federal 8.666/93.

**3.4.3** Que esteja suspensa de licitar junto ao Cadastro Unificado do Estado – CADFOR.

**3.5** As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, sendo que a CASA CIVIL não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**3.6** Não poderão se beneficiar do regime diferenciado e favorecido em licitações concedido às microempresas e empresas de pequeno porte pela Lei Complementar nº



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

123, de 14 de dezembro de 2006, os licitantes que não se enquadrem em qualquer das hipóteses do artigo terceiro da referida Lei.

**3.7** Conforme estabelecido no Decreto Estadual nº 7.466/2011, para o Lote 01 será assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

**3.7.1** Para usufruir dos benefícios estabelecidos no Decreto Estadual nº 7.466/2011 e na Lei Complementar 123/06, a licitante que se enquadrar como microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá declarar-se como tal, devendo apresentar certidão que ateste o enquadramento, expedida pela Junta Comercial ou, alternativamente, documento gerado pela Receita Federal, por intermédio de consulta realizada no sítio [www.receita.fazenda.gov.br/simplesnacional](http://www.receita.fazenda.gov.br/simplesnacional), podendo ser confrontado com as peças contábeis apresentadas ao certame licitatório.

**3.7.2** O próprio sistema disponibilizará à licitante a opção de declarar-se como microempresa ou empresa de pequeno porte. A não manifestação de enquadramento, quando indagado pelo sistema eletrônico, implicará no decaimento do direito de reclamar, posteriormente, essa condição, no intuito de usufruir dos benefícios estabelecidos na Lei supramencionada.

**3.7.3** Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

**3.7.3.1** Entende-se por empate aquelas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao menor preço registrado para o lote.

**3.7.3.2** O critério de desempate, preferência de contratação, aqui disposto somente se aplicará quando a melhor oferta válida não tiver sido apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada.

**3.7.3.3** A preferência aqui tratada será concedida da seguinte forma:

I - ocorrendo empate, a microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado o objeto licitado em seu favor;

II – o direito de preferência previsto no inciso I será exercido, sob pena de preclusão, após o encerramento da rodada de lances, devendo ser apresentada nova proposta no prazo máximo de cinco minutos para o item em situação de empate;

III - no caso de igualdade dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que poderá exercer o direito de preferência previsto no inciso I;

IV - na hipótese da não contratação da microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada com base no inciso I, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem em situação de empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**3.7.3.4** Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no item **3.7.3.3**, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

#### **4 - DO CREDENCIAMENTO**

**4.1** O acesso ao credenciamento se dará às licitantes com cadastro homologado pelo Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado – CADFOR da Superintendência de Suprimentos e Logística da SEGPLAN ou àquelas que atendam às condições do item 4.1.5 abaixo.

**4.1.1** Para cadastramento, renovação cadastral e regularização, o interessado deverá atender a todas as exigências do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado - CADFOR da Superintendência de Suprimentos e Logística da SEGPLAN até o 5º (quinto) dia útil anterior à data de registro das propostas. A relação de documentos para cadastramento está disponível no site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br).

**4.1.2** Não havendo pendências documentais será emitido o CRC - Certificado de Registro Cadastral pelo CADFOR, no prazo de 04 (quatro) dias úteis contados do recebimento da documentação.

**4.1.3** A simples inscrição do pré-cadastro no sistema Comprasnet.go, não dará direito à licitante de credenciar-se para participar deste Pregão, em razão do bloqueio inicial da sua senha.

**4.1.4** O desbloqueio do login e da senha do fornecedor será realizado após a homologação do cadastro da licitante.

**4.1.5** Conforme Instrução Normativa nº 004/2011 – SEGPLAN, em caso do licitante pretender utilizar-se de outros cadastros que atendam a legislação pertinente para participar do pregão eletrônico, efetuará seu credenciamento de forma simplificada junto ao CADFOR, caso em que ficará dispensado de apresentar toda a documentação abrangida pelo referido cadastro, mediante a apresentação do mesmo ao CADFOR e terá registrado apenas a condição de “credenciado”.

**4.2** Os interessados que estiverem com o cadastro homologado ou “credenciados” (conforme item 4.1.5) deverão credenciar-se pelo site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), opção “login do FORNECEDOR”, conforme instruções nele contidas.

**4.3** O credenciamento dar-se-á de forma eletrônica por meio da atribuição de chave de identificação ou senha individual.

**4.4** O credenciamento do usuário será pessoal e intransferível para acesso ao sistema, sendo o mesmo responsável por todos os atos praticados nos limites de suas atribuições e competências;

**4.5** O credenciamento do usuário implica sua responsabilidade legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**4.6** O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua exclusiva responsabilidade, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a CASA CIVIL, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**4.7** As informações complementares para cadastro e credenciamento poderão ser obtidas pelos telefones **(62) 3201- 6576 e 3201-6625** e para operação no sistema Comprasnet.go pelo telefone **(62)3201-6515**.

## **5 - DAS PROPOSTAS COMERCIAIS**

**5.1** Concluída a fase de credenciamento, as licitantes registrarão suas propostas. A proposta deverá ser feita cadastrando item a item, sendo aceita apenas uma proposta por lote para cada licitante e, ao término do prazo estipulado para a fase de registro de propostas, o sistema automaticamente bloqueará o envio de novas propostas.

**5.1.1** Para o lote 02 poderão proceder ao registro da proposta e participar da disputa apenas microempresas e empresas de pequeno porte, conforme determinação do artigo 7º do Decreto Estadual nº 7.466/2011. Caso a licitante detentora da melhor oferta, após a fase de lances, não comprove sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, ou não tenha se declarado nesta condição ao sistema, a mesma será desclassificada.

**5.1.2** Não havendo vencedor para a cota reservada (lote 02), esta poderá ser adjudicada ao vencedor da correspondente cota principal, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

**5.1.3** Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação da cota reservada deverá ocorrer pelo preço da cota principal, caso este tenha sido menor do que o obtido na cota reservada.

**5.2** As propostas comerciais deverão ser enviadas através do *site* [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) na data e hora estabelecidas neste edital, após o preenchimento do formulário eletrônico, com manifestação em campo próprio do sistema de que tem pleno conhecimento e que atende às exigências de habilitação previstas no Edital.

**5.3** A Proposta Comercial deverá ser formulada e enviada, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, **indicando o valor unitário dos itens de cada lote de seu interesse**, e o ônus de comprovação de sua exequibilidade caberá exclusivamente à licitante, caso solicitado pelo pregoeiro.

**5.3.1** O sistema [comprasnet.go](http://comprasnet.go.gov.br) possibilita à licitante a exclusão/alteração da proposta dentro do prazo estipulado no edital para registro de propostas. Ao término desse prazo, definido no item 2.2, não haverá possibilidade de exclusão/alteração das propostas, as quais serão analisadas conforme definido no edital.





ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**5.4** A licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

**5.5** O licitante é responsável pelo ônus da perda de negócios resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Pregoeiro ou pelo sistema, ainda que ocorra sua desconexão.

**5.6** As propostas deverão atender as especificações contidas no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

**5.7** Todas as empresas deverão cotar seus preços com todos os tributos cabíveis inclusos, bem como todos os demais custos diretos e indiretos necessários ao atendimento das exigências do Edital e seus anexos.

**5.8** Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título.

**5.9** A licitante detentora da melhor oferta, após a fase de lances, deverá enviar Proposta Comercial, por fax ou e-mail (documentos assinados e escaneados), devendo a mesma conter, obrigatoriamente:

**a)** Nome da Empresa, CNPJ, endereço, fone/fax, nº da conta corrente, Banco, nº da agência, nome do responsável;

**b)** Nº do Pregão e nº do(s) lote(s) e seus respectivos item(ns) que a licitante tiver apresentado a melhor oferta;

**c)** Preço em Real, unitário e total com no máximo duas casas decimais, onde deverá estar inclusas todas as despesas que influam nos custos, tais como: transporte, frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza, e todos os demais custos diretos e indiretos. O preço apresentado deverá ser aquele resultante da fase de lances e/ou negociação com o Pregoeiro;

**d)** Objeto ofertado, consoante exigências editalícias e com a quantidade licitada;

**e)** Marca do objeto;

**f)** Prazo de validade da proposta de **90 (noventa) dias**, a contar da data da sessão deste Pregão Eletrônico. Caso não apresente prazo de validade será este considerado;

**g)** Data e assinatura do responsável;

**h)** Para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte detentoras da melhor oferta, deverá apresentar também, conforme exigência do art. 10 do Decreto Estadual nº 7.466/2011:

**h1)** Certidão que ateste o enquadramento expedida pela Junta Comercial ou, alternativamente, documento gerado pela Receita Federal, por intermédio de consulta realizada no sítio [www.receita.fazenda.gov.br/simplesnacional](http://www.receita.fazenda.gov.br/simplesnacional), podendo ser confrontado com as peças contábeis apresentadas ao certame licitatório;

**h2)** Declaração de Enquadramento na Lei Complementar nº 123/06 (conforme Anexo III).





ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

## 6 - DA SESSÃO DO PREGÃO

**6.1** O Pregoeiro, via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos neste Edital.

**6.2** Iniciada a sessão pública do pregão eletrônico, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**6.3** O Pregoeiro realizará a análise preliminar das propostas registradas conforme item 5.3 acima.

**6.3.1** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

**6.3.2** A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**6.3.3** Em seguida, no horário marcado será dado início à fase de lances através do sistema eletrônico, observada as regras de aceitação dos mesmos. Todos os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**6.4** Durante o transcurso da sessão pública eletrônica, os licitantes serão informados, em tempo real, as mensagens trocadas no *chat* do sistema, inclusive valor e horário do menor lance registrado apresentado pelas licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

**6.5** As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, **pelo valor global do lote**, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

**6.5.1** A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema, obedecendo, quando houver, ao percentual ou valor mínimo exigido entre os lances.

**6.5.2** O sistema eletrônico rejeitará automaticamente os lances em valores superiores aos anteriormente apresentados pela mesma licitante.

**6.6** Não serão aceitos, para o mesmo lote, 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado no sistema em primeiro lugar.

**6.7** Caso a licitante não realize lances, permanecerá o valor da proposta eletrônica apresentada para efeito da classificação final.

**6.8** A fase de lances terá duas etapas:



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**6.8.1** A primeira, com tempo de duração definido no item 2.3, será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema aos licitantes; a segunda etapa transcorrerá com a abertura de prazo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente, determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;

**6.8.2** Alternativamente ao item 6.8.1 acima, após transcorrido o prazo da fase de lances, o Pregoeiro poderá adotar a metodologia de encerramento da referida etapa, mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema aos licitantes, após o que transcorrerá o tempo de 1 (um) minuto, prorrogado sempre que houver novo lance, contado mais 1 (um) minuto a partir de cada lance, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;

**6.9** Após encerradas as operações referidas no item acima, o sistema ficará impedido de receber novos lances.

**6.10** Encerrada a fase de lances, em caso de ocorrência de participação de licitante que detenha a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema averiguará se houve empate nos termos dos itens 3.7.3.1 e 3.7.3.2. Nesse caso será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

**6.11** Para efeito do disposto no item acima, ocorrendo o empate, proceder-se-á de acordo com o item 3.7.3.3.

**6.12** Na hipótese da não contratação nos termos previstos nos itens 6.10 e 6.11, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente detentora da melhor oferta.

**6.13** O disposto nos itens 6.10 e 6.11 somente se aplicará quando a melhor oferta (após a fase de lances) não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

**6.14** Encerrada a etapa competitiva, o Pregoeiro, verificada as condições de desempate estabelecidas nos arts. 43 a 45 da Lei Complementar federal n. 123/2006, poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, bem assim decidir sua aceitação, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

**6.15** O Pregoeiro sempre poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

**6.16** Após a fase de lances, definida a licitante detentora da melhor oferta, **caso a Gerência de Apoio Logístico e de Suprimentos considere pertinente**, poderá ser requisitado a apresentação de amostra para os produtos relacionados nos itens do Termo de Referência (Anexo I). As amostras deverão ser entregues em até 48 (quarenta e oito) horas após o término da fase de lances no endereço citado no preâmbulo deste EDITAL, em embalagem original, no mínimo uma unidade de cada, sem ônus para a



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

CASA CIVIL/GO, para avaliação por comissão de servidores a ser designada pela Gerência de Apoio Logístico desta Pasta. Após o recebimento das amostras, a comissão terá o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas para a emissão do Laudo de Avaliação, que será entregue ao Pregoeiro. Caso a amostra seja reprovada, a proposta da licitante será desclassificada, se aprovada a unidade entregue poderá ser deduzida da quantidade total a ser entregue.

## 7 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

**7.1** O critério de julgamento é baseado no **menor preço do lote**.

**7.1.1** Conforme determinado no item 5.1:

**a)** Para o lote 02 poderão proceder ao registro da proposta e participar da disputa apenas microempresas e empresas de pequeno porte, conforme determinação do artigo 7º do Decreto Estadual nº 7.466/2011. Caso a licitante detentora da melhor oferta, após a fase de lances, não comprove sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, ou não tenha se declarado nesta condição ao sistema, a mesma será desclassificada.

**b)** Não havendo vencedor para a cota reservada (lote 02), esta poderá ser adjudicada ao vencedor da correspondente cota principal, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

**c)** Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação da cota reservada deverá ocorrer pelo preço da cota principal, caso este tenha sido menor do que o obtido na cota reservada.

**7.2** Considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos, ofertar o menor preço, após a fase de lances e aplicação dos critérios de desempate da Lei Complementar nº 123/2006, tiver suas amostras aprovadas, caso tenha sido solicitado, e ainda, for devidamente habilitada após apreciação da documentação, salvo a situação prevista no item 8.8 deste Edital.

**7.3** Declarado o encerramento da etapa competitiva, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira oferta classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

**7.4** Caso não se realizem lances será verificada a conformidade da proposta de menor preço com as exigências do Edital.

**7.5** Havendo apenas uma proposta, desde que atenda a todas as condições do edital e estando o seu preço compatível com os praticados no mercado, poderá ela ser aceita, devendo o Pregoeiro negociar, visando a obter preço melhor.

**7.6** Sendo aceitável a oferta de menor preço, o sistema informará quem é a licitante detentora da melhor oferta, respeitada as disposições dos itens 6.10 e 6.11 Essa licitante deverá enviar, via fax, a nova proposta comercial com valores readequados ao valor ofertado e registrado como de menor preço e todos os documentos exigidos no Edital e seus anexos.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**7.6.1** Posteriormente deverá ser encaminhado, via correio ou representante, os memoriais originais da Proposta Comercial, conforme item 5.9, e a documentação exigida para habilitação, no original ou cópia autenticada.

**7.6.2** A licitante que na condição de microempresa e empresa de pequeno porte, tenha sido declarada detentora da melhor oferta por utilização do benefício previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverá encaminhar juntamente com a proposta, após a fase de lances, prova de enquadramento da referida condição conforme definido no inciso I do artigo 10 do Decreto Estadual nº 7.466/2011. Será aceito para este fim certidão que ateste o enquadramento expedida pela Junta Comercial ou, alternativamente, documento gerado pela Receita Federal, por intermédio de consulta realizada no sítio [www.receita.fazenda.gov.br/simplesnacional](http://www.receita.fazenda.gov.br/simplesnacional), podendo ser confrontado com as peças contábeis apresentadas ao certame licitatório.

**7.7** Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, a licitante será declarada vencedora.

**7.8** Se a oferta não for aceita ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, salvo na situação prevista no item 8.8, o Pregoeiro restabelecerá a etapa competitiva de lances entre os licitantes.

**7.9** Serão desclassificadas as propostas que:

- a) Forem elaboradas em desacordo com as exigências do Edital e seus Anexos;
- b) Apresentarem preços irrisórios, simbólicos ou abusivos, ou seja, as que apresentarem preços manifestamente inexequíveis ou superiores ao preço de mercado, de conformidade, subsidiariamente com os Arts.43, inciso IV, 44, parágrafo 3º e 48, incisos I e II da Lei 8.666/93;
- c) Apresentarem propostas alternativas tendo como opção de preço ou marca, ou oferta de vantagem baseada nas propostas das demais licitantes.
- d) Descumpram as exigências do item 5.1.1.

**7.10** Caso ocorrer desclassificação ou inabilitação por responsabilidade exclusiva da licitante, a mesma poderá sofrer as sanções previstas neste edital.

**7.11** Da sessão pública do Pregão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta nos *site* [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br).

**7.12** Havendo empate, respeitado o disposto nos itens 6.10 e 6.11 acima, no caso de todas licitantes desistirem da fase de lances e se negarem a negociar com o Pregoeiro, serão utilizados para fins de desempate os seguintes critérios:

- 1º) o disposto no § 2º do Art. 3º da Lei Federal nº 8.666/93;
- 2º) sorteio, em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

## 8 - DA HABILITAÇÃO

**8.1** A habilitação da licitante detentora da melhor oferta será verificada ao final da etapa de lances.

**8.2** A licitante detentora da melhor oferta, **inclusive se esta for microempresa ou empresa de pequeno porte**, deverá atender, obrigatoriamente, às seguintes exigências, sob pena de inabilitação:

- a) Encaminhar de imediato (máximo de **2 (duas) horas** ao final da fase de lances) para análise, via fax (0XX-62 3201-5835), a documentação de habilitação para as exigências não contempladas no cadastro obrigatório. Os documentos cuja regularidade deverá ser comprovada por meio de cadastro obrigatório (certificado de registro cadastral emitido pelo CADFOR ou por certificado de registro cadastral que atenda aos requisitos previstos na legislação geral) estão elencados no Anexo II deste Edital e dizem respeito à habilitação jurídica, regularidade fiscal e a qualificação econômico-financeira. O Certificado de Registro Cadastral – CRC, emitido pelo Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado – CADFOR da Superintendência de Suprimentos e Logística da SEGPLAN, poderá ser impresso pelo Pregoeiro para averiguação da conformidade exigida. Caso o CRC apresente “*status irregular*”, será assegurado à licitante o direito de apresentar, via fax, a documentação atualizada e regular na própria sessão. O licitante vencedor que se valer de outros cadastros para participar de pregão por meio eletrônico deverá providenciar sua inscrição junto ao CADFOR, como condição obrigatória para a sua contratação.
- b) Apresentar para fins de qualificação técnica, no mínimo 01 (um) atestado/declaração fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante já forneceu, satisfatoriamente, **SERVIÇOS DE BUFFET**. O atestado/declaração deverá conter, no mínimo, o nome da empresa/órgão contratante e o nome do responsável pelo mesmo.
- c) Apresentar **DECLARAÇÃO**, juntamente com as demais documentações, declarando que atende plenamente ao que dispõe o Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, em cumprimento ao Inciso XIII do Artigo 12 do Decreto Estadual nº 7.468/2011, atestando que não possui em seu quadro, funcionários menores de 18 anos que exerçam trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como que não possui nenhum funcionário menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. (Incluído pela Lei nº 12.440, de 2011)
- e) A licitante vencedora deverá apresentar os seguintes documentos:
  - e.1) Alvará de Licença Sanitária do corrente exercício.
  - e.2) Documentação designando o Responsável Técnico do estabelecimento (Resolução RDCN.216 de 15/09/2004)

**8.3** A licitante detentora da melhor oferta deverá encaminhar de imediato (máximo de 2 (duas) horas ao final da fase de lances) para análise, via fax (0XX-62 3201-5835), nova proposta com valores readequados ao valor ofertado e registrado como de menor



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

lance, bem como a documentação de habilitação para as exigências não contempladas no cadastro obrigatório.

**8.4** Os originais ou cópias autenticadas da documentação e proposta deverão ser encaminhados ao Pregoeiro em no máximo de 05 (cinco) dias úteis após a data do encerramento do Pregão, como condição indispensável para a contratação.

**8.5** Os documentos extraídos via INTERNET terão seus dados conferidos pela Equipe de Apoio perante o site correspondente.

**8.6** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

**8.7** Se a documentação de habilitação não atender às exigências deste Edital, o Pregoeiro considerará a licitante inabilitada, estando a licitante sujeita às penalidades cabíveis.

**8.8** Para as **microempresas e empresas de pequeno porte**, em cumprimento ao Artigo 3º do Decreto Estadual nº 7.466/2011, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de até 4 (quatro) dias úteis para a regularização da documentação, contados do momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame.

**8.8.1** O tratamento favorecido previsto no item 8.8 somente será concedido se as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem no certame toda a documentação fiscal exigida, mesmo que esta contenha alguma restrição.

**8.8.2** O motivo da irregularidade fiscal pendente será registrado pelo Pregoeiro em ata, com a indicação do documento necessário para comprovar a regularização.

**8.8.3** A não-regularização da documentação no prazo estabelecido implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**8.9** A critério do Pregoeiro, os prazos constantes do item 8.3 e 8.4 poderão ser prorrogados.

**8.10** Os documentos originais da Proposta Comercial e dos Documentos de Habilitação deverão ser enviados em envelope fechado e lacrado contendo os dizeres abaixo descritos no seguinte endereço: Rua 82, n.º 400, Palácio Pedro Ludovico Teixeira, 8º Andar, Setor Central, CEP 74.015-908, Goiânia – GO.

**“PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL  
GERÊNCIA DE LICITAÇÕES  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2012  
(Razão Social da licitante e CNPJ)**





ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

## 9 - DOS RECURSOS

**9.1** Declarada a vencedora, ao final da sessão, qualquer licitante poderá manifestar, motivadamente, no prazo de até 10 (dez) minutos, a intenção de recorrer da decisão do Pregoeiro, com o registro da síntese de suas razões em campo próprio definido pelo Sistema Eletrônico.

**9.2** A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a licitante pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.

**9.3** A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência do direito de recurso.

**9.4** À licitante que manifestar intenção de interpor recurso será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do mesmo, através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, se quiserem, através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, em igual prazo, cuja contagem terá início no primeiro dia útil subsequente ao do término do prazo da recorrente.

**9.5** Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os que forem enviados pelo *chat*, por fax, **correios ou entregue pessoalmente**.

**9.6** O exame, a instrução e o encaminhamento dos recursos à autoridade competente para apreciá-los serão realizados pelo pregoeiro no prazo de até 3 (três) dias úteis, podendo este prazo ser dilatado até o dobro, por motivo justo. O encaminhamento à autoridade superior se dará apenas se o pregoeiro, justificadamente, não reformar sua decisão. A autoridade competente terá o prazo de até 3 (três) dias úteis para decidir o recurso, podendo este prazo ser dilatado até o dobro, por motivo justo, devidamente comprovado.

**9.7** O acolhimento do recurso pelo Pregoeiro ou pela autoridade competente importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**9.8** A decisão do recurso será postada no *site* [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br).

## 10 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

**10.1** Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto à licitante vencedora. Decididos os recursos, a autoridade superior fará a adjudicação do objeto da licitação.

**10.2** A homologação da presente licitação compete ao Secretário de Estado da Casa Civil.





ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

## **11 - DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

**11.1** Qualquer cidadão ou licitante poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório em até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública do pregão.

**11.2** Caberá ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**11.3** Se reconhecida a procedência das impugnações ao instrumento convocatório, a administração procederá à sua retificação e republicação com devolução dos prazos.

**11.4** Os pedidos de impugnação ou esclarecimentos ao Edital deverão ser encaminhados por escrito, ao Pregoeiro, na Secretaria de Estado da Casa Civil, no seguinte endereço: Rua 82, n.º 400, Palácio Pedro Ludovico Teixeira, 8º Andar, Setor Central, CEP 74.015-908, Goiânia – GO ou por meio do Fax: (0XX62) 3201-5835.

## **12 - DO PAGAMENTO, DO FATURAMENTO E DO REAJUSTE**

**12.1** Homologada a licitação, será emitida Nota de Empenho a favor da Adjudicatária, que após a entrega dos produtos, conforme estabelecido no Termo de Referência, Anexo I, deverá protocolizar na Gerência de Execução Orçamentária e Financeira a Nota Fiscal/Fatura correspondente.

**12.2** O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após protocolização e atesto da Nota Fiscal.

**12.3** Para efetivação do pagamento, a regularidade fiscal deverá ser comprovada pelos documentos hábeis ou por meio do Certificado de Registro Cadastral – CRC, e outros documentos que possam ser considerados pertinentes pelo setor responsável pelo pagamento da CASA CIVIL/GO, devendo a contratada manter todas as condições de habilitação exigidas pela Lei.

**12.4** Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado no item 12.2, passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

**12.5** Os preços serão fixos e irremovíveis pelo período de 12 (doze) meses contados da apresentação da proposta. Após este período será utilizado o IPC-A (IBGE) como índice de reajustamento.

**12.6** Ocorrendo atraso no pagamento em que a contratada não tenha concorrido de alguma forma para o mesmo, a contratada fará jus a compensação financeira devida, desde a data limite fixada para pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula:



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**EM = N x Vp x (I / 365) onde:**

**EM** = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;

**N** = Números de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento e a data do efetivo pagamento;

**Vp** = Valor da parcela em atraso;

**I** = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE)/100.

**12.7** Para efeito de emissão da Nota Fiscal, o número do CNPJ da CASA CIVIL/GO é nº 25.108.457/0001-45.

### **13 - DOS RECURSOS FINANCEIROS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A despesa decorrente da presente licitação correrá à conta da Dotação Orçamentária nº 2012.11.01.04.122.4001.4001.03.

### **14 - DAS PENALIDADES**

**14.1** Sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis, pelo não cumprimento dos compromissos acordados poderão ser aplicadas, a critério da CASA CIVIL/GO, as seguintes penalidades:

**a)** Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato ou instrumento equivalente, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a Administração e será descredenciado do CADFOR, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade sem prejuízo das multas previstas nesse Edital e das demais cominações legais;

**b)** A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das penalidades referidas nesse item, a multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

I – 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato ou retirar a nota de empenho, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

II – 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado;

III– 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

**c)** Advertência;



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**d)** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;

**e)** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, na forma da lei, perante a CASA CIVIL/GO;

**f)** As sanções previstas nas alíneas a), c), d) e e) poderão ser aplicadas juntamente com a da alínea b).

**14.2** Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à contratada direito ao contraditório e a ampla defesa. A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela CASA CIVIL/GO ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

## **15 - DAS CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

**15.1** Homologada a licitação, a licitante vencedora será convocada para, no prazo de 10 (dez) dias a partir da notificação, para retirar a nota de empenho ou documento equivalente.

**15.2** A recusa injustificada da adjudicatária, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades previstas em lei, exceção feita às licitantes que se negarem a aceitar a contratação, fora da validade de suas propostas.

**15.3** A rescisão das obrigações decorrentes do presente Pregão se processará de acordo com o que estabelecem os artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

**15.4** As exigências do fornecimento, as quantidades, os prazos, bem como as demais condições constam no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

**15.5** Caberá à contratante indicar o gestor do contrato, que deverá observar as disposições do Art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93.

**15.6** Como condição para celebração do contrato, o licitante vencedor deverá manter as condições de habilitação e estar de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação regulamentado pela Resolução – RDC nº 216, de 15/09/2004.

**a)** Se o licitante vencedor não celebrar o contrato ou não apresentar situação regular, é facultado à Administração examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subsequentes, na ordem de classificação, procedendo à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste edital.

**b)** Quando da contratação com autor de proposta subsequente àquela melhor classificada, deverá a Administração negociar o valor, procurando aproximá-lo daquele ofertado inicialmente.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

## 16 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**16.1** Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra. Após o registro da proposta no sistema, não serão aceitas alegações de desconhecimento.

**16.2** A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, conforme determinação do Art. 18 do Decreto Estadual nº 7.468/2011.

**16.3** As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**16.4** Na contagem dos prazos previstos neste Edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, considerando-se os dias consecutivos, exceto quando houver disposição em contrário. Somente se iniciam e vencem os prazos em dia de expediente regular e integral na CASA CIVIL/GO.

**16.5** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e segurança da contratação.

**16.6** A contratada é obrigada a aceitar, nas mesmas condições da licitação, os acréscimos ou supressões, nos termos do § 1º do Artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

**16.7** As informações e/ou esclarecimentos serão prestados pelo Pregoeiro através dos sites [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) e [www.casacivil.go.gov.br](http://www.casacivil.go.gov.br) ficando todos os Licitantes obrigados a acessá-los para obtenção das informações prestadas pelo Pregoeiro.

**16.8** Caberá também à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**16.9** Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no Edital e a descrição do objeto constante nos sites [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) e [www.casacivil.go.gov.br](http://www.casacivil.go.gov.br) e nota de empenho, prevalecerá, sempre, a descrição deste Edital.

**16.10** Em qualquer fase da licitação, o Pregoeiro poderá promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, bem como sanear os erros de pequena relevância, mediante ato devidamente motivado.

**16.11** Para dirimir as questões relativas ao presente Edital elege-se como foro competente o de Goiânia – GO, com exclusão de qualquer outro.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**17 - DOS ANEXOS**

Constituem Anexos do Edital e dele fazem parte integrante:

ANEXO I – Termo de Referência.

ANEXO II – Relação de Documentos que deverão ser substituídos pela apresentação do Certificado de Registro Cadastral – CRC.

ANEXO III - Declaração de Enquadramento na Lei Complementar nº 123/06.

ANEXO IV – Resolução RDC nº 216, 15/09/2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

ANEXO V – Minuta Contratual

Goiânia, 22 de outubro de 2012.

**Leandro de Sousa Crispim**  
Pregoeiro



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

**Contratação de empresa especializada no fornecimento de serviço de buffet, para atender às necessidades da Secretaria de Estado da Casa Civil.**

#### **1. Introdução:**

- A Secretaria de Estado da Casa Civil vem, por intermédio deste termo, propor a contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de buffet.

#### **2. Objetivo:**

- O objeto da presente é a contratação de empresa especializada para prestação de serviços eventuais de alimentação, atendendo as demandas da Secretaria de Estado da Casa Civil, em regime de não exclusividade, de acordo com as especificações e condições constantes neste termo.

#### **3. Especificações Técnicas:**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	Eventos/mês	Eventos/ano
01	Buffet / Café da Manhã	2	24
02	Buffet / Coffee Break	4	48
03	Buffet / Coquetel	2	24
TOTAL		8	96

- A quantidade anual foi estimada com base no planejamento dos eventos e servirá tão somente de subsídio aos licitantes na formulação das propostas. No entanto, não se constitui em qualquer compromisso futuro por parte das contratantes.

- Foram listados acima apenas os serviços com maior incidência. Além destes, poderão ser solicitados também outros serviços de mesma natureza, como refeições tipo menu degustação.

Legenda:



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

- 1) Café da Manhã – café preto, leite, água mineral, sucos, chás, iogurtes, cereais, *petit fours* (doces e salgados), mini sanduíches com pelo menos dois tipos, quitandas variadas ou outros definidos de comum acordo com a contratante;
- 2) Coffee Break – água mineral, sucos, refrigerantes de primeira linha, do tipo normal, diet/light/zero, *petit fours* (doces e salgados), mini sanduíches com pelo menos dois tipos, salgados e quitandas variadas, ou outros definidos de comum acordo com a contratante;
- 3) Coquetel – água mineral, sucos, refrigerantes de primeira linha, do tipo normal, diet/light/zero, coquetéis não alcoólicos, salgados, doces, pães, pastas, terrines, mini sanduíches, canapés, frios, queijos ou outros definidos de comum acordo com a contratante;

O serviço deverá contemplar:

- O fornecimento de alimentação e bebidas não alcoólicas, incluído todo o processo de produção e serviço.
- O fornecedor contratado deverá atender a todas as demandas provenientes dos eventos realizados pela Secretaria de Estado da Casa Civil, com um número mínimo de 10 participantes.
- O fornecedor deverá dispor de cardápios variados, além dos apresentados neste documento e renová-los periodicamente (prazo máximo de 4 meses). Deverá ainda estabelecer alterações aos mesmos, quando solicitado pela contratante.

#### 4. Custo estimado:

##### LOTE 01 – LIVRE CONCORRÊNCIA

Descrição do item	Qtde. de pessoas/mês	Período de contratação (mês)	Custo autorizado por pessoa (R\$)	Custo autorizado mensal (R\$)	Custo autorizado anual (R\$)
Café da Manhã	38	12	23,68	899,84	10.798,08
Coffee Break	90	12	28,28	2.545,20	30.542,40
Coquetel	135	12	22,50	3.037,50	36.450,00
<b>CUSTO TOTAL DO LOTE</b>					<b>77.790,48</b>





ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**LOTE 02 – EXCLUSIVO MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

Descrição do item	Qtde. de pessoas/mês	Período de contratação (mês)	Custo autorizado por pessoa (R\$)	Custo autorizado mensal (R\$)	Custo autorizado anual (R\$)
Café da Manhã	12	12	23,68	284,16	3.409,92
Coffee Break	30	12	28,28	848,40	10.180,80
Coquetel	45	12	22,50	1.012,50	12.150,00
<b>CUSTO TOTAL DO LOTE</b>					<b>25.740,72</b>

LOTE 01	LOTE 02	TOTAL
<b>77.790,48 (75,14%)</b>	<b>25.740,72 (24,86%)</b>	<b>103.531,20 (100%)</b>

**5. Justificativa:**

- Em face da reorganização administrativa publicada na Lei nº 17.257, de 25 de janeiro de 2011, que dispôs sobre a reestruturação administrativa do Estado de Goiás, criou-se a Secretaria de Estado da Casa Civil.

- O planejamento de atividades da Casa Civil contempla tarefas diversas, de complexidade variada, e visa atender às demandas das unidades administrativas a ela vinculadas e ao assessoramento e assistência ao Chefe do Poder Executivo.

- Fundamenta-se a contratação de serviço de alimentação eventual às necessidades do cumprimento das competências da Secretaria de Estado da Casa Civil, bem como suas unidades Administrativas, na assistência e assessoramento ao Chefe do Poder Executivo nos assuntos relacionados com audiência, cerimonial, relações públicas, articulação com autoridades, com a sociedade e com os movimentos sociais; coordenação das ações de comunicação social,



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

propaganda, publicidade, no relacionamento com a imprensa e outros meios de comunicação, política estadual de comunicação social; supervisão e coordenação da veiculação de publicidade de interesse do Poder Executivo; formulação de diretrizes e políticas para negociações internacionais; articulação com agências governamentais estrangeiras, coordenação das ações em nível internacional, destinadas a programas e projetos do setor público estadual, que demandam constantes reuniões, palestras e eventos necessários ao bom andamento de suas atividades.

**6. Execução do serviço:**

- A contratada deverá atender a todas as solicitações encaminhadas e contratadas nos prazos definidos na Proposta Técnica.
- Na proposta técnica encaminhada pelos licitantes, deverá constar o prazo mínimo para solicitação dos diversos tipos de cardápio. Tal prazo poderá ser igual ou inferior ao mínimo exigido pela Secretaria de Estado da Casa Civil, os quais estão descritos abaixo:

**6.1. Café da Manhã**

- 10 - 50 pessoas: 1 (um) dia útil;
- 51 - 100 pessoas: 2 (dois) dias úteis;
- 101 - 200 pessoas: 3 (três) dias úteis;
- 201 - 300 pessoas: 4 (quatro) dias úteis
- Acima de 300 pessoas: 5 (cinco dias úteis)

**6.2. Coffee Break**

- 10 - 50 pessoas: 1 (um) dia útil;
- 51 - 100 pessoas: 2 (dois) dias úteis;
- 101 - 200 pessoas: 3 (três) dias úteis;
- 201 - 300 pessoas: 4 (quatro) dias úteis
- Acima de 300 pessoas: 5 (cinco dias úteis)

**6.3. Coquetel**

- 10 - 50 pessoas: 2 (dois) dias úteis;
- 51 - 100 pessoas: 2 (dois) dias úteis;
- 101 - 200 pessoas: 3 (três) dias úteis;
- 201 - 300 pessoas: 4 (quatro) dias úteis
- Acima de 300 pessoas: 5 (cinco dias úteis)



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

- Será disponibilizada à contratada, local apropriado para o serviço, com instalações de água, luz e gás, a qual ficará sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, durante todo o período de vigência do CONTRATO.
- A Contratada deverá disponibilizar uma pessoa para exercer a supervisão e fiscalização dos serviços, devendo permanecer a disposição durante todas as etapas da realização dos mesmos.
- A Contratada deverá atender as solicitações de degustação prévia, quando solicitado pela Contratante, nos casos de serviço para um número mínimo de 100 (cem) pessoas. Não ficam sujeitos a degustação prévia os serviços de coffee break e coquetel. A degustação prévia não implicará, necessariamente, na contratação do serviço.
- A Contratada deverá prestar as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE, atendendo em até 48 (quarenta e oito) horas, a partir do recebimento da solicitação, por meio de um consultor designado para acompanhamento permanente da execução do contrato.
- A Contratada deverá levar imediatamente ao conhecimento da CONTRATANTE, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis.
- A Contratada deverá garantir o pleno atendimento a todas as normas relativas a segurança alimentar, mesmo das que possam surgir no decorrer do Contrato.
- Nos casos em que for necessário a Contratação de garçons, estes serão pagos em forma de diária, correspondentes a um período de 8 (oito) horas trabalhadas.
- O valor cobrado pelos serviços de garçom e maitre não estão incluídos no valor dos cardápios, e serão cobrados separadamente, de acordo com a natureza do evento.
- A cobrança das bebidas será por consumação, devendo ser calculado imediatamente após a realização do evento.
- Os valores cobrados pelos serviços de garçom e bebidas serão definidos pela Contratada, devendo estar em consonância aos praticados pelo mercado.
- Nos casos em que a Contratante opte por outro tipo de fornecimento de bebida, a Contratada poderá cobrar pelo serviço de atendimento, preparo e guarda dos mesmos, sendo os valores não divergentes aos praticados pelo mercado.
- A CONTRATADA deverá assumir inteira responsabilidade técnica e administrativa do objeto contratado, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por problemas na execução do serviço.
- A Contratada se compromete a manter em seu quadro, durante todo o período de execução do contrato, profissionais qualificados para o pleno atendimento dos serviços contratados.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

- A Contratada deverá apresentar sua equipe, com uniformes padronizados e de acordo com a função desempenhada, devidamente identificada através de crachá (identificação da pessoa e da empresa), nos casos em que for necessária sua permanência nos eventos.
- A retirada dos materiais e equipamentos utilizados deverá ocorrer imediatamente após a realização dos eventos, bem como o recolhimento e acondicionamento do lixo proveniente da execução dos serviços.
- Os serviços deverão ser prestados com pontualidade, em observância ao contrato firmado.

**7. Obrigações da contratante:**

- cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas do Contrato;
- encaminhar, com antecedência mínima de 10 (dez) dias, solicitações detalhadas quanto à entrega do objeto deste contrato;
- exercer a fiscalização e acompanhamento da entrega e execução do objeto deste contrato, devendo fazer anotações e registros de todas as ocorrências, e determinar o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados;
- rejeitar, no todo ou em parte, o fornecimento do objeto deste contrato em desacordo com o mesmo;
- comunicar à CONTRATADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas com o objeto deste contrato;
- aplicar multa ou rescisão de contrato, caso a CONTRATADA desobedeça a quaisquer das cláusulas estabelecidas no contrato;
- efetuar o pagamento à CONTRATADA 20 (vinte) dias úteis após a apresentação da Nota Fiscal e/ou Fatura, devidamente atestada pela Secretaria de Estado da Casa Civil;

**8. Obrigações da contratada:**

- cumprir fielmente o que estabelece as cláusulas e condições do contrato quanto ao que se refere ao objeto deste, de forma a executá-lo de forma perfeita, ininterrupta e regular;
- responder por todas as despesas relativas à entrega do objeto deste contrato;
- não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sem prévia e expressa autorização da CONTRATANTE, sob pena de sua rescisão de pleno direito;
- manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

**9. Prazo, quantidade e local de entrega:**



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

- os produtos deverão ser entregues em até 10 (dez) dias após o início do mês corrente, na quantidade de 25 (vinte e cinco) caixas, no seguinte endereço: Rua 82, nº 400, 8º andar, ala oeste, Setor de Almoxarifado, Centro, Palácio Pedro Ludovico Teixeira, Praça Cívica, Goiânia - GO, em horários devidamente agendados com a Contratante.
- se houver a necessidade de aumentar o quantitativo do pedido, a contratante deve informar o fato 10 (dez) dias antes do início do mês seguinte.

**10. Forma de recebimento:**

- no recebimento e aceitação dos produtos serão considerados, no que couberem, as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666/1993, observando que:
- os produtos serão recebidos provisoriamente pela Comissão de Recebimento de Materiais da Contratante, para verificação da conformidade com as exigências contidas neste Termo de Referência, os quais deverão ser entregues devidamente embalados e lacrados e em perfeitas condições, sob pena de não recebimento dos mesmos;
- os produtos serão recebidos definitivamente, após o aceite da Comissão de Recebimento de Materiais da Contratante, observando o disposto na Lei Federal nº 8.666/1993 e legislação pertinente.

**11. Forma de pagamento:**

- o pagamento será efetuado mensalmente à contratada, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

**12. Critérios de julgamento:**

- menor preço.

**13. Sanções:**

- conforme descrito na Lei nº 8.666/93.

Goiânia, de de 2012.

ALEXANDRE ANANIAS DOS SANTOS  
**Gerente**



## ANEXO II

### RELAÇÃO DE DOCUMENTOS QUE DEVERÃO SER SUBSTITUÍDOS PELA APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL -CRC

A licitante deverá apresentar o CRC em substituição aos documentos relativos à habilitação jurídica, regularidade fiscal e qualificação econômico-financeira, conforme listados abaixo:

#### 1. Habilitação Jurídica

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, que poderá ser substituído por documento consolidado das alterações, devidamente comprovado o último registro no órgão próprio e, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

#### 2. Regularidade Fiscal

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) do Ministério da Fazenda;
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Cópias das certidões negativas de débitos ou equivalentes na forma da lei, relativas:
  - c1) à Seguridade Social – INSS
  - c2) ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
  - c3) à Débitos Trabalhistas – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)
  - c4) à Fazenda Pública Federal:
    - c4.1) Receita Federal, e
    - c4.2) Dívida Ativa da União;
  - c5) à Fazenda Pública do Estado do domicílio ou sede da licitante (Certidão de Débito em Dívida Ativa);
  - c6) à Fazenda Pública do Município do domicílio ou sede da licitante (Tributos Mobiliários);
  - c7) à Fazenda Pública do Estado de Goiás (Certidão de Débito em Dívida Ativa);

**2.1.** Caso a participação no certame se dê através da matriz, com possibilidade de que a execução contratual se dê por filial, ou vice-versa, a prova de regularidade fiscal, mediante apresentação do CRC, deverá ser de ambas (deliberação da Procuradoria Geral do Estado através de seu Despacho “AG” nº 001930/2008).



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

### 3. Qualificação Econômico-Financeira

- a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados, através de índices oficiais, quando encerrado há mais de três meses da data da apresentação da proposta;
- b) Comprovação da boa situação financeira da empresa através de no mínimo um dos seguintes índices contábeis, o qual deverá ser maior ou igual a 1:
- ILC: Índice de Liquidez Corrente ou,
  - ILG: Índice de Liquidez Geral ou,
  - GS: Grau de Solvência

ILC =	$\frac{AC}{PC}$	=	$\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$
ILG =	$\frac{AC + RLP}{PC + PNC}$	=	$\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$
GS =	$\frac{AT}{PC + PNC}$	=	$\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$

- c) Certidão negativa de falência e recuperação judicial, emitida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

#### Nota:

O Certificado de Regularidade de Registro Cadastral - CRC, deverá estar dentro do prazo de validade com status homologado. Caso o CRC apresente “*status irregular*”, será assegurado à licitante o direito de apresentar a documentação atualizada e regular na própria sessão.





ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

## ANEXO III

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06

(deverá ser entregue, após a fase de lances, junto com a proposta comercial)

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2012 Processo nº 201100013004821

A (nome/razão social) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA, sob as penas da lei, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, e atesta a aptidão para usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar federal n. 123/06, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da referida Lei.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Representante legal

**Nota:** A falsidade desta DECLARAÇÃO, objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/06, caracterizará crime de que trata o Art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das penalidades previstas neste Edital.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

## ANEXO IV

### **Resolução - RDC nº 216, 15 de setembro de 2004**

D.O 16/9/2004

#### **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

**Art. 1º** Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**Art. 2º** A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

**Art. 3º** Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

**Art. 4º** Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 5º** Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

**Art. 6º** A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

#### **ANEXO**

#### **REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

## **1 - ALCANCE**

### **1.1. Objetivo**

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

### **1.2. Âmbito de Aplicação**

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

## **2- DEFINIÇÕES**

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

**2.1** Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a)** Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b)** Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c)** Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

**2.2** Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

**2.3** Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**2.4 Contaminantes:** substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

**2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**2.6 Desinfecção:** operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**2.7 Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

**2.8 Limpeza:** operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

**2.9 Manipulação de alimentos:** operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

**2.10 Manipuladores de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

**2.11 Manual de Boas Práticas:** documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

**2.12 Medida de controle:** procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**2.13 Produtos perecíveis:** produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

**2.14 Registro:** consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

**2.15 Resíduos:** materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**2.16** Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

**2.17** Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

**2.18** Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

### **3. REFERÊNCIAS**

**3.1** BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

**3.2** BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

**3.3** BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

**3.4** BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

**3.5** BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

**3.6** BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

**3.7** BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

**3.8** BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**3.9** BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

**3.10** BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

**3.11** BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

**3.12** BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

**3.13** BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

**3.14** BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

**3.15** BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

**3.16** BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

**3.17** CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

**3.18** CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

**3.19** WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

## **4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

### **4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**4.1.1** A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

**4.1.2** O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

**4.1.3** As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

**4.1.4** As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

**4.1.5** As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

**4.1.6** As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

**4.1.7** As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

**4.1.8** A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

**4.1.9** As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

**4.1.10** A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

**4.1.11** Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção





ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

**4.1.12** As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

**4.1.13** As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

**4.1.14** Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

**4.1.15** Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

**4.1.16** Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

**4.1.17** As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

## **4.2 Higienização DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**

**4.2.1** As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

**4.2.2** As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**4.2.3** As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

**4.2.4** A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

**4.2.5** Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

**4.2.6** Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

**4.2.7** Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

### **4.3 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas**

**4.3.1** A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

**4.3.2** Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

**4.3.3** Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

### **4.4 Abastecimento de água**

**4.4.1** Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**4.4.2** O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

**4.4.3** O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

**4.4.4** O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

#### **4.5 Manejo dos resíduos**

**4.5.1** O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

**4.5.2** Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

**4.5.3** Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

#### **4.6 Manipuladores**

**4.6.1** O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

**4.6.2** Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

**4.6.3** Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

**4.6.4** Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

**4.6.5** Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

**4.6.6** Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

**4.6.7** Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

**4.6.8** Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

#### **4.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens**

**4.7.1** Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

**4.7.2** A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

**4.7.3** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

**4.7.4** Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

**4.7.5** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**4.7.6** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

#### **4.8 Preparação do alimento**

**4.8.1** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

**4.8.2** O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

**4.8.3** Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

**4.8.4** Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

**4.8.5** As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

**4.8.6** Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

**4.8.7** Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

**4.8.8** O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

**4.8.9** A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**4.8.10** Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

**4.8.11** Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

**4.8.12** Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Exceção-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

**4.8.13** O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

**4.8.14** Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

**4.8.15** Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

**4.8.16** O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

**4.8.17** O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

**4.8.18** Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação,





ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

**4.8.19** Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

**4.8.20** O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

#### **4.9 Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado**

**4.9.1** Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

**4.9.2** O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

**4.9.3** Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

#### **4.10 Exposição ao consumo do Alimento preparado**

**4.10.1** As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

**4.10.2** Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

**4.10.3** Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

**4.10.4** O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.





ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**4.10.5** Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

**4.10.6** Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

**4.10.7** A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

#### **4.11 Documentação e Registro**

**4.11.1** Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

**4.11.2** Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

**4.11.3** Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

**4.11.4** Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

**4.11.5** Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

**4.11.6** Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

**4.11.7** Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

**4.11.8** Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

#### **4.12. RESPONSABILIDADE**

**4.12.1.** O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

**4.12.2.** O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a)** Contaminantes alimentares;
- b)** Doenças transmitidas por alimentos;
- c)** Manipulação higiênica dos alimentos;
- d)** Boas Práticas.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

## ANEXO V

### MINUTA DO CONTRATO

Aos ---- dias do mês de ----- de dois mil e doze (2012), de um lado, o **ESTADO DE GOIÁS**, pessoa jurídica de direito público interno, neste ato representado pelo Procurador Geral do Estado **Dr. ALEXANDRE EDUARDO FELIPE TOCANTINS**, brasileiro, casado, advogado, inscrito na OAB/GO sob o nº 14.800, CPF/MF sob o nº 354.327.211-04, residente e domiciliado nesta capital, com a interveniência da **SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL**, inscrita no CNPJ sob o nº 25.108.457/0001-45, com sede à Rua 82, Nº 400, ST. Central, Palácio Pedro Ludovico Teixeira, 8º andar – CEP 74015-908, nesta capital, doravante denominada **CONTRATANTE**, ora representada pelo seu titular, **Doutor VILMAR DA SILVA ROCHA**, brasileiro, casado, advogado, portador do RG n.º 168.901 - SSP/GO e inscrito no CPF/MF sob o n.º 052.063.751-87, e de outro lado a empresa -----, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº -----, com sede à -----, neste ato representada na forma de seus estatutos pelo Sr. -----, residente e domiciliado -----, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem firmar o presente contrato para o **FORNECIMENTO DE SERVIÇOS BUFFET PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL POR UM PERÍODO DE 12(DOZE) MESES**, resultante do **Pregão Eletrônico nº XXX/2012**, objeto do Processo nº 201100013004821 de 03/10/2011, estando as partes sujeitas aos preceitos da Lei federal n.º 10.520/2002, Lei Federal 8.666/1993 e suas alterações posteriores, Lei Complementar 123/2006, Decreto Estadual n.º 7.468/2011, Decreto Estadual 7.466/2011, Decreto Estadual 7.600/2012 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, e às cláusulas e condições seguintes:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto deste contrato o fornecimento, pela CONTRATADA, por um período de 12 (doze) meses, mediante requisições da Gerência de Apoio Logístico e de Suprimentos, de serviços de Buffet para Secretaria de Estado da Casa Civil, no valor abaixo especificado.

Descrição do item	Qtde. de pessoas/mês	Período de contratação (mês)	Custo por pessoa (R\$)	Custo total (R\$)
Café da Manhã*		12		



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

Coffee Break*		12		
Coquetel*		12		
Valor total do Contrato				

\* A Descrição detalhada dos itens estão presentes no Termo de Referência.

**Subcláusula Primeira** – A **CONTRATADA** ficará obrigada a aceitar as mesmas condições aqui contratadas, acréscimos ou supressões do objeto do presente contrato, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme art. 65 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

**Subcláusula Segunda** - São partes integrantes deste contrato, para todos os fins de direito, independentemente da transcrição, obrigando as partes em todos os seus termos, os seguintes documentos:

- 1 - Termo de Referência;
- 2 - Proposta da CONTRATADA.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

**Subcáusula primeira** – Todos os encargos decorrentes da execução deste contrato, tais como: obrigações civis, trabalhistas, fiscais, previdenciárias ou quaisquer outras, serão de exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA**.

**Subcláusula segunda** – A **CONTRATADA** se obriga a cumprir os termos previstos no presente contrato e a responder todas as consultas feitas pela **CONTRATANTE** no que se refere ao atendimento do objeto.

**Subcáusula terceira** – A **CONTRATADA** ficará sujeita as cláusulas contratuais estabelecidas neste contrato.

**Subcláusula quarta** – A **CONTRATADA** ficará sujeita, nos casos omissos, às normas da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**Subcláusula quinta** – Como condição para a celebração do contrato, a **CONTRATADA** deverá manter as condições de habilitação.

**Subcláusula sexta** – A **CONTRATADA** obriga-se a atender ao objeto deste contrato de acordo com as especificações e critérios estabelecidos no Edital e Anexo I – Termo de Referência e ainda:

- I. Entregar os produtos em conformidade com a Cláusula Terceira e demais disposições deste contrato.
- II. Cumprir com os prazos de entrega determinados neste contrato;
- III. Responsabilizar-se integralmente pela execução do objeto, nos termos da legislação vigente;
- IV. Submeter-se à fiscalização do **CONTRATANTE**, através do setor competente, que acompanhará a entrega dos produtos orientando, fiscalizando e intervindo ao seu exclusivo interesse, com a finalidade de garantir o exato cumprimento das condições pactuadas;
- V. As penalidades ou multas impostas pelos órgãos competentes pelo descumprimento das disposições legais que regem a execução do objeto do presente contrato serão de inteira responsabilidade da **CONTRATADA**, devendo, se for o caso, obter licenças, providenciar pagamento de impostos, taxas e serviços auxiliares;
- VI. Demais obrigações e responsabilidades previstas pela Lei Federal nº 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

**Subcláusula sétima** - Sempre que o **CONTRATANTE** o requerer, a **CONTRATADA** deverá apresentar relação de todos os sócios que compõem seu quadro social.

**Subcláusula oitava** – A **CONTRATADA** fica obrigada a manter durante todo o contrato as determinações contidas na Resolução da ANVISA – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Boas Práticas para serviços de Alimentação.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:**

- I. Exercer a fiscalização do contrato por servidores especialmente designados e atestá-lo em conformidade com o especificado;
- II. Notificar, formal e tempestivamente, a **CONTRATADA** sobre irregularidades observadas nos produtos;



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

- III. Definir o local de entrega dos produtos;
- IV. Disponibilizar todas as informações necessárias para a correta execução do objeto;
- V. Modificar, unilateralmente, o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, desde que mantido o equilíbrio econômico-financeiro original e respeitados os demais direitos, e rescindi-lo, unilateralmente, nos termos da Lei Federal n.º 8.666/93;
- VI. Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
- VII. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela **CONTRATADA**, de acordo com os termos do termo de referência e proposta da **CONTRATADA**;
- VIII. Efetuar o pagamento após a liquidação da nota fiscal, observando a regularidade fiscal da empresa, caso contrário o pagamento será efetuado após sua regularização;
- IX. Demais obrigações previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

**CLÁUSULA QUARTA – DA FORMA, DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA**

**Subcláusula primeira** – A entrega dos produtos deverá ser realizada conforme demanda, iniciando após a assinatura do contrato, pelo período de 12 (doze) meses.

**Subcláusula segunda** – A entrega será definida pelo Setor competente, conforme demanda, respeitando a quantidade estimada total prevista neste contrato.

**Subcláusula terceira** – Os produtos serão entregues nas localidades definidas pela Gerência de Apoio Logístico e de Suprimentos, conforme demanda.

**CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA E DA GESTÃO DO CONTRATO**

**Subcláusula primeira** – Este Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, e eficácia a partir da publicação no Diário Oficial do Estado.

**Subcláusula segunda** – A gestão deste contrato ficará a cargo da Gerência de Apoio Logístico e de Suprimentos da **CONTRATANTE**.

**CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR, DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E DO REAJUSTE.**



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**Subcláusula primeira** – O valor total anual do presente contrato de acordo com a Proposta de Preços é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

**Subcláusula segunda** – Os preços contratados, de acordo com a Proposta de Preços da CONTRATADA são:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	MARCA	UND.	QUANT. MENSAL ESTIMADA	QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
--	--	--	--	--	--	--	--

**Subcláusula terceira** – A despesa decorrente da execução deste contrato correrá neste exercício, à conta da verba nº \_\_\_\_\_, do vigente Orçamento Estadual, conforme DUEOF Nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, no valor de R\$ \_\_\_\_\_, emitida pela Seção competente da Secretaria de Estado da Fazenda.

**Subcláusula quarta** – Os preços serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses contados da apresentação da proposta. Após este período será utilizado o IPC-A (IBGE) como índice de reajustamento

#### CLÁUSULA SETIMA – DO FATURAMENTO E DO PAGAMENTO

**Subcláusula primeira** – A **CONTRATADA**, após a entrega dos produtos, deverá protocolizar a Nota Fiscal/Fatura na **Gerência de Apoio Logístico e de Suprimentos**, para ser atestada e encaminhada para área financeira da **CONTRATANTE**.

**Subcláusula segunda** – Para efetivação do pagamento, a regularidade fiscal deverá ser comprovada pelos documentos hábeis ou por meio do Certificado de Registro Cadastral – CRC, e outros documentos que possam ser considerados pertinentes pelo setor responsável pelo pagamento da CASA CIVIL/GO, devendo a **CONTRATADA** manter todas as condições de habilitação exigidas pela lei.

**Subcláusula terceira** – Os pagamentos serão efetuados em até 15 (quinze) dias após protocolização e aceitação pela **CONTRATANTE** das Notas Fiscais/Faturas correspondentes, devidamente atestadas pelo gestor do contrato e serão creditados na conta corrente nº ..... Agência ..... do Banco ....., em nome da **CONTRATADA**.

**Subcláusula quarta** – Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado no parágrafo 3º acima, passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.





ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

**Subcláusula quinta** – Ocorrendo atraso no pagamento em que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para o mesmo, a **CONTRATADA** fará jus a compensação financeira devida, desde a data limite fixada para pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula:

**EM = N x Vp x ( I / 365) onde:**

**EM** = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;

**N** = Números de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento e a data do efetivo pagamento;

**Vp** = Valor da parcela em atraso;

**I** = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE)/100.

**Subcláusula sexta** – Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA**, enquanto perdurar pendência em relação à parcela correspondente ou em virtude de penalidade ou inadimplência.

## **CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES**

**Subcláusula primeira** - Sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis, pelo não cumprimento dos compromissos acordados poderão ser aplicadas, a critério da **CONTRATANTE**, as seguintes penalidades à **CONTRATADA**:

**a)** Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a Administração e será descredenciado do CADFOR, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais;

**b)** A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará a contratada, além das penalidades referidas no item anterior, a multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

I – 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

- II – 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado;
- III – 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

c) Advertência;

d) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração.

e) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, na forma da lei, perante a **CONTRATANTE**;

f) As sanções previstas nas alíneas a), c), d) e e) poderão ser aplicadas juntamente com a da alínea b).

**Subcláusula segunda** – Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à contratada o contraditório e a ampla defesa. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela **CONTRATANTE** ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

## **CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO**

**Subcláusula primeira** – A rescisão do presente contrato poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da **CONTRATANTE**, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- b) amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a **CONTRATANTE**;
- c) judicial, nos termos da legislação.

**Subcláusula segunda** – A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, conforme o disposto nos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores. Na hipótese de rescisão serão assegurados à **CONTRATADA** o contraditório e a ampla defesa.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORO**

Fica eleito o foro de Goiânia para dirimir as questões oriundas da execução deste contrato.



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL

E, por estarem as partes desse modo contratadas, foi o presente instrumento impresso em 03 (três) vias, de igual teor que, depois de lido, conferido e achado conforme, vai assinado pelas partes e pelas testemunhas abaixo nomeadas.

**GABINETE DO SECRETÁRIO DA CASA CIVIL**, em Goiânia, aos .....dias do mês de .....de dois mil e doze.

Pela **CONTRATANTE**:

\_\_\_\_\_  
**VILMAR DA SILVA ROCHA**  
Secretário de Estado da Casa Civil

\_\_\_\_\_  
**ALEXANDRE EDUARDO FELIPE TOCANTINS**  
Procurador Geral do Estado

Pela **CONTRATADA**:

\_\_\_\_\_